	UNIVERSITAS LAMPUNG **LEMBAGA PENJAMINAN MUTU DAN PENGEMBANGAN PEMBELAJARAN** **PROGRAM STUDI S1 TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN - FAKULTAS PERTANIAN**	**Kode Dokumen** **-**

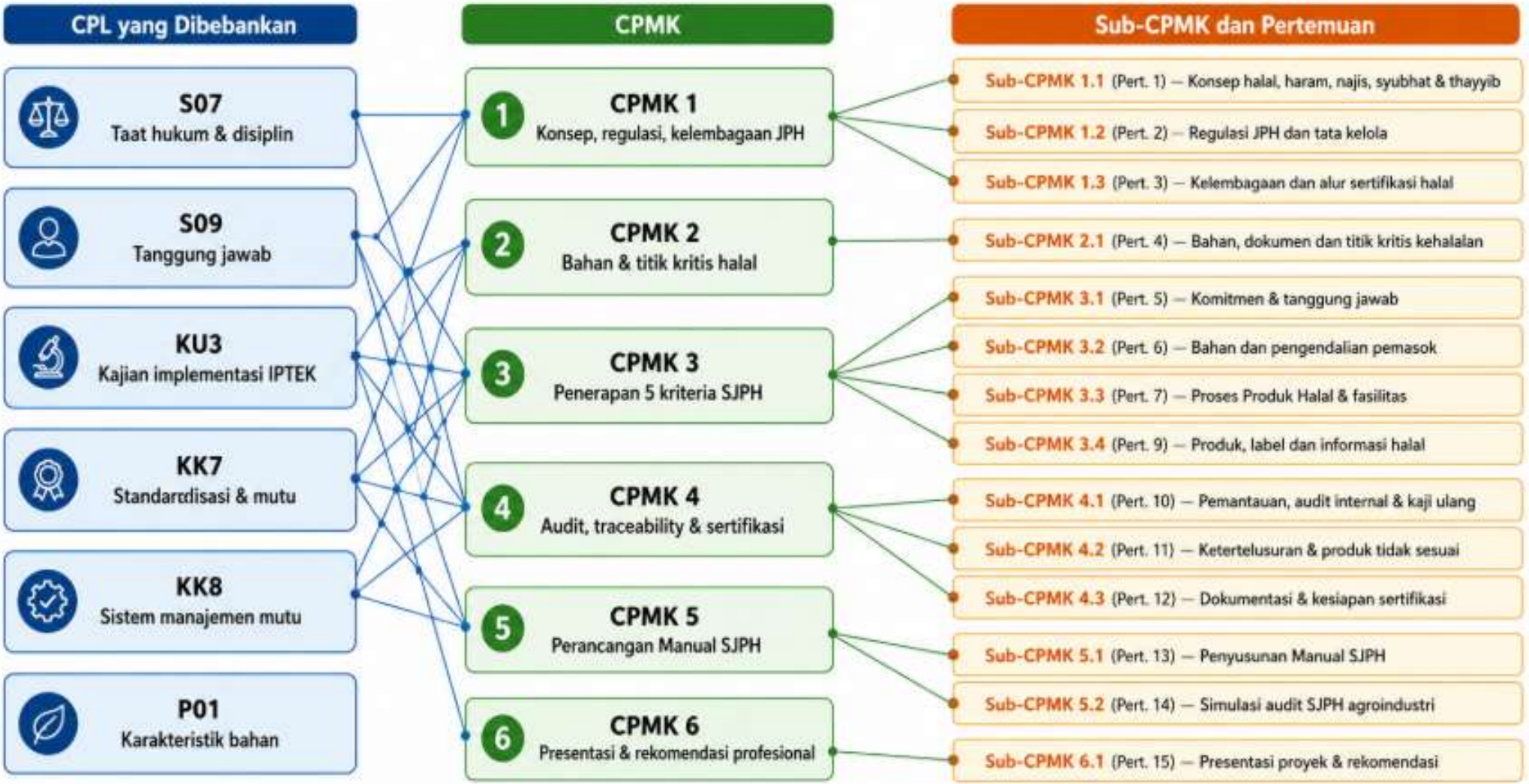
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

MATA KULIAH (MK)	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	TANGGAL
SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL	TIP625331	Rekayasa Sistem	2 (2-0)	6 (Genap)	18 Agustus 2026
OTORISASI	**Tim Pengembang RPS**		**Koordinator Pengembang RPS**/ PJ Matakuliah	**Ketua Program Studi**	
	Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si		Prof. Dr. Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si	Prof. Dr Sri Hidayati	

Capaian Pembelajaran (CP)	**CPL-PRODI yang dibebankan pada MK**	
	S07	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.
	S09	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; serta menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
	KU3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara, dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain, atau kritik.
	KK7	Penguasaan dasar-dasar standardisasi dan pengendalian mutu.
	KK8	Memiliki kemampuan dalam penyelesaian permasalahan mengenai pengendalian mutu (quality control) dan sistem manajemen mutu.
	P01	Memahami karakteristik bahan dan bagaimana evaluasinya, memiliki pengetahuan tentang kimia bahan hasil pertanian, bahan non-pangan, serta bahan-bahan tambahan.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK 1	Mampu menjelaskan konsep halal, Jaminan Produk Halal, regulasi, dan tata kelola penyelenggaraan JPH dalam konteks agroindustri.
	CPMK 2	Mampu menganalisis bahan, dokumen pendukung, proses, fasilitas, serta titik kritis kehalalan pada produk agroindustri.

