

## Mata Kuliah Prodi S1 Teknologi Hasil Pertanian

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
1	MWU00101001 MWU00101002 MWU00101003 MWU00101004 MWU00101005	Pendidikan Agama (1. Islam, 2. Katolik, 3. Protestan, 4. Hindu, 5. Budha)	CPL1-Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi kebencanaan, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan	<p><b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme</p> <p><b>Materi Pembelajaran Pendidikan Agama Islam:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan dan Kontrak Perkuliahan</li> <li>2. Pengantar Manusia dan Agama</li> <li>3. Agama Islam dan Karakteristiknya</li> <li>4. Akidah Islam</li> <li>5. Syariah Islam</li> <li>6. Konsep Akhlak</li> <li>7. Peradaban Islam</li> </ol> <p><b>Materi Pembelajaran Pendidikan Agama Katolik:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pribadi Manusia 7 idea of human being. Laki-laki dan perempuan; Kodrat manusia dijadikan hak dan tanggung jawab. Seseorang yang menolak kodratnya;</li> <li>2. mengandung, melahirkan, menyusui. Dan bagaimana jika ini ditolak oleh kaum perempuan</li> <li>3. Pria dan Wanita</li> <li>4. Menjadi Katolik</li> <li>5. Orang-orang menjadi katolik lalu berkumpul menjadi Gereja</li> <li>6. Hierarki</li> <li>7. Gereja di dunia</li> </ol>	45 jam/SKS	0	2 (2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<p>8. Bentuk-bentuk hidup awam (awam menikah-awam tidak menikah), Pastor, bruder, suster</p> <p>9. Tujuan Perkawinan kebaikan, kelahiran, pendidikan</p> <p>10. Identitas Perkawinan</p> <p>11. Misi Perkawinan</p> <p>12. Proprietas (ciri hakiki) Perkawinan</p> <p>13. Sahnya Perkawinan</p> <p>14. Review</p> <p><b>Materi Pembelajaran Pendidikan Agama Protestan:</b></p> <p>1. Hubungan Imandan Ilmu Pengetahuan</p> <p>2. Konsep kerukunan antar umat beragama</p> <p>3. Peran umat beragama dalam mengembangkan kerukunan umat beragama</p> <p>4. Penjaga Ciptaan Allah</p> <p>5. Cara bergaul yang baik</p> <p>6. Keselamatan</p> <p>7. Demokrasi dan Hak Asasi Manusia dalam Perspektif Alkitab</p> <p>8. Hidup Baru dan Pertumbuhan Iman</p> <p>9. Moral dan Etika</p> <p>10. Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Seni</p> <p>11. Occultisme</p> <p><b>Materi Pembelajaran Pendidikan Agama Hindu:</b></p> <p>1. Tujuan agama Hindu</p> <p>2. Menguasai sejarah agama Hindu</p> <p>3. Menguasai dinamika pendidikan agama Hindu</p>			

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks	
					Teori	Praktik		
				4. Memahami ajaran susila Hindu 5. Menguasai konsep filsafat dan teologi Hindu 6. Menguasai Pustaka suci Weda 7. Memahami yajna dalam Hindu 8. Memahami kerukunan  <b>Materi Pembelajaran Pendidikan Agama Budha:</b> 1. Kontrak Perkuliahan 2. Kitab Suci Tripitaka 3. Makna dan Tujuan Buddha Dharma 4. Hukum Universal/Kesunyataan 5. Ketuhanan YME dalam Agama Buddha 6. Mahasiswa mampu melaksanakan OBE ( <i>Outcome Based Education</i> ) Model Pembelajaran <i>Project Based Learning</i> Pendidikan agamaTema : Agama Buddha dan Kesehatan 7. Nilai dan Norma Moral (Sila) 8. Iptek dan Seni 9. Mahasiswa mampu menunjukkan <i>Case Based</i> tema Dharma 10. Masyarakat Buddha 11. Budaya dan politik 12. Bhavana dalam Buddha Dharma				
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>		5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	
				<b>Bobot sks ((total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>				
2	MWU00101007	Pendidikan Kewarganegaran	CPL1-Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b>	45 jam/SKS	0	2 (2-0)	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi bencana, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan</li> <li>2. Pancasila dan Implementasinya</li> <li>3. Negara</li> <li>4. Sistem Hukum</li> <li>5. Konstitusi dan Rule of Law</li> <li>6. Undang-Undang Dasar 1945</li> <li>7. Kewarganegaraan Indonesia</li> <li>8. Hak dan Kewajiban Warga Negara dan Negara</li> <li>9. Identitas Nasional</li> <li>10. Hak Asasi Manusia</li> <li>11. Demokrasi</li> <li>12. Globalisasi</li> <li>13. Otonomi Daerah</li> <li>14. Tugas Karya Ilmiah Yang Berkaitan Dengan Mata Kuliah Kewarganegaraan</li> </ol>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							<b>2</b>
3	FPP06101001	Pengantar Ilmu Pertanian	CPL-6 Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian dan sejarah Perkembangan Pertanian</li> <li>2. Unsur-unsur dan ciri-ciri Pertanian</li> <li>3. Sasaran usaha pertanian</li> <li>4. Pertanian dan masalahnya</li> <li>5. Peran sektor pertanian dalam pembangunan nasional</li> <li>6. Pertanian dan masalahnya (lanjutan)</li> <li>7. Peran sektor pertanian dalam pembangunan nasional (lanjutan)</li> <li>8. Pertanian modern</li> </ol>	45 jam/SKS	0	2(2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				9. Pertanian modern (lanjutan) 10. Revitalisasi Pertanian 11. Revitalisasi Pertanian (lanjutan) 12. Pengembangan Agrobisnis dan Agroindustri 13. Panen dan Pasca Panen Produk Pertanian 14. Panen dan Pasca Panen Produk Pertanian (lanjutan)			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							<b>2</b>
4	THP06111001	Pengantar Teknologi Pertanian	CPL-6 Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan, Arti dan Ruang Lingkup Teknologi Pertanian 2. Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Profesi Teknologi Pertanian 3. Sumber Daya Alam: Pendayagunaan dan Pelestariannya 4. Energi : Pendayagunaan dan Pengelolaan Berkelanjutan 5. Pembangunan Pertanian di Indonesia 6. Agroindustri: Peran, Prospek, dan Perkembangannya di Indonesia 7. Inovasi Teknologi Dan HKI 8. Pembangunan Agroindustri dan Alih Teknologi 9. Peran Bioteknologi Dalam Pengembangan Agroindustri 10. Mekanisasi Pertanian	45 jam/SKS	0	2(2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				11. Teknologi Pertanian Dan Persaingan Global			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks ((total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							2
5	THP06111002	Matematika	CPL7- Mampu menerapkan keterampilan berfikir secara kritis, analitis dan memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan 2. Konsep Dasar Matematika 3. Aplikasi Matematika 4. Kalkulus Dasar 5. Matematika Lanjutan	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
6	MWU00101008	Bahasa Indonesia	CPL8- Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan 2. Sejarah dan Perkembangan Bahasa Indonesia 3. Hakikat dan Sifat-sifat Bahasa 4. Defenisi, Fungsi, Tujuan, dan Tips dalam Berbicara 5. Sejarah dan Perkembangan EYD 6. Tulisan EYD dari Tugas Mahasiswa	45 jam/SKS	0	2 (2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			teknis dalam profesinya  CPL9-Mampu menerapkan <i>life long learning</i> sesuai bidang ilmu baik secara formal maupun non formal dalam profesinya	7. Kalimat Efektif 8. Tugas kalimat efektif mahasiswa 9. Surat Lamaran Kerja 10. Bibliografi 11. Makalah Ilmiah 12. Makalah yang telah mahasiswa tulis 13. Artikel Ilmiah 14. Artikel yang telah mahasiswa tulis			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
