**ITP313216 Sistem Jaminan Produksi Pangan Halal**

**Silabus**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kode Kuliah:**  ITP313216 | **Kredit:3**  (2-1) | **Semester: 5** | **Kelompok**  **Keilmuan (KK):** Program Studi | | | **Sifat:** Pilihan | | |
| **Sifat kuliah** | | Pilihan | | | | | | |
| **Kelompok Kuliah** | | **-** | | | | | | |
| ***Course Title (Indonesian)***  **Nama Mata Kuliah** | | Sistem Jaminan Produksi Pangan Halal | | | | | | |
| ***Course Title (English)***  **Nama Mata Kuliah** | | Halal System in Food Industry | | | | | | |
| ***Short Description***  **Silabus ringkas** | | Membahas teknik audit dan sistem manajemen pangan halal. Materi yang dibahas meliputi filosofi pangan yang halal dan baik, kualifikasi auditor, teknik audit, sistem dan kelembagaan sertifikasi teknik. | | | | | | |
| ***Goals***  **Tujuan Instruksional Umum (TIU)** | | Setelah mempelajari mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan sistem jaminan produksi pangan halal dalam industri pangan. | | | | | | |
| ***Offered To***  **(Program Studi Peserta)** | | ITP | | |  | |  | |
| ***Prerequisite Courses***  **Prasyarat** | | Teknologi Pengolahan Pangan (ITP311) | | |  | | | |
| ***Competence Percentage*** | | Remember | | 10% |  | Technical Skill | | 25% |
| Understand | | 30% | Personal Skill | | 25% |
| Apply | | 20% | Interpersonal & Communication Skill | | 25% |
| Analyze | | 30% | Organizational Skill | | 25% |
| Evaluate | | 5% |  | |  |
| Create | | 5% |  | |  |
| ***Activity (hour/week)***  **Kegiatan per jam per minggu** | | *Course* (kuliah) = | | 2 |  | |  |
| *Tutorial* (responsi) = | | 2 |  | |  |
| *Lab Works* (prak.) = | | - |  | |  |
| Kerja mandiri = | | 2 |  | |  |
| **Evaluasi Proses Belajar Mengajar (Penilaian)** | | UTS = | | 30% |  | | | |
| UAS = | | 30% |  | | | |
| Tugas = | | 40% |  | | | |
|  | |  |  | | | |
|  | |  |  | | | |
| ***References/Bibliography***  **Referensi** | | 1. Buku petunjuk audit Halal. 1995. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetik, Majelis Ulama Indonesia 2. Naskah Undang-Undang pangan No. 7/1996 dan peraturan-peraturan lainnya 3. Apriyantono,A. 2007. Potensi Ketidakhalalan Produk Pangan dan Masalah Pangan Hasil Rekayasa Genetika.Penerbit Kiblat. 4. Anonim. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. LPPOM MUI. | | | | | | |
| **Strategi Pedagogi dan Pesan untuk para pengajar** | | Metode perkuliahan yang digunakan adalah berupa kuliah tatap muka. Kuliah tatap muka dimaksudkan untuk mengantarkan mahasiswa memahami pokok bahasan dan sub-sub pokok bahasannya. | | | | | | |