CPMK 3	Mampu menerapkan lima kriteria Sistem Jaminan Produk Halal dan Proses Produk Halal pada suatu unit usaha agroindustri.
CPMK 4	Mampu mengevaluasi ketertelusuran, dokumentasi, audit internal, pemantauan, serta kesiapan sertifikasi halal berdasarkan bukti dan ketentuan yang berlaku.
CPMK 5	Mampu menyusun Manual Sistem Jaminan Produk Halal yang sistematis dan aplikatif untuk satu produk atau unit usaha agroindustri.
CPMK 6	Mampu mempresentasikan hasil evaluasi dan rancangan SJPH secara argumentatif, kolaboratif, bertanggung jawab, dan profesional.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK 1.1	Mampu menjelaskan konsep halal, haram, najis, syubhat, thayyib, Jaminan Produk Halal, dan Sistem Jaminan Produk Halal.
Sub-CPMK 1.2	Mampu menjelaskan perkembangan dan kerangka regulasi JPH serta kewajiban pelaku usaha secara sistematis.
Sub-CPMK 1.3	Mampu menjelaskan peran BPJPH, LPH, auditor halal, penyelia halal, lembaga penetapan kehalalan, dan alur sertifikasi halal.
Sub-CPMK 2.1	Mampu mengidentifikasi bahan, dokumen pendukung, pemasok, dan titik kritis kehalalan pada produk agroindustri.
Sub-CPMK 3.1	Mampu menerapkan kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab dalam rancangan SJPH.
Sub-CPMK 3.2	Mampu menerapkan kriteria Bahan melalui penyusunan daftar bahan dan pengendalian pemasok/dokumen bahan.
Sub-CPMK 3.3	Mampu menganalisis Proses Produk Halal, fasilitas, pemisahan, sanitasi, dan pencegahan kontaminasi silang.
Sub-CPMK 3.4	Mampu mengevaluasi kesesuaian Produk, identitas produk, kemasan, label, dan informasi kehalalan.
Sub-CPMK 4.1	Mampu melaksanakan pemantauan, audit internal, kaji ulang, dan merumuskan tindakan perbaikan atas ketidaksesuaian SJPH.
Sub-CPMK 4.2	Mampu menyusun sistem ketertelusuran bahan-proses-produk serta penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria.
Sub-CPMK 4.3	Mampu menyiapkan dokumentasi dan bukti objektif untuk proses sertifikasi halal reguler maupun skema UMK sesuai ketentuan yang berlaku.
Sub-CPMK 5.1	Mampu menyusun Manual SJPH untuk satu produk/unit usaha agroindustri secara terstruktur dan dapat diterapkan.
Sub-CPMK 5.2	Mampu melakukan simulasi audit SJPH dan menyusun laporan temuan serta rekomendasi perbaikan.
Sub-CPMK 6.1	Mampu mempresentasikan dan mempertahankan rancangan SJPH berbasis bukti secara profesional dan kolaboratif.

PETA KOMPETENSI PENCAPAIAN CPL



Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Sistem Jaminan Produk Halal merupakan mata kuliah pilihan pada Kurikulum 2025 Program Studi S1 Teknologi Industri Pertanian. Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan kemampuan memahami konsep halal dan Jaminan Produk Halal, menelaah regulasi dan tata kelola, menganalisis bahan serta titik kritis kehalalan, menerapkan lima kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, merancang Proses Produk Halal dan ketertelusuran, menyiapkan dokumentasi sertifikasi, melaksanakan simulasi audit internal, serta menyusun Manual SJPH pada unit usaha agroindustri. Pembelajaran berpusat pada mahasiswa melalui contextual learning, case method, collaborative learning, simulasi, dan team-based project sehingga mahasiswa mampu menghasilkan solusi jaminan halal yang sistematis, berbasis bukti, taat regulasi, dan relevan dengan sistem agroindustri.
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep dasar halal dan Jaminan Produk Halal a. Halal, haram, najis, syubhat, thayyib b. Pengertian JPH, sertifikat halal, label halal, dan SJPH c. Urgensi jaminan halal dalam agroindustri 2. Regulasi dan tata kelola JPH a. Kerangka peraturan JPH b. Kewajiban dan tanggung jawab pelaku usaha c. Pengawasan dan sanksi administratif 3. Kelembagaan dan sertifikasi halal a. BPJPH, LPH, auditor halal, penyelia halal, dan lembaga penetapan kehalalan b. Alur sertifikasi halal c. Skema reguler dan skema UMK sesuai ketentuan yang berlaku 4. Bahan dan titik kritis kehalalan a. Bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kemasan yang relevan b. Dokumen pendukung bahan dan pengendalian pemasok c. Analisis risiko/titik kritis kehalalan 5. Lima kriteria Sistem Jaminan Produk Halal a. Komitmen dan Tanggung Jawab b. Bahan c. Proses Produk Halal d. Produk e. Pemantauan dan Evaluasi 6. Proses Produk Halal dan ketertelusuran a. Pembelian, penerimaan, penyimpanan, produksi, pencucian, pengemasan, distribusi, penjualan, dan penyajian b. Pemisahan fasilitas dan pencegahan kontaminasi silang c. Traceability, penanganan produk tidak sesuai, dan tindakan perbaikan 7. Dokumentasi, audit internal, dan evaluasi a. Kebijakan halal, daftar bahan, daftar produk, SOP/instruksi kerja, formulir, dan rekaman b. Checklist audit, bukti objektif, temuan, akar masalah, tindakan koreksi c. Kaji ulang dan perbaikan berkelanjutan 8. Penyusunan Manual SJPH dan penerapan pada agroindustri a. Struktur manual dan informasi terdokumentasi b. Studi kasus pangan, hasil ternak, perkebunan, katering/restoran, logistik, dan unit usaha agroindustri c. Presentasi dan pertahanan rancangan SJPH