7	UNR00101001	Literasi Digital	CPL1- Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi kebencanaan, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan CPL 9- Mampu menerapkan <i>life long learning</i> sesuai bidang ilmu baik secara	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengertian dan karakteristik Literasi Digital 2. Edukasi penggunaan teknologi secara aman sesuai aturan perundangan ITE 3. Masalah umum dalam penggunaan Komputer 4. Google Classroom, Google Meet dan Portal UNRI 5. Searching Engine Google dan Searching Academic Information (google scholar, Researchgate) 6. Penggunaan Slide PPT untuk presentasi 7. Struktur Penyajian Presentasi menggunakan power point 8. Etika dalam Komunikasi online dan Cek Kemiripan Teks (Similarity check)	45 jam/SKS	0	2(2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			formal maupun non formal dalam profesinya	9. Google App (Classroom, Drive, Doc, Slide) 10. Google App (Google form, Sheet) 11. Kolaborasi Online 12. Membuat konten video 13. Editing 14. Publish Video			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
8	UNR00101002	Bahasa Inggris	CPL1- Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi kebencanaan, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Family 2. Famous people 3. Club(advertisements about public places, housing, school, commercial products) 4. Holiday activities 5. Cooking time 6. Daily activities 7. Telling stories 8. Animals around you 9. Movies 10. Giving advice 11. Bull Race 12. Travelling 13. Future life predictions 14. Events preparations	45 jam/SKS	0	1(1-0)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
9	UNR00101003	Budaya Melayu	CPL-1 Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi kebencanaan, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Kontrak dan Pengantar Perkuliahan 2. Sejarah dan Diaspora Masyarakat Melayu 3. Kebiasaan Hidup Berpola Masyarakat Melayu Riau 4. Melayu Riau 5. Karya dan Ekspresi Budaya Melayu Riau 6. Ekonomi Melayu Riau	45 jam/SKS	0	2(2-0)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
10	THP06122005	Fisika Dasar	CPL-4 Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> Kecakapan hidup <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengantar 2. Besaran, satuan dan pengukuran 3. Kinematika partikel 4. Dinamika partikel 5. Kerja dan energi 6. Statiska dan dinamika fluida 7. Gelombang mekanik dan bunyi	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				8. Elektrostatika dan medan listrik 9. Energi, potensial dan arus listrik 10. Rangkaian listrik sederhana 11. Medan magnetik 12. Hukum ampere dan faraday 13. Sifat megnetik material 14. Induksi medan magnetik			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	1,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
11	THP06111004	Kimia Dasar	CPL2-Mampu menerapkan prinsip kimia dan analisis pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> Kecakapan hidup <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Konfigurasi electron, ion dan molekul 2. Massa atom dan konsep keteraturan susunan electron 3. Susunan berkala, penggolongan unsur dan sifat-sifat unsur 4. Kestabilan unsur, ikatan ion, ikatan kovalen, ikatan sifat-sifat senyawa kovalen 5. Konsep dasar stoikiometri (hukum dasarhokuma, formula kimia, massa formula, mol, bilangan Avogadro) 6. Jenis larutan, sifat-sifat larutan, factor kelarutan, dan reaksi larutan 7. Konsep asam basa, netralisasi, asam poli basa, hidrolisis,titrasi asam basa, indicator asam basa, buffer 8. Kimia unsur logam dan senyawa kompleks	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				9. Kimia karbon: senyawa hidrokarbon, klasifikasi senyawa hidrokarbon, dan tata nama 10. Kimia karbon: gugus fungsi, alkohol, ester, aldehid dan keton, asam karboksilat dan ester, amina dan amida 11. Kimia organik: karbohidrat 12. Kimia organik: lemak 13. Kimia organik: protein 14. Kimia organik: Enzim			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	1,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
12	THP06111003	Biologi Dasar	CPL-3Mampu menerapkan prinsip mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> Kecakapan hidup <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Ruang lingkup dan sejarah perkembangan biologi secara umum 2. Konsep sel sebagai unit dasar kehidupan 3. Struktur penyusun kehidupan dalam kajian biologi umum 4. Struktur dan fungsi system organisasi tubuh makhluk hidup 5. Diferensiasi sel dan pemeliharaan jaringan pada hewan dan tumbuhan 6. Jaringan, organ dan system organ pada hewan 7. Jaringan, organ dan system organ pada tumbuhan 8. Keanekaragaman hayati Indonesia 9. Konsep dan system reproduksi makhluk hidup meliputi reproduksi seksual dan	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				aseksual serta tahap-tahap mitosis dan miosis 10. Konsep dan system reproduksi makhluk hidup meliputi spermatogenesis dan oogenesis serta system reproduksi manusia 11. Konsep Genetika dan peranannya dalam kehidupan manusia 12. Konsep dasar ekologi 13. Konsep dan teori evolusi serta mekanisme dan contoh-contoh evolusi 14. Konsep Bioteknologi dan aplikasinya			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	1,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
13	MWU00101006	Pendidikan Pancasila	CPL-1Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi kebencanaan, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b>			2(2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
14	UNR00101004	Ilmu Lingkungan dan Mitigasi Bencana	CPL-1Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi kebencanaan, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran</b> 1. Kontrak perkuliahan dan pengenalan ilmu lingkungan dan mitigasi bencana 2. Pendahuluan 3. Konsep dasar ilmu lingkungan 4. Sumberdaya alam 5. Isu-isu lingkungan dan permasalahan lingkungan 6. Pengelolaan lingkungan dan mitigasi bencana 7. Etika lingkungan 8. Kearifan lokal 9. Pengamatan kondisi lingkungan sekitar 10. Managemen mitigasi bencana			2(2-0)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
15	THP06122006	Kimia Fisika Koloid	CPL1- Mampu menerapkan prinsip kimia dan analisis pangan/hasil pertanian pada industri pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK1- Kimia dan Analisis Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Penerapan ilmu kimia fisika pada fenomena kimiawi dan larutan	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				2. Sistem koloid dan aplikasinya dalam kehidupan khususnya ilmu pangan dan hasil pertanian 3. Sifat-sifat koloid 4. Pembuatan dan pemurnian koloid 5. Stabilitas koloid 6. Emulsi dan stabilitas emulsi 7. Fenomena antar muka			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
16	THP06122007	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	CPL6- Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Sifat fisik bahan hasil pertanian 2. Sifat mekanis bahan hasil pertanian 3. Sifat termal bahan hasil pertanian 4. Sifat hidrasi bahan hasil pertanian 5. Konsep dasar reologi bahan hasil pertanian 6. Sifat aero dan hidronimik bahan hasil pertanian 7. Sifat fisik dan kimia sereal 8. Sifat fisik dan kimia umbi-umbian 9. Sifat fisik dan kimia kacang-kacangan 10. Sifat fisik dan kimia buah dan sayur 11. Sifat fisik dan kimia tanaman penyegar dan hasil perkebunan 12. Sifat fisik dan kimia rempah-rempah 13. Sifat fisik dan kimia hasil hewani	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
