



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PROGRAM STUDI ILMU PETERNAKAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ALAUDDIN MAKASSAR**

PERIODE

2022-2023

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)		SEMESTER	REVISI	No. Dokumen
Pengemasan, Pengepakan, dan Labeling	PET530045	Pilihan	T=2 sks	P=1 sks	VI	7 Februari 2022	SM.Un-006.00.7.31
PENGESAHAN	Dosen Pengampuh MK	Tanda Tangan	Dosen Koordinator RMK		Tanda Tangan	Ketua Program Studi	Tanda Tangan
	1. Khaifah Asgaf, S.TP., M.Si. 2. Handayani Indah Susanti, S.P., M.Sc.		Khaifah Asgaf, S.TP., M.Si.			Dr. Muh. Nur Hidayat, S.Pt., M.P.	
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CPL-PRODI yang dibebankan pada Mata Kuliah						
	CPL-1 (KU)	1. Mampu menerapkan teknologi peternakan yang berorientasi pada peningkatan produksi, efisiensi, kualitas dan keberlanjutan yang dilandasi dengan penguasaan ilmu peternakan yang mencerminkan nilai-nilai Islam. (CPU1-KU)					
	CPL-2 (KU)	2. Mampu mengimplementasikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, kesetaraan gender dan sumber daya peternakan dalam dunia kerja berdasarkan nilai-nilai Islam. (CPU2-KU)					
	CPL-3 (KP)	3. Mampu berkomunikasi secara efektif baik secara lisan maupun tulisan dalam bahasa Inggris dengan menggunakan teknologi informasi untuk pengembangan keilmuan peternakan dan implementasinya yang mencerminkan nilai-nilai Islam. (CPU1-KP)					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
CPMK-1	1. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi perkembangan kemasan (Sejarah Pengemasan)						

	CPMK-2	2. Mampu menganalisis hubungan peraturan kemasan pangan	
	CPMK-3	3. Mampu mengidentifikasi jenis kemasan	
	CPMK-4	4. Mampu menganalisis keamanan kemasan pangan	
	CPMK-5	5. Mampu mengidentifikasi Labeling Kemasan Pangan	
	CPMK-6	6. Mampu menganalisis konsep Umur Simpan Produk Pangan dan Prinsip Pendugaan Masa Kadaluarsa	
	CPMK-7	7. Mampu menganalisis konsep dasar Peralatan Pengemasan Pangan	
	CPMK-8	8. Mampu menganalisis konsep dasar Pengelolaan Kemasan Pangan	
	Kemampuan akhir yang direncanakan (Sub-CPMK)		
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu memahami materi yang akan dibahas, pelaksanaan perkuliahan, bentuk penugasan, penilaian dan referensi dalam Pengemasan, pengepakan dan Labeling	
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan materi konsep dan fungsi Pengemasan, pengepakan dan Labeling	
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi hubungan peraturan kemasan pangan dalam desain kemasan produk peternakan	
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menganalisis hubungan peraturan kemasan pangan terhadap kemasan pangan produk peternakan		
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menganalisis jenis-jenis kemasan pada produk pangan khususnya produk peternakan		
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menganalisis keamanan pada kemasan pangan produk peternakan		
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menganalisis Labeling Kemasan Pangan pada produk peternakan		
Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan unsur-unsur yang tertera dalam Labeling Kemasan Pangan pada produk peternakan		
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu mengidentifikasi unsur Labeling Kemasan Pangan pada produk peternakan		
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menginterpretasikan dan mengukur Umur Simpan Produk Pangan dan Prinsip Pendugaan Masa Kadaluarsa		
Sub-CPMK11			

	Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menganalisis Umur Simpan Produk Pangan dan Prinsip Pendugaan Masa Kadaluarsa													
	Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar Peralatan Pengemasan Pangan													
	Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu mengidentifikasi konsep dasar penggunaan Peralatan Pengemasan Pangan pada produk peternakan													
		Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar Pengelolaan Kemasan Pangan													
	Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK														
		Sub-CPM K1	Sub-CPM K2	Sub-CPM K3	Sub-CPM K4	Sub-CPM K5	Sub-CPM K6	Sub-CPM K7	Sub-CPM K8	Sub-CPM K9	Sub-CPM K10	Sub-CPM K11	Sub-CPM K12	Sub-CPM K13	Sub-CPM K14
	CPM K1		√												
	CPM K2			√	√										
CPM K3			√												
CPM K4				√	√	√	√								
CPM K5								√	√						
CPM K6								√	√		√	√			
CPM K7						√	√			√			√	√	
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH	Mata kuliah Pengemasan, Pengepakan, dan Labeling ini berisi materi fungsi , sejarah kemasan pangan, peraturan, jenis-jenis kemasan, labeling yang harus ada dalam kemasan, keamanan pangan dari jenis-jenis kemasan, serta peralatan dan														