Pustaka Pendukung	**Utama:**
	1. Universitas Lampung. (2025). Dokumen Kurikulum Tahun 2025 Program Studi S1 Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian. 2. Republik Indonesia. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sebagaimana telah diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023. 3. Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. 4. Republik Indonesia. Peraturan Presiden Nomor 153 Tahun 2024 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 5. BPJPH. Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. 6. BPJPH. Peraturan BPJPH Nomor 2 Tahun 2026 tentang Pengenaan Sanksi Administratif Pelanggaran Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. 7. BPJPH. Peraturan BPJPH Nomor 3 Tahun 2026 tentang Bentuk dan Tata Cara Pencantuman Keterangan Tidak Halal.
	Pendukung
	1. BPJPH. Manual/pedoman Sistem Jaminan Produk Halal dan petunjuk teknis layanan sertifikasi halal edisi yang berlaku pada saat perkuliahan. 2. Literatur ilmiah mengenai halal assurance system, halal supply chain, halal traceability, halal integrity, dan audit halal pada agroindustri. 3. Dokumen standar mutu, keamanan pangan, higiene, sanitasi, dan ketertelusuran yang relevan dengan pengendalian Proses Produk Halal.
Dosen Pengampu	1. Prof. Dr. Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si 2. Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si
Mata Kuliah Syarat	-
Status MK	Pilihan (P), Semester 6

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
1	Sub-CPMK 1.1: Mampu menjelaskan konsep dasar halal, JPH, dan SJPH.	1. Menjelaskan halal, haram, najis, syubhat, dan thayyib. 2. Membedakan JPH, sertifikat halal, label halal, dan SJPH. 3. Menjelaskan urgensi halal bagi konsumen dan agroindustri.	K: Ketepatan konsep, kelengkapan jawaban, dan relevansi contoh. T: Kuis/tes tertulis dan diskusi.	Metode: Contextual Learning, ceramah interaktif, diskusi. TM: 2 x 50 menit.	E-learning: V-Class/LMS. PT: 2 x 60 menit. BM: 2 x 60 menit.	Konsep dasar halal dan JPH: a. Halal-haram, najis, syubhat, thayyib. b. JPH, sertifikat halal, label halal, SJPH. [UU 33/2014; PP 42/2024]	**4%**
2	Sub-CPMK 1.2: Mampu menjelaskan kerangka regulasi JPH.	1. Mengidentifikasi hierarki regulasi JPH. 2. Menjelaskan kewajiban pelaku usaha. 3. Menganalisis contoh kepatuhan dan pelanggaran.	K: Ketepatan sumber hukum, alur argumentasi, dan aplikasi kasus. T: Telaah regulasi/studi kasus.	Metode: Case Method, document review, small group discussion. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: membuat peta regulasi dan ringkasan kewajiban pelaku usaha. PT 120 menit; BM 120 menit.	Regulasi JPH: a. UU 33/2014 jo. UU 6/2023. b. PP 42/2024. c. Perpres 153/2024. d. Pengawasan & sanksi. [Regulasi utama]	**4%**
3	Sub-CPMK 1.3: Mampu menjelaskan kelembagaan dan alur sertifikasi halal.	1. Menjelaskan peran BPJPH, LPH, auditor, penyelia halal, dan lembaga penetapan kehalalan. 2. Menyusun alur proses sertifikasi. 3. Membedakan skema reguler dan skema UMK secara konseptual.	K: Ketepatan fungsi lembaga dan urutan proses. T: Diagram alir dan presentasi singkat.	Metode: Discovery Learning, collaborative learning, simulasi alur layanan. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: menyusun flowchart sertifikasi halal. PT 120 menit; BM 120 menit.	Kelembagaan & sertifikasi: a. BPJPH dan LPH. b. Auditor & penyelia halal. c. Penetapan kehalalan. d. Alur layanan. [PP 42/2024; Perpres 153/2024]	**4%**

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
4	Sub-CPMK 2.1: Mampu mengidentifikasi bahan dan titik kritis kehalalan.	1. Mengklasifikasikan bahan utama, tambahan, dan penolong. 2. Memeriksa kebutuhan dokumen pendukung bahan. 3. Menentukan titik kritis halal pada produk agroindustri.	K: Ketepatan identifikasi, bukti dokumen, dan analisis risiko. T: Tugas analisis komposisi produk.	Metode: Problem-based learning, observasi label/komposisi, diskusi. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: analisis 3-5 produk agroindustri dan matriks bahan kritis. PT 120 menit; BM 120 menit.	Bahan dan titik kritis: a. Bahan baku/tambahan/penolong. b. Dokumen bahan. c. Pemasok. d. Titik kritis kehalalan. [Kep. BPJPH 20/2023]	**5%**
5	Sub-CPMK 3.1: Mampu menerapkan kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab.	1. Menyusun kebijakan halal. 2. Menentukan peran manajemen dan penyelia halal. 3. Merancang program sosialisasi/pelatihan.	K: Kesesuaian kebijakan, kejelasan tanggung jawab, dan implementabilitas. T: Produk dokumen SJPH.	Metode: Contextual Learning, role play, workshop dokumen. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: kebijakan halal, struktur/tanggung jawab, rencana pelatihan. PT 120 menit; BM 120 menit.	Kriteria 1 SJPH - Komitmen dan Tanggung Jawab: a. Kebijakan halal. b. Tanggung jawab manajemen. c. Penyelia halal. d. Kompetensi SDM. [Kep. BPJPH 20/2023]	**5%**
6	Sub-CPMK 3.2: Mampu menerapkan kriteria Bahan.	1. Menyusun daftar bahan dan pemasok. 2. Memverifikasi dokumen bahan. 3. Menetapkan mekanisme persetujuan bahan baru.	K: Kelengkapan daftar bahan, validitas dokumen, dan ketertelusuran. T: Tugas dokumen.	Metode: Document-based learning, collaborative learning. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: daftar bahan halal dan matriks dokumen pendukung. PT 120 menit; BM 120 menit.	Kriteria 2 SJPH - Bahan: a. Persyaratan bahan. b. Dokumen pendukung. c. Pengendalian pemasok. d. Bahan baru. [Kep. BPJPH 20/2023]	**5%**