17	THP06122008	Mikrobiologi Umum	CPL3- Mampu menerapkan prinsip mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK2- Mikrobiologi dan Keamanan Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan tentang sejarah dan perkembangan mikrobiologi 2. Mikroskop 3. Sel prokariot dan eukariot 4. Media dan sterilisasi 5. Pertumbuhan mikroba 6. Metabolisme energi pada mikroba 7. Perhitungan mikroba 8. Bakteri 9. Khamir 10. Protozoa 11. Algae 12. Virus 13. Bakterifage 14. Mirobiologi terapan	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
18	THP06126040	Manajemen Industri Pangan	CPL-6 Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b>	45 jam/SKS	0	2(2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			menghasilkan pangan yang aman dan bermutu CPL8-Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan, mendefinisikan pemasaran mengembangkan strategi dan rencana pemasaran</li> <li>2. Teknologi pengolahan minyak</li> <li>3. Mengumpulkan informasi dan memindai lingkungan</li> <li>4. Melaksanakan riset pemasaran dan meramalkan permintaan</li> <li>5. Efisiensi Pemasaran</li> <li>6. Konsumen Hasil Pertanian</li> <li>7. Produsen Hasil Pertanian</li> <li>8. Identifikasi Segmen dan Target Pasar</li> <li>9. Menciptakan Ekuitas Merek</li> <li>10. Membentuk Positioning Merek</li> <li>11. Menghadapi Persaingan</li> <li>12. Menentukan strategi Produk</li> <li>13. Mengembangkan strategi dan program penetapan harga</li> </ol>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
19	THP06115034	Dasar-Dasar Komunikasi	CPL8-Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-	<b>Bahan Kajian:</b> Kecakapan hidup <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Defenisi komunikasi</li> <li>2. Konsep dan perkembangan komunikasi</li> <li>3. Unsur-unsur dan teori komunikasi</li> <li>4. Model-model komunikasi</li> <li>5. Komunikasi intrapersonal</li> <li>6. Komunikasi interpersonal</li> <li>7. Sistem komunikasi kelompok</li> <li>8. Sistem komunikasi massa</li> <li>9. Komunikasi antar budaya</li> </ol>	45 jam/SKS	0	2(2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			teknis dalam profesinya CPL9-Mampu menerapkan <i>life long learning</i> sesuai bidang ilmu baik secara formal maupun non formal dalam profesinya	10. Komunikasi efektif 11. Komunikasi era digital 12. Hubungan masyarakat 13. Komunikasi pembangunan			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
20	UNR00101005	Kewirausahaan	CPL8-Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya CPL9-Mampu menerapkan <i>life long learning</i> sesuai bidang ilmu baik secara formal maupun non formal dalam profesinya	<b>Bahan Kajian:</b> BK6. Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Kontrak kuliah 2. Berfikir perubahan memberikan pemahaman tentang pentingnya perubahan dan peranan mindset (pola fikir) 3. Pokok bahasa kreatif dan inovatif 4. Pokok bahasan ciri-ciri enterpreneur yang berorientasi pada tindakan 5. Pokok bahasan mengelola resiko usaha 6. Pokok bahasan kepemimpinan 7. Pokok bahasan etika bisnis dan green business 8. Pokok bahasan mencari gagasan usaha 9. Pokok bahasan pemasaran 10. Pokok bahasan keuangan 11. Pokok bahasan memulai usaha baru Pokok bahasan rencana bisnis dan praktik berwirausaha	45 jam/SKS	0	2 (2-0)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
21	THP06115023	Praktik <i>Agrotechnopreneurship</i>	CPL-1Mampu menelaah dan mengintegrasikan secara responsif dan inovatif ilmu pengetahuan bidang agama, humaniora, teknologi informasi dan komunikasi, kewirausahaan, ilmu lingkungan dan mitigasi kebencanaan, serta membiasakan amanah dan santun dalam bermasyarakat dan di dunia kerja yang relevan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Desain value 2. Business model canvas 3. Testing produk dengan minimum viable product (MVP) 4. Perhitungan kelayakan bisnis 5. Pitching investasi 6. Kontrak praktikum dan penjelasan RPS	0	45 jam/SKS	2(0-2)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	0	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
22	THP06113011	Biokimia Pangan	CPL4- Mampu mengembangkan konsep dasar biokimia dan gizi pada produk pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK4- Biokimia dan Gizi Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan dan Ruang Lingkup Biokimia 2. Sel dan Membran Sel 3. Protein: Pengertian, Klasifikasi, Struktur, dan Fungsi	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				4. Asam Amino: struktur, klasifikasi, peptide, denaturasi, dan renaturasi 5. Metabolisme Protein 6. Karbohidrat: Pengertian, Klasifikasi, Struktur, dan Fungsi 7. Metabolisme Karbohidrat 8. Enzim: Pengertian dan Klasifikasi 9. Enzim: Fungsi dan Mekanisme 10. Asam Nukleotida 11. Asam Nukleat 12. Lemak: Pengertian, Klasifikasi, Struktur, dan Fungsi 13. Metabolisme Lemak 14. Fotosintesis			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
23	THP06113009	Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	CPL2-Mampu menerapkan prinsip kimia dan analisis pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK1- Kimia dan Analisis Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan, pengenalaian komposisi kimia bahan pangan dan hasil pertanian 2. Struktur dan sifat fungsional air dalam bahan pangan/hasil pertanian 3. Bahan hasil pertanian sebagai sumber karbohidrat, struktur kimia, klasifikasi karbohidrat, dan sifat fungsionalnya dalam bahan hasil pertanian dan pengembangan produk pangan. 4. Pengenalan bahan hasil pertanian sumber protein, struktur, klasifikasi asam amino	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<p>dan protein, sifat kimia dan fungsional, perubahan kimia dan biokimia protein selama pengolahan dan penyimpanan bahan pangan dan hasil pertanian</p> <p>5. Pengenalan bahan hasil pertanian sumber vitamin dan mineral, kalsifikasi, sifat kimia dan fungsional, recommended daily intake, enrichment, fortification dan restoration vitamins dan minerals, serta kerusakan vitamin dan mineral selama pengolahan dan penyimpanan</p> <p>6. Pengenalan bahan hasil pertanian sumber lemak, struktur kimia, klasifikasi, sifat fungsional dan perubahan kimia minyak dan lemak selama pengolahan dan penyimpanan pangan</p> <p>7. Klasifikasi, jenis, sifat fungsional, dan aturan penggunaan food additive dalam pengembangan produk pangan/hasil pertanian</p> <p>8. Pengenalan food contaminant dalam bahan pangan/hasil pertanian, klasifikasi, struktur kimia, dan pengaruh pengaruh food contaminant dalam bahan hasil pertanian dan mutu produk pangan</p> <p>9. Pengenalan pigmen dan flavor bahan pangan/hasil pertanian, jenis/klasifikasi, struktur kimia, sifat fungsional pigmen dan flavor dalam bahan hasil pertanian dan pengembangan produk pangan</p>			

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				10. Pengenalan Enzim, Sumber Enzim dan fungsinya dalam proses pengolahan pangan 11. Produk pangan lokal dari sudut pandang kimia pangan dan hasil pertanian			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg = 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg = 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
