



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN

Alamat : Kampus Gunung Kelua Jl. Pasir Belengkong P.O. BOX. 1040 Samarinda 75123
E-mail : fperta@unmul.ac.id Website: fperta.unmul.ac.id Telp: (0541) 2083337

SURAT TUGAS

Nomor :153/UN17.3/KP/2022

Yang bertandatangan di bawah ini Dekan Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, dengan ini menugaskan :

No.	Nama dan NIP	Pangkat/golongan Ruang	Jabatan
1.	Dra. Yuliani, MP. NIP. 19640701 199003 2 003	Penata TK I/III d	Lektor
2.	Nur Amaliah, S.TP., M.Si. NIP. 19850409 201903 2 006	Penata Muda TK I/III b	Asisten Ahli

Untuk pembuatan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Teknologi Kue dan Roti beserta Teknologi Gula dan Polisakarida.

Demikian surat tugas ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan sebagai mana mestinya.

Samarinda, 02 Februari 2022



Dekan,

Prof. Dr. Ir. H. Rusdiansyah, M.Si.
NIP. 19610917 198703 1 005



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen

No. Revisi

Hal
1 dari #

Tanggal Terbit

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Fakultas	Pertanian			
Program Studi	Teknologi Hasil Pertanian			
Mata Kuliah	Teknologi Kue dan Roti			
Semester	VI (Enam)	Kode: 190303602W064		SKS: 2
Mata Kuliah Prasyarat				
Dosen Pengampu	Dra. Yuliani, M.P Nur Amaliah, S.TP., M.Si			
CPL Prodi	<p>Sikap :</p> <ol style="list-style-type: none">Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (long-life learning) (S2).Berfikir kritis, mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan (S5). <p>Keterampilan Umum :</p> <ol style="list-style-type: none">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 (KU1).Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur (KU2).Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya (KU8). <p>Pengetahuan :</p> <ol style="list-style-type: none">Menguasai teori, prinsip dan prosedur dasar dalam bidang kimia pangan yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen pangan/hasil pertanian (P1).Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan/hasil pertanian (P3).Menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan (P9).Menjelaskan mekanisme kerusakan bahan Pangan/hasil pertanian dan mengidentifikasi cara pengendaliannya (P10).Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian (P15).			



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen	No. Revisi	Hal 1 dari #	Tanggal Terbit
--------------------	-------------------	------------------------	-----------------------

	<p>Keterampilan Khusus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan (KK4). 2. Mampu menggunakan kemampuan perancangan proses untuk pelaksanaan dan pengendalian pengolahan pangan/ hasil pertanian (KK8). 3. Mampu memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan/hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk pangan/hasil pertanian (KK9). 									
Capaian Pembelajaran Matakuliah	Mahasiswa mampu memahami teori dan aplikasi teknologi kue dan roti, sehingga mahasiswa memiliki kompetensi: (1) kognitif : yaitu menguasai teori yang mendasari ilmu dan teknologi pengolahan kue dan roti, (2) psikomotorik: yaitu memiliki kemampuan memilih bahan, alat, metode yang tepat dalam pengolahan kue dan roti, membedakan jenis-jenis kue dan roti, serta melakukan pengawasan mutu kue dan roti terkait standar mutu kue dan roti, (3) afektif: yaitu menghindari cara-cara yang tidak tepat dalam pengolahan kue dan roti.									
PIP UNMUL yang diintegrasikan	Mampu mengamati dan merancang produk pangan yang berasal dari potensi berbagai keragaman sumber daya alam hutan hujan tropis di pulau Kalimantan.									
Deskripsi Matakuliah	Ruang lingkup matakuliah ini meliputi beberapa pengetahuan dasar, pengenalan bahan, faktor-faktor yang berpengaruh, pengenalan peralatan, istilah-istilah dalam teknologi kue dan roti, jenis-jenis kue dan roti, tahapan proses/metode pengolahan, pengawasan mutu kue dan roti, serta pengembangan produk olahan.									
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anni Faridah, dkk. 2008. Patiseri Jilid 2 untuk SMK. Departemen Pendidikan Nasional. 2. Cauvain, S. 2015. Technology of Breadmaking. Third edition. Springer, London. 3. Herudiyanto, MS., dan Hudaya, S. 2010. Teknologi Pengolahan Kue dan Roti. Penerbit Widya Padjadjaran. Bandung 4. Matz, SA.1992. Cookie and Cracker Technology. Third edition. Van Nostrand reinhold. New York. 5. US. Wheat Associates. 1981. Pedoman pembuatan Roti dan Kue. Judul asli : <i>Bakers Handbook on practical Baking</i>. Penerbit Djambatan, Jakarta. 									
Pert.ke	Sub-CPMK	Indikator	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Penilaian			Waktu (mnt)	Referensi
						Jenis	Kriteria	Bobot		
1 dan 2	Pada akhir bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat :	a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa	Pendahuluan : 1. Definisi cake 2. Bahan dasar	Kuliah tatap muka dan diskusi	Mahasiswa mencari informasi dari	non-test : diskusi.	ketepatan dan pemahaman	14,4%	2 x 100	1,3,4,5