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
7	Sub-CPMK 3.3: Mampu menganalisis Proses Produk Halal dan fasilitas.	1. Membuat diagram alir PPH. 2. Mengidentifikasi potensi kontaminasi silang. 3. Menetapkan pemisahan, pencucian, penyimpanan, dan pengendalian fasilitas.	K: Ketepatan flow process, identifikasi titik kritis, dan kelayakan pengendalian. T: Analisis proses/studi kasus.	Metode: Case Method, process mapping, simulation. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: flow process dan analisis titik kritis pada satu unit usaha. PT 120 menit; BM 120 menit.	Kriteria 3 SJPH - Proses Produk Halal: a. Pembelian-penerimaan. b. Produksi & pencucian. c. Penyimpanan/pengemasan/distribusi. d. Pemisahan fasilitas. [Kep. BPJPH 20/2023]	5%
8	**Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester**						10%
9	Sub-CPMK 3.4: Mampu mengevaluasi kriteria Produk dan informasi kehalalan.	1. Menilai nama, karakteristik, dan tampilan produk. 2. Menilai kemasan dan pencantuman label/keterangan. 3. Mengidentifikasi risiko klaim atau informasi yang menyesatkan.	K: Ketepatan evaluasi label/produk dan dasar regulasi. T: Audit label dan studi kasus.	Metode: Case Method, observasi produk, diskusi. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: audit label/kemasan pada produk pasar. PT 120 menit; BM 120 menit.	Kriteria 4 SJPH - Produk: a. Nama/karakteristik produk. b. Kemasan & label. c. Informasi halal/tidak halal. [Kep. BPJPH 20/2023; PerBPJPH 3/2026]	5%
10	Sub-CPMK 4.1: Mampu melaksanakan pemantauan, audit internal, dan kaji ulang.	1. Menyusun checklist audit. 2. Mengidentifikasi bukti objektif dan temuan. 3. Menyusun koreksi/tindakan perbaikan. 4. Menjelaskan kaji ulang manajemen.	K: Objektivitas bukti, klasifikasi temuan, akar masalah, dan efektivitas tindakan. T: Simulasi audit.	Metode: Role play auditor-auditi, simulation, peer assessment. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: checklist audit dan laporan temuan. PT 120 menit; BM 120 menit.	Kriteria 5 SJPH - Pemantauan & Evaluasi: a. Audit internal. b. Kaji ulang. c. Tindakan koreksi. d. Perbaikan berkelanjutan. [Kep. BPJPH 20/2023]	5%

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
11	Sub-CPMK 4.2: Mampu menyusun ketertelusuran dan penanganan produk tidak sesuai.	1. Menelusuri hubungan bahan-batch-produk-distribusi. 2. Menetapkan identifikasi/isolasi produk tidak sesuai. 3. Menyusun tindakan korektif dan pencatatan.	K: Ketertelusuran end-to-end, konsistensi rekaman, dan kelayakan tindakan. T: Latihan traceability.	Metode: Problem-based learning, traceability exercise. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: simulasi penelusuran satu batch produk. PT 120 menit; BM 120 menit.	Traceability dan produk tidak sesuai: a. Kode/batch. b. Rekaman bahan-proses-produk. c. Isolasi dan tindak lanjut. [PP 42/2024; Kep. BPJPH 20/2023]	**5%**
12	Sub-CPMK 4.3: Mampu menyiapkan dokumentasi dan kesiapan sertifikasi halal.	1. Mengidentifikasi dokumen wajib/pendukung. 2. Menyusun daftar periksa kesiapan pengajuan. 3. Menilai kesenjangan dokumen dan proses.	K: Kelengkapan dokumen, konsistensi bukti, dan ketepatan gap analysis. T: Telaah dokumen dan simulasi pengajuan.	Metode: Document review, simulation, small group discussion. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: checklist kesiapan sertifikasi pada UMKM/agroindustri. PT 120 menit; BM 120 menit.	Dokumentasi & sertifikasi: a. Identitas usaha/produk. b. Daftar bahan/produk. c. Dokumen SJPH. d. Bukti implementasi. [PP 42/2024; petunjuk teknis berlaku]	**5%**
13	Sub-CPMK 5.1: Mampu menyusun Manual SJPH.	1. Menyusun struktur manual. 2. Mengintegrasikan 5 kriteria SJPH. 3. Menyusun prosedur, formulir, dan rekaman yang relevan.	K: Kelengkapan sistem, konsistensi antar dokumen, dan aplikabilitas. T: Team-based project.	Metode: Project Based Learning, workshop, konsultasi proyek. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan proyek: draft Manual SJPH pada satu unit usaha. PT 120 menit; BM 120 menit.	Manual SJPH: a. Profil & ruang lingkup. b. Kebijakan/tanggung jawab. c. Bahan & PPH. d. Produk. e. Pemantauan/evaluasi. [Kep. BPJPH 20/2023]	**6%**

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
14	Sub-CPMK 5.2: Mampu melakukan simulasi audit SJPH agroindustri.	1. Melaksanakan opening-meeting, audit dokumen/lapangan, dan closing-meeting. 2. Menyusun temuan serta rekomendasi. 3. Menilai efektivitas tindakan perbaikan.	K: Teknik audit, bukti objektif, komunikasi, dan kualitas laporan. T: Simulasi audit dan laporan.	Metode: Role play, simulation, peer review. TM: 2 x 50 menit.	Penugasan: audit silang antarkelompok dan revisi manual. PT 120 menit; BM 120 menit.	Audit SJPH agroindustri: a. Perencanaan audit. b. Bukti objektif. c. Temuan & CAPA. d. Verifikasi efektivitas. [Kep. BPJPH 20/2023]	**6%**
15	Sub-CPMK 6.1: Mampu mempresentasikan dan mempertahankan rancangan SJPH.	1. Menyajikan manual dan hasil audit secara sistematis. 2. Menjawab pertanyaan berbasis bukti/regulasi. 3. Menunjukkan pembagian peran dan kolaborasi tim.	K: Penguasaan materi, argumentasi, kualitas dokumen, komunikasi, dan kerja sama. T: Presentasi proyek.	Metode: Team-Based Project presentation, peer review. TM: 2 x 50 menit.	Finalisasi laporan dan refleksi. PT 120 menit; BM 120 menit.	Presentasi proyek Manual SJPH dan rekomendasi peningkatan sistem.	**6%**
16	**Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester**						**10%**