**Satuan Acara Perkuliahan (SAP)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mg#** | **Topik** | **Sub-Topik** | **Tujuan Instruksional Khusus (TIK)** | **Kegiatan K/P/R/X/U \*)** |
| 1 | Urgensi Pangan Halal | * Apa yang dimaksud dengan pangan halal dan haram * Kaitan pangan halal dan perlindungan konsumen * Kaitan pangan halalndan perdagangan global * Kaitan pangan halal dan industry pangan * Beberapa contoh kasus pangan haram | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pentingnya penyediaan pangan halal dalam rangka perlindungan konsumen 2. Mahasiswa mampu menjelaskan urgensi, tantangan dan peluang dari penyediaan pangan halal sekarang/masa datang ditinjau dari aspek perdagangan global. | K |
| 2 | Prinsip Halal Haram dalam Hukum Islam | * Pengertian, definisi, dan batasan pangan yang halal dan haram menu-rut hukum Islam * Ayat Alquran dan hadits yang menjelaskan masalah pangan halal | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan definisi, batasan dan jenis pangan yang dihalalkan atau diharamkan menurut hukum Islam 2. Mahasiswa mampu menyebutkan ayat-ayat dalam Alquran dan hadits yang berkaitan dengan pangan yang halal dan haram | K |
| 3 | Peraturan Perundangan Pangan Halal | * Peraturan yang mengatur sertifikasi dan pelabelan halal * Peraturan tentang sistem produksi halal * Peraturan tentang kelembagaan dalam pemeriksaan produksi halal * Guideline produksi pangan halal yang dikeluarkan oleh Codex * Perbandingan peraturan nasional dengan di negara lain yang terkait pangan halal | 1. Mahasiswa mampu menyebutkan pasal-pasal dalam undang-undang dan peraturan pemerintah yang berkaitan pangan halal 2. Mahasiswa mampu menjelaskan peraturan-peraturan internasi-onal yang terkait dengan pangan halal | K |
| 4 | Produk babi dan derivatnya | * Status hukum babi dan derivatnya dalam hukum Islam, serta hukmah pengharamannya * Jenis-jenis produk turunan babi * Beberapa contoh kasus yang terkait dengan penggunaan bahan turunan babi | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan status hukum babi dan derivatnya berdasarkan hukum Islam 2. Mahasiswa mampu menjelaskan jenis dan sifat produk yang berasal dari daging babi dan hasil sampingannya | K |
| 5 | Alkohol dan Khamer | * Alkohol   + Apa itu alkohol?   + Industri alkohol   + Manfaat alkohol   + Hukum alkohol * Khamer   + Apa itu khamer?   + Proses pembuatan khamer?   + Produk turunan khamer? * Hukum tape | 1. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang industri alkohol dan hukum alkohol jika digunakan di industri makanan 2. Mahasisswa mampu menjelaskan tentang khamer dan produk turunan khamer | K |
| 6 | Teknik Analisis untuk Menentukan status Halal Haram | * Analisis kehalalan produk * Porcine Detection Kit * Porcine DNA analysis using real-time PCR * Ethanol content assessment using GC * Animal Leather Examination using stereo microscope | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang beberapa metode analisis untuk beberapa produk yang kritis | K |
| 7 | Tugas Presentasi Makalah | * Presentasi * Tanya jawab | Mahasiswa mampu mengidentifikasi potensi bahan haram pada beberapa bahan pangan |  |
| 8 | UTS |  |  |  |
| 9 | Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan Nabati dan Hewani | * Pengertian titik kritis kehalalan * Titik kritis kehalalan produk * Contoh titik kritis beberapa produk pangan * Latihan | Mahasiswa mampu menganalisis titik kritis kehalalan produk nabati dan hewani | K |
| 10 | Titik Kritis Produk Bioteknologi | * Bioteknologi Pangan * Titik Kritis Kehalalan Produk Bioteknologi Konvensional * Titik Kritis Kehalalan Produk Bioteknologi Modern | Mahasiswa mampu menganalisis dan menjelaskan titik kritis produk bioteknologi | K |
| 11 | Titik Kritis Kehalalan Perisa | * Perisa * Produksi perisa * Titik kritis kehalalan perisa * Perisa babi dan minuman beralkohol | Mahasiswa mampu menganalisis dan menjelaskan titik kritis perisa | K |
| 12 | Persyaratan Pemenuhan Sistem Jaminan Halal pada Industri Pengolahan (HAS 23101) | * Kebijakan halal * Tim manajemen halal * Pelatihan dan edukasi * Bahan * Produk * Fasilitas produksi * Prosedur tertulis aktivitas kritis * Traceability * Penangan produk yang tidak sesuai kriteria * Audit internal * Kaji ulang manajemen | Mahasiswa mampu menganalisis dan menjelaskan persyaratan pemenuhan sistem jaminan halal pada industru pengolahan | K |
| 13 | Persyaratan Pemenuhan Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan (HAS 23103) | * Tujuan utama penerapan dan prinsip SJH * Kebijakan halal * Tim manajemen halal * Pelatihan dan edukasi * Hewan yang disembeli * Fasilitas * Prosedur tertulis untuk Aktivitas kritis * Kemampuan telusur * Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria * Audit internal * Kaji ulang manajemen | Mahasiswa mampu menganalisis dan menjelaskan persyaratan pemenuhan sistem jaminan halal pada rumah potong hewan | K |
| 14 | Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia | * LPPOM MUI * Sertifikasi Halal P-IRT * Sertifikasi Halal Non P-IRT * Biaya Sertifikasi Halal | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang prosedur sertfikasi halal, baik untuk P-IRT dan Non P-IRT | K |
| 15 | Kunjungan ke LPPOM MUI | Penjelasan mengenai sertifikasi halal di Indonesia oleh LPPOM MUI | Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai sertifikasi halal di Indonesia | K |
| 16 | UAS |  |  |  |

**KONTRAK PERKULIAHAN SISTEM JAMINAN PRODUKSI PANGAN HALAL**

1. Batas waktu keterlambatan 30 menit
2. Diperbolehkan makan dan minum selama kegiatan perkuliahan berlangsung (kecuali permen karet dan makanan yang berbunyi )
3. Tidak diperbolehkan menggunakan telepon genggam dan laptop selama perkuliahan berlangsung
4. Laptop hanya boleh digunakan saat presentasi berlangsung
5. Mahasiswa/i boleh tidak mengikuti kegiatan perkuliahan sebanyak 4 kali pertemuan
6. Kegiatan perkuliahan dilakukan sebanyak 14 kali pertemuan tiap semester

**Penanggung Jawab (PJ) Kelas**

Dita Angraini

Dosen Perkuliahan Mahasiswa

( ) ( )

Mahasiswa

( )

Mahasiswa

( )