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen	No. Revisi	Hal 1 dari #	Tanggal Terbit
--------------------	-------------------	------------------------	-----------------------

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian cake 2. Menjelaskan metode pencampuran cake 	<ol style="list-style-type: none"> b) Ketepatan menjelaskan pengertian cake dan metode pencampuran cake c) Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> dalam pembuatan cake 3. Peralatan pembuatan cake 4. Klasifikasi cake berdasarkan penggunaan shortening 5. Cake balancing 6. Aerasi pada cake 7. Proses baking 8. Penilaian cake 9. Kesalahan dalam pembuatan cake 10. Menyimpan produk cake 		<p>berbagai sumber (terutama Internet) tentang materi dalam terutama bidang pertanian yang ada hubungannya dengan pengolahan cake. Berdiskusi tentang pengetahuan seputar cake.</p>	materi.				
3	<p>Pada akhir bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi biskuit 2. Menguraikan Jenis-jenis biskuit 	<ol style="list-style-type: none"> a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa b) Ketepatan menjelaskan definisi biskuit dan menguraikan jenis-jenis biskuit c) Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> a) Definisi biskuit berdasarkan SNI 01-2973-1992 b) Klasifikasi biskuit berdasarkan SNI 01-2973-1992 c) Syarat mutu biskuit d) Cookies e) Klasifikasi 	Kuliah tatap muka dan diskusi	<p>Mahasiswa mencari informasi dari berbagai sumber (terutama Internet) tentang materi dalam terutama bidang pertanian yang ada hubungannya dengan cookies. Berdiskusi</p>	non-test : diskusi.	ketepatan dan pemahaman materi.	7,1%	100	1,3,4,5



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen	No. Revisi	Hal 1 dari #	Tanggal Terbit
--------------------	-------------------	-------------------------	-----------------------

			cookies berdasarkan cara pencampuran, formulasi, dan jenis adonan		tentang jenis-jenis cookies khas daerah.					
4	Pada akhir bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat menjelaskan dan memberikan contoh <i>quick bread</i>	<ul style="list-style-type: none"> a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa b) Ketepatan menjelaskan dan memberikan contoh <i>quick bread</i> c) Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> a) Definisi <i>quick bread</i> b) Jenis adonan <i>quick bread</i> c) Contoh-contoh <i>quick bread</i> d) Metode pencampuran dalam pengolahan <i>quick bread</i> e) bahan-bahan dan fungsinya dalam <i>quick bread</i> f) Faktor yang mempengaruhi keberhasilan pengolahan <i>quick bread</i> 	Kuliah tatap muka dan diskusi	Mahasiswa mencari informasi dari berbagai sumber (terutama Internet) tentang materi terutama dalam bidang pertanian yang ada hubungannya dengan <i>quick bread</i> . Berdiskusi tentang bahan dan fungsinya, serta contoh <i>quick bread</i> .	non-test : diskusi.	ketepatan dan pemahaman materi.	7,1%	100	1,3,4,5
5 - 7	Setelah mempelajari pokok bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat membuat makalah dan presentasi mengenai pengolahan kue tradisional	<ul style="list-style-type: none"> a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa b) Ketepatan membuat makalah dan mempresentasi 	<ul style="list-style-type: none"> a) Jenis tepung sebagai bahan dasar b) Metode pengolahan 	Diskusi	Diskusi kelompok mengenai pengolahan kue tradisional	test : diskusi kelompok	ketepatan dan pemahaman membuat makalah dan presentasi	21,5%	3 x 100	1,3,4,5



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen	No. Revisi	Hal 1 dari #	Tanggal Terbit
--------------------	-------------------	-------------------------	-----------------------

		sikan tugas c) Diskusi					tugas kelompok.			
8	UTS	a) Kehadiran b) Tes Tulis (UTS)	Evaluasi materi 1-7	Ujian Tertulis	Mengerjakan soal UTS secara individu	test : Ujian Tengah semester	ketepatan menjawab soal	100	1,3,4,5	
9	Setelah mempelajari pokok bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat menjelaskan dan menguraikan ruang lingkup roti	a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa b) Ketepatan menjelaskan dan menguraikan ruang lingkup roti c) Diskusi	a) Sejarah Roti b) Bahan dasar dan fungsinya dalam pembuatan roti c) peralatan pembuatan roti d) Kesalahan yang menyebabkan kegagalan pada produk roti	Kuliah tatap muka dan diskusi	Mahasiswa mencari informasi dari berbagai sumber (terutama Internet) tentang sejarah, bahan dan alat dalam pengolahan roti. Berdiskusi tentang kegagalan dalam pembuatan roti.	non-test : diskusi.	ketepatan dan pemahaman materi.	7,1%	100	1,2,4,5
10	Setelah mempelajari pokok bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat : 1. Membedakan jenis-jenis tepung terigu 2. Mencohtohkan jenis-jenis tepung terigu	a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa b) Ketepatan membedakan dan mencontohkan jenis-jenis tepung terigu c) Diskusi	a) Gluten - Pengertian Gluten - Fungsi Gluten dalam pembuatan Roti - proses terbentuknya gluten b) Jenis-Jenis Tepung Terigu - Tepung	Kuliah tatap muka dan diskusi	Mahasiswa mencari informasi dari berbagai sumber (terutama Internet) tentang gluten serta manfaatnya dalam pengolahan roti. Berdiskusi tentang jenis-jenis tepung	non-test : diskusi.	ketepatan dan pemahaman materi.	7,1%	100	1,2,4,5