TABEL REKAPITULASI METODE PENILAIAN

NO.	BENTUK PENILAIAN	DESKRIPSI	BOBOT	Kontribusi Terhadap CPMK
1	**Tugas Kelompok**	Penilaian terhadap hasil kerja tim mahasiswa dalam menyusun dan mempresentasikan kajian SJPH sesuai topik. Aspek meliputi pembagian peran, kerja sama, ketepatan waktu, kualitas isi/laporan, penggunaan regulasi dan referensi relevan, serta keterampilan presentasi.	20%	CPMK 1-6
2	**Kuis**	Penilaian formatif untuk mengukur pemahaman konsep halal, regulasi, kelembagaan, bahan dan titik kritis. Kuis dapat berupa esai, pilihan ganda, isian singkat, atau analisis dokumen.	10%	CPMK 1-2
3	**Aktivitas Partisipatif - Case Method**	Penilaian keterlibatan mahasiswa dalam menganalisis kasus ketidaksesuaian halal, bahan kritis, kontaminasi silang, label, traceability, dan temuan audit. Dinilai dari ketepatan analisis, relevansi argumen, solusi, komunikasi, dan kolaborasi.	20%	CPMK 1-6
4	**UTS**	Penilaian sumatif pertengahan semester terhadap konsep dasar, regulasi, kelembagaan, bahan, kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab, Bahan, serta Proses Produk Halal.	10%	CPMK 1-3
5	**UAS**	Penilaian sumatif akhir semester terhadap Produk, pemantauan/evaluasi, traceability, dokumentasi, audit internal, kesiapan sertifikasi, dan integrasi Manual SJPH.	10%	CPMK 3-6
6	**Hasil Proyek Team-Based Project**	Penilaian produk akhir berupa Manual SJPH dan paket dokumen pendukung untuk satu unit usaha agroindustri, disertai simulasi audit dan presentasi. Dinilai dari kelengkapan, kesesuaian regulasi, ketepatan titik kritis, kualitas dokumentasi, aplikabilitas, inovasi, dan kolaborasi.	30%	CPMK 5-6

INTEGRASI PENILAIAN OTENTIK 6C

Dimensi 6C	Implementasi dalam Penilaian
Computational Thinking	Mengorganisasi daftar bahan, matriks dokumen, peta proses, traceability, dan bukti audit secara terstruktur.
Critical Thinking	Menguji bukti, menafsirkan regulasi, mengidentifikasi titik kritis dan akar penyebab ketidaksesuaian.
Creative Thinking	Mengembangkan alternatif pengendalian halal, prosedur, visual management, dan tindakan perbaikan yang aplikatif.
Collaboration	Menyusun manual, melakukan audit silang, dan menyelesaikan proyek dalam tim dengan pembagian peran.
Communication	Menulis kebijakan/SOP/laporan audit serta mempresentasikan rekomendasi secara argumentatif.
Compassion/Character	Menjaga integritas bukti, tanggung jawab konsumen, etika, kejujuran, disiplin, dan kepatuhan.

RENCANA TUGAS MATA KULIAH

A. RENCANA TUGAS KELOMPOK

Mata Kuliah	: Sistem Jaminan Produk Halal
Kode	: TIP625331
Dosen Pengampu	: Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si
Bentuk Tugas	: Pembuatan Makalah Ilmiah dan Presentasi

TUGAS : PEMBUATAN MAKALAH ILMIAH DAN PRESENTASI

Sub-CPMK 1.1 : Mampu menjelaskan konsep halal, haram, najis, syubhat, thayyib, Jaminan Produk Halal, dan Sistem Jaminan Produk Halal.
Sub-CPMK 1.2 : Mampu menjelaskan perkembangan dan kerangka regulasi JPH serta kewajiban pelaku usaha secara sistematis.
Sub-CPMK 1.3 : Mampu menjelaskan peran BPJPH, LPH, auditor halal, penyelia halal, lembaga penetapan kehalalan, dan alur sertifikasi halal.
Sub-CPMK 2.1 : Mampu mengidentifikasi bahan, dokumen pendukung, pemasok, dan titik kritis kehalalan pada produk agroindustri.
Sub-CPMK 3.1 : Mampu menerapkan kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab dalam rancangan SJPH.
Sub-CPMK 3.2 : Mampu menerapkan kriteria Bahan melalui penyusunan daftar bahan dan pengendalian pemasok/dokumen bahan.
Sub-CPMK 3.3 : Mampu menganalisis Proses Produk Halal, fasilitas, pemisahan, sanitasi, dan pencegahan kontaminasi silang.
Sub-CPMK 3.4 : Mampu mengevaluasi kesesuaian Produk, identitas produk, kemasan, label, dan informasi kehalalan.
Sub-CPMK 4.1 : Mampu melaksanakan pemantauan, audit internal, kaji ulang, dan merumuskan tindakan perbaikan atas ketidaksesuaian SJPH.
Sub-CPMK 4.2 : Mampu menyusun sistem ketertelusuran bahan-proses-produk serta penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria.
Sub-CPMK 4.3 : Mampu menyiapkan dokumentasi dan bukti objektif untuk proses sertifikasi halal reguler maupun skema UMK sesuai ketentuan yang berlaku.
Sub-CPMK 5.1 : Mampu menyusun Manual SJPH untuk satu produk/unit usaha agroindustri secara terstruktur dan dapat diterapkan.
Sub-CPMK 5.2 : Mampu melakukan simulasi audit SJPH dan menyusun laporan temuan serta rekomendasi perbaikan.
Sub-CPMK 6.1 : Mampu mempresentasikan dan mempertahankan rancangan SJPH berbasis bukti secara profesional dan kolaboratif.

DESKRIPSI TUGAS

Mahasiswa bekerja dalam kelompok untuk menyusun makalah ilmiah dan mempresentasikan kajian salah satu aspek Sistem Jaminan Produk Halal. Makalah harus mengintegrasikan konsep teoritis, dokumen hukum/standar yang relevan, contoh penerapan pada agroindustri, dan rekomendasi berbasis bukti.