	<p>aplikasinya yang disesuaikan dengan jenis produk yang akan dikemas. Kemasan berperan dalam mewadahi bahan pangan dan makanan, melindungi pangan dari kerusakan, mempermudah distribusi serta memperpanjang umur simpannya.</p>		
BAHAN KAJIAN/MATERI PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perkembangan Kemasan (Sejarah Pengemasan), 2. Peraturan Kemasan Pangan, 3. Jenis Kemasan, 4. Keamanan Kemasan Pangan, 5. Labeling Kemasan Pangan, 6. Umur Simpan Produk Pangan dan Prinsip Pendugaan Masa Kadaluarsa, 7. Peralatan Pengemasan Pangan, dan 8. Pengelolaan Kemasan Pangan 		
DAFTAR REFERENSI	Utama		
	1.	Nugraheni, Mutiara. 2018. Kemasan Pangan. Yogyakarta: Plantaxia.	
	2.	Hariyadi, Purwiyatno. 2019. Masa Simpan dan Batas Kadaluarsa Produk Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.	
	Pendukung		
1.	Coles Richard et al. 2003. Food Packaging Technology. Blackwell Publishing. UK		
2.	Barone Caterina, et al. 2015. Food Packaging Hygiene. Springer International Publishing.		
MEDIA PEMBELAJARAN	<i>Software</i>		<i>Hardware</i>
	<p>Ms. Office (Word, Exel, Power point), Google Workspace: Classroom, Google Meet, Google Form, Zoom Meeting, Lentera, Monev Daring UIN Alauddin Makassar, WhatsApp, Canva</p>		<p>Smartphone Android, Laptop, LCD Proyektor, White Board</p>
TIM PENGAJAR	<p>Khaifah Asgaf, S.TP., M.Si. Handayani Indah Susanti, S.P., M.Sc.</p>		
MATA KULIAH SYARAT			
	Sub-CPMK		Penilaian

Ming gu ke-	Tanggal Pertemuan	(Kemampuan akhir yg direncanakan)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran (STILeS); Penugasan Mahasiswa [Estimasi Waktu]		Kriteria dan Teknik	Indikator	Bobot%
				(5) Luring	(6) Daring			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5) Luring	(6) Daring	(7)	(8)	(9)
1	...	Mahasiswa mampu memahami materi yang akan dibahas, pelaksanaan perkuliahan, bentuk penugasan, penilaian dan referensi dalam Pengemasan, Pengemasan, dan Labeling	Kontrak Kuliah, Pendahuluan: Pengemasan, Pengemasan, dan Labeling	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Tanya jawab	...	Kriteria: Responsif, aktif Teknik:	Ketepatan memahami pelaksanaan perkuliahan, bentuk penugasan, penilaian dan referensi dalam Pengemasan, Pengemasan, dan Labeling	2
2	...	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan materi sejarah pengemasan, perkembangan pengemasan saat ini atau isu yang berkaitan dengan kemasan.	Perkembangan Kemasan (Sejarah Pengemasan)	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Pembagian Kelompok, Diskusi, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi Teknik: Membentuk kelompok kecil	Ketepatan dalam memahami dan menjelaskan materi sejarah pengemasan, perkembangan pengemasan saat ini atau isu yang berkaitan dengan kemasan.	2
3	...	Mahasiswa mampu mengidentifikasi peraturan-peraturan mengenai kemasan pangan yang bertujuan	Peraturan Kemasan Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Tanya jawab, kuis	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi	Ketepatan dan mampu dalam mengidentifikasi peraturan-peraturan mengenai kemasan	2

		untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.				Teknik: Kuis	pangan yang bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.	
4	...	Mahasiswa mampu menganalisis jenis-jenis bahan kemasan	Jenis Kemasan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan dan partisipasi dalam diskusi Teknik: Membuat Makalah, PPT	Ketepatan dan mampu dalam menganalisis jenis-jenis bahan kemasan	2
5	...	Mahasiswa mampu menganalisis dan identifikasi kemasan produk pangan yang spesifik terhadap produk pangan yang dikemas.	Jenis Kemasan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan dan partisipasi dalam diskusi Teknik: Membuat Makalah, PPT	Ketepatan dan mampu menganalisis hasil diskusi terhadap kemasan produk pangan yang spesifik terhadap produk pangan yang dikemas.	2
6	...	Mahasiswa mampu menganalisis keamanan kemasan pangan, keamanan bahan kemasan pangan	Keamanan Kemasan Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit)	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan	Ketepatan dan mampu dalam menganalisis hasil diskusi keamanan kemasan pangan, keamanan	2