24	THP06113010	Analisis Pangan dan Hasil Pertanian	CPL2-Mampu menerapkan prinsip kimia dan analisis pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK1- Kimia dan Analisis Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proses persiapan analisis sampel dan pengenalan peralatan laboratorium analisis hasil pertanian</li> <li>2. Prinsip, karakteristik, dan analisis kadar air pada bahan pangan</li> <li>3. Prinsip, karakteristik, dan analisis kandungan abu pada bahan pangan</li> <li>4. Sifat dan karakteristik protein serta analisis kadar protein pada bahan pangan</li> <li>5. Sifat dan karakteristik lemak dan minyak serta analisis kadar lemak dan asam lemak dan penentuan kualitasnya</li> <li>6. Pigmen pada bahan pangan serta analisis penentuan warna pada bahan pangan</li> <li>7. Sifat dan karakteristik bahan pangan cair serta pengukuran kekentalan (viskositas) pangan cair sert pengukuran pH dan total asam tertitrasi</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				(TAT) pada berbagai bahan makanan serta menghitung kadarnya 8. Prinsip dan aplikasi analisis karbohidrat secara kualitatif 9. Prinsip dan aplikasi analisis karbohidrat secara kuantitatif 10. Konsep dan aplikasi analisis antioksidan pada pangan 11. Konsep dan aplikasi analisis vitamin pada pangan 12. Prinsip dasar dan aplikasi analisis pangan dengan spektrofotometri 13. Prinsip dasar dan aplikasi analisis pangan dengan kromatografi 14. Review prinsip dan aplikasi analisis pangan terkini			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
25	THP06113012	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	CPL3- Mampu menerapkan prinsip mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian.	<b>Bahan Kajian:</b> BK2- Mikrobiologi dan Keamanan Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan 2. Pertumbuhan Mikroba: Pola pertumbuhan dan kinetika pertumbuhan mikroba 3. Pertumbuhan Mikrobia: Faktor Intrinsik 4. Pertumbuhan Mikrobia: Faktor Ekstrinsik 5. Prinsip Fermentasi Pangan	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<p>6. Kerusakan Mikrobiologis Bahan dan Produk Pangan: Kerusakan pada bahan pangan segar dan produk olahan hewani</p> <p>7. Kerusakan Mikrobiologis Bahan dan Produk Pangan: Kerusakan pada bahan pangan segar dan produk olahan nabati</p> <p>8. Mikrobia Patogen: Infeksi dan Intoksikasi Bakteri</p> <p>9. Mikrobia Patogen: Mikotoksin, virus dan parasit</p> <p>10. Prinsip Pengawetan dan Pengaruhnya terhadap Mikroba: Pengendalian mikroba dengan perlakuan sanitasi, pemanasan, dan pendinginan</p> <p>11. Prinsip Pengawetan dan Pengaruhnya terhadap Mikroba: Pengendalian mikroba dengan proses pengeringan, iradiasi dan pengendalian atmosfer</p> <p>12. Prinsip Pengawetan dan Pengaruhnya terhadap Mikroba: Pengendalian mikroba dengan penggunaan bahan pengawet dan kombinasi beberapa teknik</p> <p>13. Prinsip Analisis Mikroba pada Pangan: Persiapan analisis, sampling dan metode analisis kualitatif</p> <p>14. Prinsip Analisis Mikroba pada Pangan: Persiapan analisis, sampling dan metode analisis kuantitatif</p>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg=	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
						28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
26	THP06113013	Statistika dan Analisis Data	CPL7- Mampu menerapkan keterampilan berfikir secara kritis, analitis dan memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengenalan dan ruang lingkup Statistika</li> <li>2. Deskripsi data statistic</li> <li>3. Ukuran data statistic</li> <li>4. Distribusi probabilitas diskret</li> <li>5. Distribusi probabilitas kontinu</li> <li>6. Statistika inferensial</li> <li>7. Pengujian hipotesis dan signifikansi</li> <li>8. Analisis ragam</li> <li>9. Analisis asosiasi</li> <li>10. Uji Chi-Kuadrat</li> <li>11. Uji signifikansi statistik non-parametrik</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
27	THP06113014	Teknik Pengolahan Pangan	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ruang lingkup teknik pengolahan</li> <li>2. Bahan Pangan</li> <li>3. Faktor penyebab kerusakan bahan pangan</li> <li>4. Teknik pengolahan dengan proses termal</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				5. Teknik pengolahan dengan pengeringan 6. Teknik Pengolahan dengan suhu tinggi 7. Teknik pengolahan dengan suhu rendah 8. Teknik pengolahan dengan garam, asam, gula, dan bahan kimia 9. Teknik pengolahan dengan irradiasi 10. Teknik pengolahan dengan pemanggangan 11. Teknik pengolahan dengan penggorengan 12. Teknik pengolahan dengan fermentasi 13. Teknologi ekstruksi 14. Teknik pengolahan dengan bahan <i>additive</i> pada bahan pangan			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
28	THP06113015	Rekayasa proses Pangan Dasar	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Satuan dan Dimensi 2. Kesetimbangan Massa 3. Hukum Termodinamika, Kesetimbangan Energi 4. Pindah Panas 5. Metode Pindah Panas Konveksi 6. Fluida 7. Fluida Dinamis 8. Pengeringan	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				9. Keseimbangan Massa dan Energi dalam Mesin 10. Penguapan 11. Pendinginan 12. Proses Termal 13. Termodinamika 14. Pembekuan			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
29	THP06124019	Pengendalian dan Pengawasan Mutu	CPL6- Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan dan kontrak perkuliahan 2. Unsur-unsur mutu 3. Mutu kimia dan gizi 4. Mutu mikrobiologis 5. Sistem pengambilan contoh 6. Pengumpulan data 7. Mutu warna 8. Aspek cacat pada komoditas 9. Pencemaran dan pemalsua 10. Pengendalian proses di industri pangan 11. Peranan pengawasan dan pengendalian mutu 12. Mutu fisik 13. Mutu spektral dan visual 14. Sistem standarisasi mutu	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
						28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
30	THP06113016	Evaluasi Sensori	CPL6- Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan dan Pengenalan Evaluasi Sensoris</li> <li>2. Mekanisme Penginderaan dan Atribut Sensoris</li> <li>3. Metode Pengukuran Respon</li> <li>4. Persyaratan Panelis dalam Evaluasi Sensoris</li> <li>5. Sarana Laboratorium dalam Evaluasi Sensoris</li> <li>6. Persyaratan Sampel dalam Evaluasi Sensoris</li> <li>7. Metode Uji Pembedaan/Perbandingan</li> <li>8. Metode Uji Deskriptif</li> <li>9. Metode Uji Afektif/Hedonik</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
31	THP06124020	Rancangan Penelitian Bidang Pangan	CPL7-Mampu menerapkan keterampilan berfikir secara kritis, analitis dan memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengenalan dan ruang lingkup Rancangan Percobaan</li> <li>2. Rancangan Bergalat Tunggal</li> <li>3. Rancangan Acak Lengkap (RAL)</li> <li>4. Rancangan Acak Kelompok (RAK)</li> <li>5. Rancangan Bujur Sangkar Latin</li> <li>6. Uji Beda Rataan Pengaruh perlakuan</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				7. Uji Beda Rataan kelompok _ 8. Rancangan Faktorial RAL dan RAK _ 9. Rancangan Petak Terpisah (RPT) RAL _ 10. Rancangan Petak Terpisah (RPT) RAK _ 11. Transformasi Data _ 12. Kehilangan (Missing) Data _ 13. Review dan pembahasan studi kasus penelitian dengan rancangan penelitian			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