Tema tugas kelompok:

1. Konsep halal, JPH, dan ekosistem halal
2. Regulasi dan tata kelola JPH
3. Bahan dan titik kritis kehalalan
4. Penerapan lima kriteria SJPH
5. Proses Produk Halal dan pencegahan kontaminasi silang
6. Ketertelusuran dan pengendalian pemasok

7. Audit internal dan pemantauan SJPH
8. Sertifikasi halal pada UMKM/agroindustry

BENTUK & FORMAT LUARAN

1. Makalah 8-12 halaman (di luar lampiran) dengan struktur pendahuluan, kajian konsep/regulasi, studi kasus, analisis, rekomendasi, kesimpulan, dan daftar pustaka.
2. Menggunakan sekurang-kurangnya 8 sumber, dengan prioritas regulasi resmi dan artikel ilmiah yang relevan.
3. Slide presentasi 10-15 halaman dan pembagian peran yang terdokumentasi.
4. Menyertakan minimal satu tabel/matriks analisis dan satu diagram alir/visual proses.

INDIKATOR, KRITERIA, DAN BOBOT PENILAIAN

Aspek	Indikator	Skor 1	Skor 2	Skor 3	Skor 4	Skor 5	Bobot
Kedalaman Isi	Ketepatan konsep, regulasi, dan analisis	Tidak relevan/tidak berdasar	Analisis sangat terbatas	Cukup relevan namun dangkal	Relevan dan mendalam	Komprehensif, kritis, berbasis bukti	25%
Studi Kasus	Kesesuaian kasus dengan agroindustri	Tidak ada kasus	Kasus tidak jelas	Kasus cukup relevan	Kasus relevan dan dianalisis	Kasus sangat relevan, data/bukti kuat	20%
Referensi	Kualitas dan ketepatan sumber	Tidak ada sumber	Sumber minim/tidak kredibel	Sumber cukup	Sumber relevan & mutakhir	Sumber kuat, primer, sitasi konsisten	15%
Presentasi	Struktur, komunikasi, visual, jawaban	Tidak terstruktur	Kurang jelas	Cukup jelas	Jelas dan komunikatif	Sangat sistematis, argumentatif, interaktif	20%
Kolaborasi	Pembagian peran dan kontribusi	Tidak bekerja sama	Kontribusi timpang	Cukup bekerja sama	Peran jelas dan kompak	Kolaborasi sangat efektif dan terdokumentasi	20%

BOBOT NILAI TUGAS KELOMPOK : 20%

B. RENCANA KUIS

Mata Kuliah	: Sistem Jaminan Produk Halal
Kode	: TIP625331
Dosen Pengampu	: Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si
Bentuk Tugas	: Kuis Formatif

MATERI KUIS

1. Konsep halal, haram, najis, syubhat, thayyib, JPH dan SJPH
2. Kerangka regulasi JPH
3. Kelembagaan dan alur sertifikasi halal
4. Bahan, dokumen pendukung, dan titik kritis kehalalan

BENTUK PENILAIAN: ESAI, PILIHAN GANDA, DAN ANALISIS DOKUMEN

Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	Kisi-Kisi	Bobot
Konsep dasar halal dan JPH	Menjelaskan istilah dan membedakan JPH, sertifikat, label, dan SJPH.	Esai/pilihan ganda	Definisi, ruang lingkup, tujuan, urgensi halal.	25%
Regulasi JPH	Mengidentifikasi aturan utama dan kewajiban pelaku usaha.	Esai	Hierarki regulasi, kewajiban, pengawasan, sanksi.	25%
Kelembagaan	Menjelaskan peran lembaga dan alur sertifikasi.	Diagram/esai	BPJPH, LPH, auditor, penyelia, penetapan kehalalan.	25%
Bahan kritis	Menentukan kebutuhan dokumen dan titik kritis.	Studi kasus	Bahan baku, tambahan, penolong, pemasok, bukti halal.	25%

BOBOT NILAI KUIS: 10%

C. RENCANA AKTIVITAS PARTISIPATIF CASE METHOD

Mata Kuliah	: Sistem Jaminan Produk Halal
Kode	: TIP625331
Dosen Pengampu	: Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si
Bentuk Tugas	: Aktivitas Partisipatif Case Method

TUGAS: ANALISIS KASUS KETIDAKSESUAIAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL
Mahasiswa menganalisis kasus nyata/simulasi terkait bahan tidak terdokumentasi, kontaminasi silang, ketidaksesuaian fasilitas, perubahan pemasok, klaim/label, kegagalan traceability, atau temuan audit. Mahasiswa diminta mengidentifikasi fakta, dasar aturan, akar masalah, risiko, dan rekomendasi perbaikan.

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

1. Resume kasus dan pemetaan fakta/bukti.
2. Matriks ketidaksesuaian: persyaratan - bukti - status - risiko - rekomendasi.
3. Paper mini 4-6 halaman dan/atau presentasi diskusi.
4. Refleksi singkat tentang etika, tanggung jawab konsumen, dan pembelajaran dari kasus.

