

<b>IDENTITAS MATA KULIAH</b>	<b>Mata Kuliah : Manajemen Pangan Halal</b> Kode MK : Kredit : 2 Semester
<b>DESKRIPSI MATA KULIAH</b>	
<p>Mata kuliah ini merupakan salah satu mata kuliah pilihan yang dirancang bagi mahasiswa S1 program studi Kimia, yang ingin mempelajari dan mendalami beberapa aspek yang berkaitan dengan sistem analisis dan manajemen pengelolaan pangan halal. Uraian materi/pokok bahasan mata kuliah ini lebih menitikberatkan pada tinjauan filosofis pangan halal, dasar-dasar hukum islam yang berkaitan dengan pangan yang halal/haram, sistem kelembagaan dan sertifikasi pangan, standar operasional produksi &amp; manajemen pangan di lingkungan industri serta teknologi proses yang berkaitan dengan analisa titik kritis kehalalan pangan.</p>	
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI YANG DIDUKUNG</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Sikap:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius (<b>S1</b>)</li> <li>b. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (<b>S2</b>)</li> </ol> </li> <li>2. <b>Pengetahuan :</b> Menguasai penerapan ilmu kimia, termasuk di dalamnya kimia bahan alam, obat-obatan, kosmetik, pangan halal, pertanian, lingkungan, bioteknologi, energi, dan kimia berkelanjutan (<b>P4</b>)</li> <li>3. <b>Keterampilan Umum :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya (<b>KU 1</b>)</li> <li>b. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur (<b>KU 2</b>)</li> <li>c. Mampu memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk pengembangan keilmuan kimia dan kemampuan kerja (<b>KU 11</b>)</li> </ol> </li> <li>4. <b>Keterampilan Khusus:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Mampu menganalisis secara sistematis berbagai alternatif solusi terkait identifikasi, analisis, isolasi, transformasi, dan sintesis bahan kimia sederhana (<b>KK 2</b>)</li> <li>b. Mampu memecahkan masalah IPTEKS di bidang kimia dengan penerapan cara dan teknologi yang relevan (<b>KK 3</b>)</li> </ol> </li> </ol>	
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah adalah <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu mengkonstruksi konsep dasar dan filosofi Pangan Halal</li> <li>2. Mahasiswa mampu menentukan metode analisis yang tepat untuk beberapa produk pangan yang memiliki titik kritis</li> <li>3. Mahasiswa mampu menentukan tahapan sertifikasi pangan halal di Indonesia dengan tepat</li> </ol>	
<b>MATERI PERKULIAHAN</b>	

Materi yang akan dipelajari pada semester ini adalah

1. Pengantar dan Urgensi Pangan Halal
2. Prinsip halal haram dalam hukum islam dan peraturan perundangan pangan halal, produk babi dan derivatnya, alkohol dan khamer
3. Teknik analisis penentuan status halal haram
4. Titik kritis produk pangan
5. Persyaratan sistem jaminan halal
6. Sistem sertifikasi halal di Indonesia

## REFERENSI

Referensi Utama :

1. Apriyanto, M. 2007. *"Potensi Ketidakhalaan Produk Pangan dan Masalah Pangan Hasil Rekayasa Genetika"*. Kiblat.
2. Buku petunjuk audit Halal. 1995, *"Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik"*. MUI.

Referensi Tambahan :

Artikel & laporan penelitian terbaru (review jurnal yang berhubungan)