32	THP06124021	Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis  CPL6- Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan dan Komponen Penyusun Bahan Pangan 2. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah 3. Pengolahan Pangan dengan Penggunaan Panas (Proses Thermal) 4. Pengeringan Hasil Tanaman Pangan 5. Arti Penting Mikroorganisme dan Kaitannya dengan Bahan Pangan 6. Pengolahan Pangan Secara Fermentasi 7. Pengolahan/Pengawetan Pangan Secara Kimiawi 8. Pengolahan Kacang-kacangan 9. Pengolahan Buah-buahan dan Sayuran 10. Pengolahan Serealia 11. Pengolahan Umbi-umbian 12. Teknologi Proses Ekstrusi	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				13. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives) (1) 14. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives) (2)			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							
33	THP06124018	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis  CPL6- Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan: pengertian, penggolongan, dan sifat fisiko-kimia minyak/lemak 2. Potensi ekonomi, jenis-jenis sumber, kelebihan dan kekurangan minyak/lemak 3. Prinsip-prinsip dan metode ekstraksi minyak/lemak: 1) Metode fisik (wet rendering, interaksi hidrofobik), 2) Metode mekanik (dry rendering), 3) Metode kimia (solvent extraction) 4. Metode pemurnian minyak/lemak (kimia dan fisika) - Degumming - Netralisasi - Pemucatan (bleaching) - Deodorisasi - Kristalisasi - Fraksinasi 5. Proses pemurnian minyak/lemak (lanjutan) - Degumming - Netralisasi - Pemucatan (bleaching) - Deodorisasi - Kristalisasi - Fraksinasi (lanjutan)	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<p>6. Pemanfaatan minyak/lemak sebagai bahan baku industri pangan (minyak goreng, margarin, shortening)</p> <p>7. Pemanfaatan minyak/lemak sebagai bahan baku industri pangan non pangan (biodisel, oleokimia, surfaktan, deterjen)</p> <p>8. Karakteristik kimia dan biokimia minyak/lemak (trigliserida, fosfolipid, sterol, dan wax) - Jenis minyak dan lemak (trigliserida, fosfolipid, sterol, dan wax) - Karakteristik asam lemak - Proses pencernaan dan metabolisme minyak/lemak dalam tubuh - Pengaruh minyak/lemak terhadap kesehatan</p> <p>9. Kerusakan minyak/lemak - Tanda-tanda dan faktor yang menyebabkan kerusakan minyak/lemak, Jenis -jenis kerusakan minyak/lemak - Pencegahan kerusakan minyak/lemak</p> <p>10. Pengertian antioksidan - Aksi antioksidan dalam lemak atau bahan pangan berlemak- Jenis antioksidan berdasarkan sumbernya</p> <p>11. Reaksi -reaksi kimia umum (hidrolisis, hidrogenasi, oksidasi, polimerisasi, esterifikasi, halogenasi, isomerisasi, fraksinasi) yang terjadi pada minyak/lemak - Struktur kimia minyak/lemak secara umum - Reaksi hidrolisis, hidrogenasi, polimerisasi, oksidasi, esterifikasi, halogenasi, isomerisasi, dan fraksinasi - Faktor -faktor yang mempengaruhi laju reaksi kimia pada minyak/lemak</p>			

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<p>12. Mutu dan analisis fisiko - kimia minyak/lemak - Standar mutu minyak/lemak - Metode analisis minyak/lemak Sifat fisik: 1) Penetapan kotoran, 2) Penetapan warna, Penetapan DOBI / Karoten, 4) Penentuan SFC (Solid Fat Content), 5) Penentuan Break Test Crude, 6) Penentuan CP (Cloud Point), 7) Penentuan titik leleh (melting point), 8) Penentuan Rancimat</p> <p>13. Mutu dan analisis fisikokimia minyak/lemak (lanjutan) - Metode analisis minyak/lemak Sifat Kimia: 1) Kadar air, 2) Penetapan bilangan asam, 3) Penetapan bilangan peroksida, 4) Penetapan bilangan iod</p> <p>14. Perubahan sifat kimia minyak dan lemak selama proses penggorengan (mekanisme penggorengan, pengaruh suhu, kadar air, dan komponen kimia lain terhadap sifat kimia minyak dan lemak) - Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu minyak selama penggorengan - Pengujian degradasi mutu minyak goreng</p>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
34	THP06113017	Teknologi Pengemasan Pangan	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis  CPL6- Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sejarah, fungsi dan jenis kemasan</li> <li>2. Interaksi bahan dengan kemasan</li> <li>3. Jenis bahan kemasan</li> <li>4. Edible film dan edible coating</li> <li>5. Pengemasan aseptis</li> <li>6. Active packaging dan smart packaging</li> <li>7. Modified atmosphere packaging dan controlled atmosphere packaging</li> <li>8. Sistem labeling pada kemasan pangan</li> <li>9. Peraturan dalam kemasan pangan</li> </ol>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
35	THP06126040	Bioteknologi Hasil Pertanian	CPL2- Mampu menerapkan prinsip mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK2- Mikrobiologi dan Keamanan Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bioteknologi Hasil Pertanian terdiri dari Pengertian, contoh, macam-macam produk biologi</li> <li>2. Metode Kultivasi Fermentasi Produk biologis yang berkaitan dengan konsep bioproses dan metode dalam bioproses</li> <li>3. Mikroorganisme Penghasil Enzim</li> <li>4. Teknologi Proses Hilirisasi Produk Biologis</li> <li>5. Imobilisasi Enzim</li> <li>6. Teknologi DNA Rekombinan</li> <li>7. Teknologi Polymerase Chain Reaction</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				8. Bioteknologi Mikrobiologi Aplikasi Khamir 9. Aplikasi Bakteri dalam pengolahan susu 10. Aplikasi Bakteri pada pengolahan daging 11. Aplikasi Enzim dalam Bioteknologi Pengolahan Pangan 12. Aplikasi Bioteknologi Mikrobia produksi Vitamin dan Asam amino 13. Aplikasi bioteknologi mikrobia produksi pigmen warna, flavor, dan aroma 14. Aplikasi Mikrobial dan kaitannya dengan Lingkungan			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
36	THP06124022	Sanitasi Pengolahan dan Keamanan Pangan	CPL2- Mampu menerapkan prinsip mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK2- Mikrobiologi dan Keamanan Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan (Prinsip dasar sanitasi)</li> <li>2. Mikroorganisme dan penyakit-penyakit akibat terkontaminasi</li> <li>3. Sumber kontaminasi dalam pengolahan pangan</li> <li>4. Sanitasi penanganan dan penyimpanan pangan</li> <li>5. Pembersihan dan tahap-tahap pembersihan</li> <li>6. Pembersihan, desinfeksi dan jenis jenis sanitiser</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				7. Penanganan dan pengawasan air dalam pengolahan pangan 8. Kebijakan, peraturan dan panduan CPPOB, SSOP dan HACCP 9. Elemen-elemen dalam Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) 10. Pelaksanaan Audit Internal pada Industri Pengolahan Pangan 11. Penerapan Prosedur Operasi Standar Sanitasi (SSOP) 12. Prinsip-prinsip dan Implementasi Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP) 13. Implementasi penerapan SSOP 14. Implementasi penerapan CPPOB 15. Implementasi Penerapan HACCP			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