INDIKATOR, KRITERIA, DAN BOBOT PENILAIAN

Aspek	Indikator	Skor 1	Skor 2	Skor 3	Skor 4	Skor 5	Bobot
Pemahaman Kasus	Identifikasi fakta, aktor, proses, dan masalah	Tidak memahami	Sangat terbatas	Cukup	Jelas & relevan	Sangat mendalam & kritis	20%
Analisis Regulasi	Keterkaitan kasus dengan persyaratan SJPH	Tidak ada dasar	Dasar keliru	Cukup tepat	Tepat & konsisten	Sangat tepat, komprehensif	20%
Akar Masalah & Risiko	Analisis penyebab dan dampak	Tidak dianalisis	Dangkal	Cukup	Mendalam	Kritis, sistematis, berbasis bukti	20%
Solusi	Kelayakan tindakan koreksi/pencegahan	Tidak ada	Tidak relevan	Cukup aplikatif	Aplikatif	Inovatif, realistis, terukur	20%
Diskusi & Refleksi	Komunikasi, partisipasi, etika	Pasif	Minim	Cukup	Aktif	Sangat aktif, reflektif, profesional	20%

BOBOT NILAI AKTIVITAS PARTISIPATIF CASE METHOD: 20%

D. RENCANA UTS

Mata Kuliah	: Sistem Jaminan Produk Halal
Kode	: TIP625331
Dosen Pengampu	: Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si
Bentuk Tugas	: UTS (Ujian Tengah Semester)

MATERI UTS

1. Konsep dasar halal, JPH dan SJPH
2. Regulasi dan kelembagaan JPH
3. Bahan dan titik kritis kehalalan
4. Kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab
5. Kriteria Bahan
6. Proses Produk Halal dan fasilitas

BENTUK PENILAIAN: ESAI, PILIHAN GANDA, ANALISIS DOKUMEN, DAN STUDI KASUS

Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	Kisi-Kisi	Bobot
Konsep & regulasi	Menjelaskan konsep serta mengaitkan regulasi JPH.	Esai/pilihan ganda	Konsep halal; JPH/SJPH; UU, PP, kelembagaan.	25%
Bahan	Menganalisis status dan dokumen bahan.	Studi kasus	Daftar bahan, pemasok, dokumen, bahan kritis.	25%
Komitmen & tanggung jawab	Menyusun unsur kebijakan dan tanggung jawab.	Esai	Kebijakan halal, SDM, penyelia, pelatihan.	25%
PPH & fasilitas	Menganalisis proses dan risiko kontaminasi.	Studi kasus	Flow process, pemisahan, pencucian, penyimpanan, distribusi.	25%

BOBOT NILAI UTS: 10%

E. RENCANA UAS

Mata Kuliah	: Sistem Jaminan Produk Halal
Kode	: TIP625331
Dosen Pengampu	: Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si
Bentuk Tugas	: UAS (Ujian Akhir Semester)

MATERI UAS

1. Kriteria Produk
2. Pemantauan dan Evaluasi
3. Ketertelusuran dan produk tidak sesuai
4. Dokumentasi dan kesiapan sertifikasi
5. Audit internal dan tindakan perbaikan
6. Integrasi Manual SJPH

BENTUK PENILAIAN: ESAI ANALITIS, INTERPRETASI DOKUMEN, DAN STUDI KASUS KOMPREHENSIF

Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	Kisi-Kisi	Bobot
Produk & label	Mengevaluasi produk, kemasan, label, dan informasi.	Studi kasus	Kriteria produk, label halal, keterangan tidak halal.	20%
Monitoring & audit	Menganalisis bukti audit dan tindak lanjut.	Interpretasi dokumen	Checklist, temuan, akar masalah, CAPA, kaji ulang.	20%
Traceability	Menyusun penelusuran batch dan produk tidak sesuai.	Studi kasus	Bahan-proses-produk-distribusi, isolasi dan rekaman.	20%
Sertifikasi	Menilai kelengkapan kesiapan pengajuan.	Esai/dokumen	Dokumen usaha, produk, bahan, SJPH, bukti implementasi.	20%
Integrasi Manual	Merumuskan rancangan SJPH komprehensif.	Esai komprehensif	Integrasi lima kriteria, PPH, audit, perbaikan.	20%

BOBOT NILAI UAS: 10%

F. RENCANA HASIL PROYEK TEAM-BASED PROJECT

Mata Kuliah	: Sistem Jaminan Produk Halal
Kode	: TIP625331
Dosen Pengampu	: Prof. Dr. Samsul Rizal dan Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si
Bentuk Tugas	: Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal dan Presentasi

TUGAS: PERANCANGAN DAN IMPLEMENTASI SIMULATIF MANUAL SJPH PADA AGROINDUSTRI
Mahasiswa dan tim menghasilkan produk akhir berupa Manual Sistem Jaminan Produk Halal untuk satu UMKM/unit usaha agroindustri. Proyek menggunakan data objek nyata atau simulasi yang memadai dan harus menunjukkan hubungan antara bahan, proses, fasilitas, produk, ketertelusuran, pemantauan, audit, serta tindakan perbaikan.

BENTUK & FORMAT LUARAN

1. Profil usaha, ruang lingkup, dan daftar produk
2. Kebijakan halal, tanggung jawab manajemen, dan penyelia halal
3. Daftar bahan, pemasok, serta matriks dokumen pendukung
4. Diagram alir proses dan analisis titik kritis kehalalan
5. Prosedur Proses Produk Halal dan pengendalian fasilitas
6. Sistem ketertelusuran dan penanganan produk tidak sesuai
7. Checklist dan laporan audit internal
8. Tindakan koreksi/perbaikan dan kaji ulang
9. Manual SJPH final beserta lampiran formulir/rekaman
10. Presentasi dan pertahanan proyek

INDIKATOR, KRITERIA, DAN BOBOT PENILAIAN

Aspek	Indikator	Skor 1	Skor 2	Skor 3	Skor 4	Skor 5	Bobot
Kelengkapan Sistem	Cakupan lima kriteria SJPH dan dokumen pendukung	Sangat tidak lengkap	Banyak komponen hilang	Komponen utama tersedia	Lengkap & konsisten	Sangat lengkap, terintegrasi, siap diterapkan	20%
Bahan & Titik Kritis	Ketepatan identifikasi bahan/dokumen/risiko	Tidak dianalisis	Banyak kesalahan	Cukup tepat	Tepat & rinci	Sangat tajam, bukti kuat, mitigasi jelas	20%
PPH & Traceability	Keterkendalian proses, fasilitas, rekaman	Tidak ada sistem	Sistem lemah	Cukup	Baik dan dapat ditelusuri	Sangat baik, end-to-end, konsisten	20%