		yang di gunakan pada produk pangan		Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab		dan partisipasi dalam diskusi Teknik: Membuat Makalah, PPT	bahan kemasan pangan yang di gunakan pada produk pangan	
7	...	Mahasiswa mampu menganalisis pelabelan pada kemasan dan syarat serta bagian-bagian pelabelan pada kemasan	Labeling Kemasan Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan dan partisipasi dalam diskusi Teknik: Membuat Makalah, PPT	Ketepatan dan mampu dalam menganalisis hasil diskusi dalam pelabelan pada kemasan dan syarat serta bagian-bagian pelabelan pada kemasan	2
8	...	Ujian Tengah Semester						35
9	...	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pelabelan pada kemasan sesuai dengan peraturan pemerintah, mengevaluasi kemasan pangan yang sudah beredar namun tidak sesuai dengan keamanan pangan.	Labeling Kemasan Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Tanya jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi Teknik: Laporan	Ketepatan dan mampu dalam menjelaskan pelabelan pada kemasan sesuai dengan peraturan pemerintah, mengevaluasi kemasan pangan yang sudah beredar namun tidak sesuai dengan keamanan pangan.	2

10	...	Mahasiswa mampu mengidentifikasi umur simpan produk pangan, faktor-faktor yang membatasi umur simpan, pengukuran umur simpan terhadap produk pangan kemasan.	Umur Simpan Produk Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Tanya jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi Teknik: Laporan	Ketepatan dan mampu mengidentifikasi umur simpan produk pangan, faktor-faktor yang membatasi umur simpan, pengukuran umur simpan terhadap produk pangan kemasan.	2
11	...	Mahasiswa mampu menginterpretasikan dan mengukur prinsip pendugaan masa kadaluarsa, faktor pendekatan dalam pendugaan masa kadaluarsa produk pangan.	Prinsip Pendugaan Masa Kadaluarsa	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Tanya jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi Teknik: Laporan	Ketepatan dan mampu menginterpretasikan dan mengukur prinsip pendugaan masa kadaluarsa, faktor pendekatan dalam pendugaan masa kadaluarsa produk pangan.	3
12	...	Mahasiswa mampu menganalisis peralatan pengemasan pangan, jenis peralatan pengemas pangan yang digunakan untuk produk pangan.	Peralatan Pengemasan Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan dan partisipasi dalam diskusi Teknik: Membuat Makalah, PPT	Ketepatan dan mampu menganalisis peralatan pengemasan pangan, jenis peralatan pengemas pangan yang digunakan untuk produk pangan.	2

13	...	Mahasiswa mampu menganalisis dan membuat desain kemasan dengan aplikasi kemasan pada produk pangan khususnya pada produk peternakan.	Aplikasi Kemasan pada Produk Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan dan partisipasi dalam diskusi Teknik: Membuat Makalah, PPT	Ketepatan dan mampu menganalisis hasil diskusi pembuatan desain kemasan dengan aplikasi kemasan pada produk pangan khususnya pada produk peternakan.	2
14	...	Mahasiswa mampu mengidentifikasi pengelolaan kemasan pangan dan manfaat Go Green kemasan yang mencakup 4R (Reuse, Recycle, Reduce, dan Replace),	Pengelolaan Kemasan Pangan	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan dan partisipasi dalam diskusi Teknik: Membuat Makalah, PPT	Ketepatan dan mampu mengidentifikasi hasil diskusi pengelolaan kemasan pangan dan manfaat Go Green kemasan yang mencakup 4R (Reuse, Recycle, Reduce, dan Replace),	3
15	...	Mahasiswa mampu menganalisis dan mengevaluasi materi pengemasan, pengepakan dan labeling	Evaluasi	Bentuk: Kuliah Tatap Muka (2 x 50 Menit) Metode: Ceramah, Diskusi interaktif, Tanya Jawab	...	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi, keaktifan dan partisipasi dalam diskusi	Ketepatan dan mampu menganalisis dan mengevaluasi materi pengemasan, pengepakan dan labeling	2

						Teknik: Membuat Makalah, PPT		
16	...	Ujian Akhir Semester						35

PENILAIAN PEMBELAJARAN

- A = 4.00 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 90% - 100%
- A- = 3.75 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 85% - 89%
- B+ = 3.50 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 80% - 84%
- B- = 2.75 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 75% - 79%
- C+ = 2.50 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 70% - 74%
- C = 2.00 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 65% - 69%
- C- = 1.75 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 60% - 64%
- D = 1.00 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 50% - 54%
- E = 0 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 0% - 49%

Gowa, 7 Februari 2022
GPM Program Studi Ilmu Peternakan
Ketua



Anas Qurniawan