37	THP06115025	Penulisan Ilmiah dan Presentasi Lisan	CPL7- Mampu menerapkan keterampilan berfikir secara kritis, analitis dan memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Penjelasan tentang RPS, peraturan perkuliahan, pengertian ilmu, proses berfikir ilmiah, dan kaitannya dengan penelitian 2. Pengertian metode ilmiah dalam hubungannya dengan penyelesaian tugas akhir mahasiswa 3. Penelusuran bahan pustaka, penggunaan bahasa ilmiah	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				4. Perumusan masalah dan tujuan penelitian 5. Teknik penyusunan tinjauan pustaka dan penggunaan pustaka dalam penyusunan proposal, skripsi dan artikel ilmiah 6. Metodologi penelitian dan teknik pengumpulan dan analisis data 7. Penafsiran data, hasil, pembahasan dan simpulan 8. Teknik penyusunan daftar pustaka 9. Menerapkan cara berfikir dan metode ilmiah dalam penulisan karya ilmiah (proposal, skripsi, artikel ilmiah dan poster)			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
38	THP06126043	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fisiologi dan teknologi pasca panen</li> <li>2. Sifat fisik dan kimia hasil pertanian</li> <li>3. Kualitas hasil pertanian</li> <li>4. Respirasi pasca panen</li> <li>5. Kelembaban dan transpirasi</li> <li>6. Peranan etilen dalam pematangan buah</li> <li>7. Kerusakan-kerusakan fisiologis pada hasil pertanian</li> <li>8. Atmosfer penyimpanan</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				9. Penanganan pasca panen mutu kacang-kacangan 10. Penanganan pasca panen biji-bijian 11. Penanganan pasca panen buah 12. Penanganan pasca panen sayur 13. Perlakuan komoditi 14. Penyimpanan produk hasil pertanian			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
39	THP06113015	Rekayasa proses Pangan Dasar	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definisi dan Konsep Dasar Riset Operasi</li> <li>2. Teknik Program Linier: Formulasi matematik dan solusi grafik</li> <li>3. Teknik Program Linier: Metode Simplex</li> <li>4. Teknik Program Linier: Teori dualitas dan analisa sensitivitas</li> <li>5. Teknik Program Linier: Metode Simplex yang direvisi</li> <li>6. Konsep dan Program Integer</li> <li>7. Penerapan Program Integer dengan beberapa varian pendekatan kasus</li> <li>8. Model goal linear programming dan metode pemecahannya</li> <li>9. Teknik Program Linier: Model transportasi dan penugasan</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				10. Teknik Program Linier: Analisa Jaringan untuk TSP, Maximum Flow dan Multi-commonity Flow 11. Teknik Program Linier: Analisa Jaringan CPM/PERT/PDM 12. Penerapan analisis jaringan dengan beberapa varian pendekatan kasus 13. Metode pemrograman dinamik 14. Penerapan pemrograman dinamik dengan beberapa varian pendekatan kasus			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
40	THP06126037	Pangan Fungsional	CPL6-Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan</li> <li>2. Probiotik</li> <li>3. Probiotik (lanjutan)</li> <li>4. Pangan fungsional berbasis probiotik</li> <li>5. Prebiotik, Sinbiotik dan Pangan fungsional berbasis prebiotik dan sinbiotik</li> <li>6. Pangan fungsional berbasis fitokimia (fenol, fitoestrogen, fitosterol, flavonoid dll)</li> <li>7. Fungsional berbasis protein, peptida dan asam amino</li> <li>8. Pangan fungsional berbasis serat pangan</li> <li>9. Berbasis Resistant Starch</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				10. Antioksidan 11. Pangan fungsional berbasis antioksidan 12. Prinsip-prinsip pengolahan dan analisis produk pangan fungsional 13. Teknologi pengembangan pangan fungsional melalui teknologi ekstraksi 14. Teknologi pengembangan pangan fungsional melalui fortifikasi dan suplementasi pangan			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
41	THP06126044	Teknologi Karbohidrat	CPL4- Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan dan Pengenalan Karbohidrat 2. Polisakarida 3. Tinjauan Umum Pati 4. Struktur Kimia dan Fisik Granula Pati 5. Gelatinisasi Pati 6. Modifikasi Pati 7. Aplikasi Pati pada Produk Pangan 8. Sumber dan Pembagian Gula 9. Teknologi pengolahan gula merah, gula batu dan gula semut 10. Teknologi pengolahan gula putih: ekstraksi, purifikasi, kristalisasi dll 11. Pemanfaatan gula alkohol dalam pengolahan pangan	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				12. Pemanfaatan maltodekstrin dalam pengolahan pangan			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
42	THP06115029	Perencanaan Industri Pertanian	CPL7- Mampu menerapkan keterampilan berfikir secara kritis, analitis dan memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Ruang lingkup perencanaan industri pertanian 2. Potensi pasar dan strategi pemasaran 3. Analisis bahan baku dan kapasitas produksi 4. Pemilihan proses, mesin peralatan, dan tata letak fasilitas produksi 5. Penentuan lokasi agroindustry 6. Perencanaan manajemen organisasi 7. Analisis sosial dan lingkungan 8. Legal yudiris pendirian agroindustry 9. Penjadwalan proyek dan produksi 10. Analisis finansial proyek agroindustry 11. Evaluasi proyek agroindustry	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
43	THP06115028	Mesin dan Peralatan Pengolahan Hasil Pertanian	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil	<b>Bahan Kajian:</b> Bk3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seluk beluk permesinan dan peralatan pengolahan hasil pertanian dalam bidang pra panen, panen dan pasca panen pada industri pertanian Sifat mekanis bahan hasil pertanian</li> <li>2. Material handling</li> <li>3. Mesin dan alat pembersihan, sortasi dan grading</li> <li>4. Penggunaan jenis pompa dan kipas sesuai dengan alat dan bahan dalam industri pertanian</li> <li>5. Mesin dan alat pengeringan</li> <li>6. Mesin dan alat penggilingan</li> <li>7. Mesin dan alat pendinginan dan pembekuan</li> <li>8. Mesin dan alat pengecilan ukuran</li> <li>9. Mesin dan alat pemisahan/separator</li> <li>10. Mesin dan alat destilasi</li> <li>11. Mesin dan alat evaporator</li> <li>12. Mesin dan alat pencampuran produk</li> <li>13. Mesin dan alat ekstruder</li> <li>14. Mesin dan alat pengemasan</li> </ol>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
44	THP06126036	Kerja Praktik	CPL-8 Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b>	0	45 jam/SKS	4(0-4)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya				
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	0	11.24 jam x 16 mg = 179.84 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
45	THP06115026	Teknologi Kelapa dan Kelapa Sawit	CPL3- Mampu menerapkan prinsip rekayasa dan pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal Riau (kelapa, kelapa sawit, sagu, dan nanas) pada industri pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian  <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan</li> <li>2. Perkebunan kelapa dan kelapa sawit</li> <li>3. Persiapan panen</li> <li>4. Panen</li> <li>5. Desain Perkebunan Kelapa dan kelapa sawit</li> <li>6. Pengolahan hasil Perkebunan kelapa sawit</li> <li>7. Rendemen kelapa sawit</li> <li>8. Aspek gizi dan Kesehatan minyak kelapa sawit</li> <li>9. Produk pangan berbasis kelapa sawit</li> <li>10. Pengolahan kelapa</li> <li>11. Pengolahan minyak kelapa</li> <li>12. Pengolahan gula kelapa</li> <li>13. Pengolahan kelapa parut kering dan santan</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				14. Pengolahan asam cuka, kecap air kelapa dan nata de coco			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