Aspek	Indikator	Skor 1	Skor 2	Skor 3	Skor 4	Skor 5	Bobot
Audit & Perbaikan	Kualitas audit, temuan, akar masalah, CAPA	Tidak dilakukan	Sangat terbatas	Cukup	Baik	Sangat objektif, terukur, efektif	15%
Dokumentasi	Kerapian, konsistensi, keterlacakan dokumen	Tidak terdokumentasi	Banyak kekurangan	Cukup	Rapi & konsisten	Profesional, lengkap, mudah digunakan	10%
Presentasi & Teamwork	Penguasaan, argumentasi, pembagian peran	Tidak menguasai	Kurang	Cukup	Baik & kompak	Sangat profesional, argumentatif, kolaboratif	15%

JADWAL PELAKSANAAN

Tahap	Pertemuan	Kegiatan Utama	Luaran/Target
1. Inisiasi Proyek	9	Penjelasan proyek, pembentukan kelompok, penentuan objek UMKM/agroindustri, serta identifikasi awal penerapan SJPH	Objek proyek, pembagian tugas, dan rencana kerja kelompok
2. Identifikasi dan Analisis Awal	10	Identifikasi profil usaha, produk, bahan, pemasok, proses produksi, serta dokumen pendukung halal	Daftar produk, daftar bahan, dokumen bahan, dan diagram alir proses
3. Analisis Titik Kritis Halal	11	Identifikasi titik kritis kehalalan, ketertelusuran bahan dan produk, serta pengendalian produk yang tidak sesuai	Matriks titik kritis halal dan sistem ketertelusuran
4. Penyusunan Dokumen SJPH	12	Penyusunan kebijakan halal, struktur/tanggung jawab tim halal, prosedur aktivitas kritis, serta dokumentasi SJPH	Draft dokumen dan prosedur SJPH
5. Penyusunan Manual SJPH	13	Integrasi lima kriteria SJPH ke dalam Manual Sistem Jaminan Produk Halal	Draft Manual SJPH
6. Simulasi Audit dan Penyempurnaan	14	Simulasi audit internal SJPH, identifikasi ketidaksesuaian, penyusunan tindakan koreksi, dan penyempurnaan dokumen	Laporan audit internal, tindakan koreksi, dan Manual SJPH yang telah diperbaiki
7. Presentasi Proyek	15	Presentasi hasil proyek setiap kelompok, diskusi, evaluasi, dan pemberian umpan balik oleh dosen serta mahasiswa	Presentasi proyek dan rekomendasi perbaikan
8. Revisi dan Finalisasi	Setelah Pertemuan 15	Perbaikan proyek berdasarkan hasil evaluasi dan umpan balik saat presentasi serta finalisasi seluruh dokumen	Manual SJPH final dan laporan proyek akhir

BOBOT PENILAIAN PROYEK: 30%

CATATAN TEKNIS PENGISIAN DAN PELAKSANAAN RPS

1. CPL-PRODI adalah capaian pembelajaran lulusan resmi Program Studi S1 Teknologi Industri Pertanian. CPL yang digunakan pada RPS ini dipilih dari rumusan resmi Kurikulum 2025 berdasarkan relevansi substansi SJPH. Dokumen matriks CPL pada Kurikulum 2025 tidak menampilkan baris SJPH secara eksplisit pada tabel yang tersedia, sehingga pemetaan CPL-CPMK dalam RPS ini merupakan pemetaan akademik yang perlu disahkan oleh Prodi.
2. CPMK merupakan kemampuan spesifik mata kuliah yang diturunkan dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah; Sub-CPMK merupakan kemampuan terukur pada tiap tahap pembelajaran.
3. Pembelajaran menerapkan Student-Centered Learning, self-directed learning, Contextual Learning, Case Method, Collaborative Learning, Role Play/Simulation, dan Team-Based Project.
4. Untuk bobot 2 SKS (2-0), beban belajar per minggu dirancang setara 2 x 50 menit tatap muka, 2 x 60 menit penugasan terstruktur, dan 2 x 60 menit belajar mandiri, sesuai prinsip 1 SKS = 170 menit per minggu per semester yang digunakan dalam Dokumen Kurikulum PS TIP 2025.
5. Penilaian dilaksanakan secara edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan, dengan bukti penilaian yang dapat ditelusuri.
6. Standar, regulasi, pedoman, dan petunjuk teknis halal yang digunakan dalam perkuliahan harus menggunakan versi yang masih berlaku pada saat kegiatan pembelajaran dilaksanakan.
7. TM = Tatap Muka; PT = Penugasan Terstruktur; BM = Belajar Mandiri.
8. Sebelum pengesahan, Program Studi perlu mengonfirmasi inkonsistensi bobot mata kuliah TIP625331 dalam Dokumen Kurikulum 2025: tabel sebaran Semester 6 mencantumkan 2 (2-0), sedangkan bagian deskripsi mata kuliah mencantumkan 3 (2-1).
9. **DASAR PENYUSUNAN DOKUMEN**
10. RPS Mata Kuliah Bahasa Indonesia Kurikulum 2025 digunakan sebagai acuan struktur dan format penyajian, meliputi identitas, otorisasi, CPL-CPMK-Sub-CPMK, korelasi capaian, peta kompetensi, deskripsi mata kuliah, bahan kajian, rencana mingguan, rekapitulasi penilaian, serta Rencana Tugas A-F.
11. Dokumen Kurikulum Tahun 2025 Program Studi S1 Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung digunakan sebagai acuan kode mata kuliah, semester, status mata kuliah, rumpun/body of knowledge, dosen penanggung jawab, deskripsi mata kuliah, CPL, prinsip OBE/SCL, waktu pembelajaran, dan penilaian otentik 6C.
12. Substansi materi SJPH dikembangkan dari deskripsi kurikulum “konsep halal, undang-undang dan implementasinya” menjadi capaian dan materi yang terukur untuk kebutuhan pembelajaran satu semester, dengan merujuk pada regulasi JPH yang berlaku.