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen	No. Revisi	Hal 1 dari #	Tanggal Terbit
-------------	------------	-----------------	----------------

			protein rendah beserta contohnya - Tepung protein sedang beserta contohnya - Tepung protein tinggi beserta contohnya		terigu					
11	Setelah mempelajari pokok bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat : 1. Membedakan jenis-jenis roti 2. Menjelaskan teknik pengolahan roti	a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa b) Ketepatan membedakan dan menjelaskan jenis-jenis dan teknik pengolahan roti c) Diskusi	a) Jenis-jenis Roti - Roti manis - Roti Tawar - <i>Country atau Crusty Bread</i> - <i>Rye Bread</i> - <i>Grain/ Fiber Bread</i> b) Teknik Pengolahan - <i>No Time Dough</i> - <i>Straight Dough</i> - <i>Sponge ang Dough</i> - <i>Overnight Dough</i> - <i>Dough Break</i>	Kuliah tatap muka dan diskusi	Mahasiswa mencari informasi dari berbagai sumber (terutama Internet) tentang jenis-jenis roti dan teknik pengolahannya. Berdiskusi tentang pengalaman dalam pengolahan roti.	non-test : diskusi.	ketepatan dan pemahaman materi.	7,1%	100	1,2,4,5
12	Setelah mempelajari pokok bahasan ini	a) Kehadiran dan keaktifan	a) SNI Roti b) SNI Roti Tawar	Kuliah tatap muka dan	Mahasiswa mencari	non-test : diskusi.	ketepatan dan	7,1%	100	1,2,4,5



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen	No. Revisi	Hal 1 dari #	Tanggal Terbit
--------------------	-------------------	-------------------------	-----------------------

	diharapkan mahasiswa dapat menjelaskan pengawasan mutu dan tahapan proses pembuatan roti	b) mahasiswa Ketepatan membedakan dan menjelaskan pengawasan mutu dan tahapan proses pembuatan roti Diskusi	c) SNI Roti Manis d) Tahapan pembuatan roti secara manual e) Tahapan pembuatan roti menggunakan mesin f) Penyimpanan Roti	diskusi	informasi dari berbagai sumber (terutama Internet) tentang SNI dari jenis-jenis roti. Berdiskusi tentang pengalaman dalam pengolahan roti.		pemahaman materi.			
13 - 15	Setelah mempelajari pokok bahasan ini diharapkan mahasiswa dapat membuat review jurnal mengenai karakterisasi roti berdasarkan bahan baku dan metode pengolahan.	a) Kehadiran dan keaktifan mahasiswa b) Ketepatan membuat review dan mempresentasikan tugas a) Diskusi	a) Jenis tepung sebagai bahan dasar b) Metode pengolahan	Diskusi	Diskusi kelompok mengenai pengolahan roti	test : diskusi kelompok	ketepatan dan pemahaman membuat review jurnal dan presentasi tugas kelompok.	21,5%	3x 100	1,2,4,5
16	UAS	a) Kehadiran b) Tes Tulis (UAS)	a) Evaluasi materi 9-15	Ujian Tertulis	Mengerjakan soal UAS secara individu	test : Ujian Akhir semester	ketepatan menjawab soal	100	1,2,4,5	

Tugas mahasiswa dan penilaiannya:

Rancangan Penilaian MK Teknologi Kue dan Roti

Kriteria Penilaian	Kisaran Nilai	Bobot Nilai (%)	Keterangan
• Tugas Individu / kelompok	0-100	20	Nilai individu
• Afekti	0-100	10	Nilai individu



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MULAWARMAN
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

No. Dokumen	No. Revisi	Hal 1 dari #	Tanggal Terbit
-------------	------------	-----------------	----------------

• Teori UTS	0-100	30	Nilai individu
• Teori UAS	0-100	40	Nilai individu
		100	

Penilaian

Huruf Mutu	Nilai Mutu	Rentang Nila
A	4	80.0-100.0
B+	3.5	75.0-79.9
B	3.0	70.0-74.9
C+	2.5	65.0-69.9
C	2.0	60.0-64.9
D+	1.5	50.0-59.0
D	1.0	40.0-49.0
E	0	0.0-40.0

Mengetahui

Ketua Program Studi

Dr. Miftakhur Rohmah, S.P., M.P.

NIP. 19811217 200812 2 002

Samarinda, 10 Maret 2022

Dosen Penanggung jawab MK

Dra. Yuliani, M.P

NIP. 19640701 199003 2 003