46	THP06115027	Teknologi Pengolahan Sagu	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengenalan Tanaman Sagu	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
47	THP06115030	Teknologi Fermentasi Pangan	CPL2- Mampu menerapkan prinsip mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK2- Mikrobiologi dan Keamanan Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan (Pengantar Teknologi Fermentasi) 2. Aktivitas Metabolisme Mikroba (kebutuhan energi dan pemecahan karbohidrat) 3. Aktivitas metabolisme (biosintesis dan modifikasi metabolisme) 4. Isolasi dan Pemeliharaan Kultur 5. Medium Fermentasi (sifat dan komponen dan formulasi)	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				6. Medium Fermentasi (sterilisasi medium) 7. Inokulum Fermentasi 8. Metode dan kinetika fermentasi 9. Pengenalan fermentor 10. Instrumen dan kontrol proses 11. Produk industri fermentasi 12. Produk industri fermentasi lanjutan 13. Produk fermentasi non tradisional 14. Produk fermentasi non tradisional (lanjutan)			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
48	THP06117049	Teknologi Hasil Hewani	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3- Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengenalan dan ruang lingkup produk teknologi hasil hewani</li> <li>2. Sifat Fisik dan Kimia Susu</li> <li>3. Prinsip Pengawetan Susu</li> <li>4. Proses Teknologi Pengolahan Beberapa Jenis Produk Susu</li> <li>5. Sifat Fisikokimia dan Penilaian Mutu Telur</li> <li>6. Prinsip Pengawetan Telur</li> <li>7. Teknologi Pengolahan Beberapa Jenis Produk Telur</li> <li>8. Komposisi Daging dan Parameter Kualitas Daging</li> <li>9. Prinsip Pengawetan Daging</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				10. Ruang Lingkup Teknologi Hasil Perikanan 11. Teknologi Pengolahan Ikan 12. Teknologi Pengolahan Aneka Satwa			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
49	THP06117050	Teknologi Bahan Penyegar	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3-Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
50	THP06126038	Teknologi Permen dan Cokelat	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK3-Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Definisi permen, keistimewaan produk permen, komposisi nilai gizi, serta efek permen terhadap kesehatan 2. Pengertian jenis permen dan karakteristik permen 3. Kerusakan yang terjadi pada produk permen dan penanganan dalam	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<p>memilih, menyimpan, dan mengkonsumsi permen</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Formulasi dalam pengolahan berbagai jenis permen</li> <li>5. Prinsip dasar pengolahan permen berkrystal</li> <li>6. Prinsip dasar pengolahan permen non kristal/permen bening</li> <li>7. Teknologi pembuatan permen</li> <li>8. Sejarah, asal taksonomi tanaman dan buah kakao, produksi kakao di dunia, pola konsumsi coklat oleh masyarakat dunia dan manfaat kesehatan kakao</li> <li>9. Proses fermentasi dan mekanisme pembentukan flavor biji kakao</li> <li>10. Kualitas, grading, dan penyimpanan biji kakao</li> <li>11. Proses pengolahan biji kakao, tahapan proses pengolahan dan pengemasan produk coklat</li> <li>12. Proses pengolahan chocolate panning dan chocolate compound</li> <li>13. Sistem manajemen keamanan pada proses pengolahan kakao dan produk coklat</li> <li>14. Karakteristik sensori dan persepsi flavor pada produk coklat</li> </ol>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
51	THP06126039	Teknologi Pengawetan dan Penyimpanan Hasil Pertanian	CPL4-Mampu mengkreasikan	<b>Bahan Kajian:</b>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	BK3-Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian teknologi penyimpanan hasil pertanian</li> <li>2. Karakteristik hidrasi dan sorpsi isothermik</li> <li>3. Penyimpanan secara kualitas dan kuantitas</li> <li>4. Susut bahan kering akibat respirasi dan menentukan indeks kerusakan</li> <li>5. Serangga hama gudang ditinjau dari taksonomi, biologi dan ekologi</li> <li>6. Teknik pestisida dan pengendalian hama terpadu</li> <li>7. Jenis hama, akibat serangan, pengendalian</li> <li>8. Inventarisasi bahan, penyusutan karena respirasi, biologi, kadar air dan susut kebijakan total</li> <li>9. Residu keracunan dan metode analisis pestisida</li> <li>10. Karakteristik bahan dan prosedur teknik penyimpanan bebijian</li> <li>11. Penyimpanan hasil perkebunan dan rempah-rempah</li> <li>12. Parameter pendugaan dan metode pendugaan masa simpan</li> </ol>			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
52	THP06115031	Pemasaran Hasil Pertanian	CPL8- Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan  <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ruang lingkup dan pengertian pemasaran produk agribisnis</li> <li>2. Penawaran dan permintaan produk agribisnis</li> <li>3. Elastisitas penawaran dan permintaan produk-produk agribisnis</li> <li>4. Lembaga, saluran dan fungsi pemasaran</li> <li>5. Marjin pemasaran</li> <li>6. Keseimbangan antar ruang</li> <li>7. Analisis nilai tambah dalam pemasaran</li> <li>8. Struktur dan integrasi pasar</li> <li>9. Pendekatan sistem dalam pemasaran produk agribisnis</li> <li>10. Efisiensi pemasaran</li> <li>11. Sistem informasi pasar produk agribisnis</li> <li>12. Aspek legalitas, sosial, dan lingkungan dalam pemasaran produk-produk agribisnis</li> <li>13. Aspek non-ekonomi dan keberlanjutan dalam pemasaran produk agribisnis</li> <li>14. Ekonomi biaya transaksi dan kemitraan pemasaran</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
53	THP06117051	Ekonomi Teknik	CPL7- Mampu menerapkan keterampilan berfikir secara kritis, analitis dan memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prinsip Ekonomi Teknik</li> <li>2. Manfaat dan Tujuan Ekonomi Teknik</li> <li>3. Aplikasi Ekonomi Teknik</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
54	THP06124023	Rekayasa Proses Pangan Lanjutan	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK-3 Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besaran dan satuan</li> <li>2. Kesetimbangan massa dan kesetimbangan energi</li> <li>3. termodinamika</li> <li>4. Pindah panas</li> <li>5. Alat penukar panas</li> <li>6. Evaporasi</li> <li>7. Pengeringan</li> <li>8. Pendinginan</li> <li>9. Pembekuan</li> <li>10. Prinsip Thermal</li> <li>11. Psikometri</li> </ol>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
55	THP06115033	Sistem Jaminan Halal	CPL 6. Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK 5-Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengertian Jaminan Halal 2. Dasar Hukum Jaminan Halal 3. Proses Sertifikasi Halal 4. Audit dan Pengawasan Halal 5. Pentingnya Jaminan Halal di Pasar Global 6. antangan dalam Implementasi Jaminan Halal 7. Peran Konsumen dalam Jaminan Halal 8. Studi Kasus 9. Simulasi audit halal	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81)jam/mg x 16 mg) MK</b>							
56	THP06115034	Peraturan Pangan	CPL 6. Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK 5-Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengertian peraturan pangan 2. Dasar Hukum Pangan 3. Standar Pangan 4. Pendaftaran dan Sertifikasi Pangan 5. Pengawasan dan Penegakan Hukum 6. Label Pangan 7. Keamanan Pangan 8. Pangan Olahan dan Bahan Tambahan 9. Isu-isu Kontemporer dalam Pangan 10. Studi Kasus	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	2(2-0)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	0	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							
57	THP06115035	Bahan Tambahan Pangan	CPL 6.-Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK 5-Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengertian Bahan Tambahan Pangan 2. Klasifikasi Bahan Tambahan Pangan 3. Regulasi Bahan Tambahan Pangan 4. Keamanan Bahan Tambahan Pangan 5. Manfaat dan Risiko 6. Labelisasi Bahan Tambahan Pangan 7. Isu kontemporer 8. Studi Kasus 9. Kegiatan lapangan/praktis	45 jam/SKS	0	2(2-0)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
58	THP06126046	HACCP untuk pengendalian keamanan pangan	CPL 6- Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil pertanian secara terpadu dalam menghasilkan pangan yang aman dan bermutu	<b>Bahan Kajian:</b> BK 5-Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengantar HACCP 2. Prinsip Dasar HACCP 3. Analisis Bahaya 4. Identifikasi dan Penentuan CCP 5. Penetapan Batas Kritis 6. Pemantauan CCP 7. Tindakan Korektif 8. Verifikasi dan Validasi 9. Dokumentasi dan Catatan 10. Analisis implementasi HACCP di berbagai industri pangan 11. dan Masa Depan HACCP	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg=	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
						28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							
59	THP06117052	Teknologi Fortifikasi Pangan	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK-3 Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengertian Fortifikasi Pangan 2. Tujuan Fortifikasi Pangan 3. Macam-Macam Bahan Gizi yang Difortifikasi/enrichment 4. Proses Fortifikasi 5. Teknologi dalam fortifikasi 6. Regulasi dan Standar Fortifikasi Pangan 7. Keuntungan dan Tantangan Fortifikasi 8. Studi Kasus	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81)jam/mg x 16 mg) MK</b>							
60	THP06117053	Nanoteknologi Pangan	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK-3 Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengantar Nanoteknologi 2. Konsep Dasar Nanoteknologi Pangan 3. Aplikasi Nanoteknologi dalam Pangan 4. Metode Sintesis Nanomaterial 5. Keamanan dan Risiko Nanoteknologi dalam Pangan 6. Tantangan dan Peluang	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg = 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg =	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
						28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							
61	THP06126042	Gizi dan Pangan untuk kebutuhan khusus	CPL 4. Mampu mengembangkan proses pengolahan dan biokimia, serta konsep dasar ilmu gizi pangan/hasil pertanian secara umum pada produk pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK-4 Biokimia dan Gizi Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengantar Pengolahan Pangan untuk Kebutuhan Khusus 2. Nutrisi dan Kebutuhan Khusus 3. Alergi dan Intoleransi Pangan 4. Diet Medis 5. Teknik Pengolahan Pangan 6. Pengemasan dan Penyimpanan 7. Regulasi dan Standar 8. Tren dan Inovasi dalam Pengolahan Pangan kebutuhan khusus			3 (2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5.62 jam x 16 mg= 89.92 jam	2.81 jam x 16 mg= 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
62	THP06117054	Teknologi Flavor	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis	<b>Bahan Kajian:</b> BK-3 Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pengantar Teknologi Flavor 2. Komponen Flavor 3. Jenis-Jenis Flavor 4. Sumber Flavor 5. Teknik Pembuatan Flavor 6. Stabilitas dan Penyimpanan Flavor 7. Aplikasi Flavor dalam Produk Pangan 8. Regulasi dan Standar Flavor 9. Inovasi dan Tren Terkini	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	55,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							
63	THP06126045	Teknologi Bakeri	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis.	<b>Bahan Kajian:</b> BK-3 Prinsip Rekayasa Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan (Pengantar Teknologi Bakerii) 2. Sejarah Bakeri 3. Variasi Bakeri 4. Perkembangan Industri Bakeri	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg= 28,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81)jam/mg x 16 mg) MK</b>							
64	THP06126047	Teknologi Enzim	CPL2- Mampu menerapkan prinsip mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian	<b>Bahan Kajian:</b> BK2- Mikrobiologi dan Keamanan Pangan/Hasil Pertanian <b>Materi Pembelajaran:</b> 1. Pendahuluan (enzimi)	45 jam/SKS	0	2(2-0)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	0	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81)jam/mg x 16 mg) MK</b>							
65	THP06117048	Teknologi Pengelolaan Limbah	CPL4-Mampu mengkreasikan rekayasa pengolahan pangan/hasil	<b>Bahan Kajian:</b> BK5- Ilmu Pangan/Hasil Pertanian Terapan <b>Materi Pembelajaran:</b>	45 jam/SKS	45 jam/SKS	3(2-1)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			pertanian secara umum maupun sumber daya pangan lokal di daerah Tropis.	1. Limbah hasil pertanian dan perkebunan 2. Kualitas Air 3. AMDAL 4. IPAL			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	5,62 jam x 16 mg = 89,92 jam	2,81 jam x 16 mg = 44,96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81)jam/mg x 16 mg) MK</b>							
66	FPP06107002	Seminar Usul Penelitian	CPL8-Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme	0	45 jam/SKS	(0-1)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	0	2.81 jam x 16 mg = 28.96 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
67	FPP06108003	Seminar Hasil Penelitian	CPL8-Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme	0	5,62 jam x 16 mg = 89,92 jam	2(0-2)

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya				
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	0	5,62 jam x 16 mg= 89,92 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							
68	UNR00101006	Kuliah Kerja Nyata (Kukerta)	CPL8-Mampu membangun kerja sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya	<b>Bahan Kajian:</b> BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme	0	45 jam/SKS	4(0-4)
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	0	11,24 jam x 16 mg= 179,84 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,81) jam/mg x 16 mg) MK</b>							
69	FPP06108004	Tugas Akhir	CPL8-Mampu membangun kerja	<b>Bahan Kajian:</b>	0	45 jam/sks	

No	Kode MK	Nama MK	CPL yang dibebankan pada MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktik	
			sama dalam tim, interaksi dan komunikasi secara lisan dan tulisan yang berbeda latar belakang, serta terampil berorganisasi dan memimpin dalam aspek teknis dan non-teknis dalam profesinya	BK6- Kecakapan Hidup, Etika, dan Profesionalisme			
				<b>Estimasi waktu (jam)</b>	0	14,5 jam x 16 mg = 224,8 jam	
<b>Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg x 16 mg) MK</b>							
<b>Total jumlah sks (untuk sarjana minimal 144 sks)</b>							.....