

## Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

	<b>UNIVERSITAS TRILOGI</b> <b>FAKULTAS BIOINDUSTRI</b> <b>PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI</b> Jl. TMP. Kalibata No.1, RT.4/RW.04, Duren Tiga, Pancoran, Jakarta Selatan						<b>Kode Dokumen</b>
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>							
<b>MATA KULIAH (MK)</b>		<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (skt)</b>		<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>
<b>Fisiologi dan teknologi Pascapanen</b>		<b>AET143118</b>	Matakuliah Keilmuan dan Keahlian Tanaman	<b>T=2</b>	<b>P=1</b>	<b>7</b>	<b>19 September 2021</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>			<b>Ketua PRODI</b>	
	<b>(Dr. Inanpi Hidayati Sumiasih, S.P., M.Si)</b>		<b>(Dr. Inanpi Hidayati Sumiasih, S.P., M.Si)</b>			<b>(Warid, S.P., M.Si)</b>	
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>						
	S1	Bertaqwa kepada Allah SWT, menjunjung tinggi dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika;					
	S2	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila					
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri					
	P1	Memiliki wawasan terhadap bisnis berbasis teknologi dan sosial					
	P4	Konsep teoritis tentang ilmu dan teknologi tanaman, ilmu dan teknologi pascapanen, ilmu dan teknologi lingkungan, dan teknologi produksi tanaman bekalanjutan					
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur					
	KK2	Mampu membuat model bisnis untuk usaha pemula yang memiliki dampak sosial					
	KK4	Mampu menerapkan ilmu tanaman, ilmu pascapanen, dan sosial ekonomi pertanian serta prinsip rekayasa produksi tanaman yang berorientasi efektivitas, efisiensi, kualitas, dan keberlanjutan sumber daya sesuai dengan praktik pertanian yang baik (Good Agricultural Practices)					





		10. Kandungan kimia dan penampilan fisik.							
<b>Pustaka</b>		<b>Utama :</b>	1. Kader, Adel A. "Postharvest Technology of Horticultural Crops" UCLA 2. Wills, R. B. H. "Postharvest: An introduction of the physiology and handling of fruit dan vegetables" AVI 3. Chakraverty, A. "Handbook of Postharvest Technology" Marcel Dekker. 4. Salunkhe, D. K. "Postharvest Biotechnology of Fruits and Vegetables".						
		<b>Pendukung :</b>	1. Berbagai sumber terkait (terutama artikel-artikel jurnal mutakhir). 2. Kunjungan lapang di Industri pascapanen.						
<b>Dosen Pengampu</b>		Dr. Inanpi Hidayati Sumiasih							
<b>Matakuliah syarat</b>		Biologi							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]</b>			<b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>	
(1)	(2)	Indikator	Kriteria & Teknik	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )	(6)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)		
1	Mengaplikasikan penanganan pascapanen (prosedur dan kriteria panen) produk hortikultura (C3-faktual, A1 Ps1, CPMK-1,2)	1. Memahami tujuan perkuliahan Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. 2. Memahami metode pembelajaran Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. 3. Memahami peraturan-peraturan khusus	Komunikasi personal, pengamatan	<i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> Tatap muka di kelas <i>Metode:</i> <i>Direct instructional;</i> praktik <i>Kegiatan:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sosialisasi metode pembelajaran Fisiologi dan Teknologi Pascapanen</li> <li>• Praktik mengakses BL Fisiologi dan Teknologi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proses pembelajaran, etika dan kontrak perkuliahan.</li> <li>▪ Penggunaan BL</li> <li>▪ Pengenalan alat dan bahan laboratorium pascapanen.</li> </ul>	5 %		

		<p>perkuliahannya Fisiologi dan Teknologi Pascapanen.</p> <p>4. Melaksanakan pengaksesan BL Fisiologi dan Teknologi Pascapanen.</p>		<p>Pascapanen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorium.</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170') BM: (3 x 60')</p>			
2	Menjelaskan dan memerinci proses pematangan produk hortikultura (C2-konseptual, A2, Ps1, CPMK-2,3)	<p>1. Memahami cakupan Fisiologi dan Teknologi Pascapanen.</p> <p>2. Memahami cara dan prosedur panen.</p> <p>3. Memahami kriteria Panen (stadia kematangan).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pre-test dan post-test penguasaan konsep</li> <li>Observasi sikap mahasiswa terhadap perkuliahan</li> </ul>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Pemberian kasus <b>Metode:</b> Case-Based-Teaching <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170')</p>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Asynchronous learning Metode: Case-Based-Teaching <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisis bahan ajar dalam multimedia interaktif (MMI) daring (zoom dan BL).</li> <li>Penugasan</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> BM: (3 x 60')</p>	<p><b>1. Pendahuluan:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pandangan umum</li> <li>cakupan pascapanen</li> <li>Cara, prosedur dan kriteria panen (stadia kematangan)</li> </ol> <p><b>PustakaUtama:</b> 1, 2</p>	5 %
3	Menjelaskan respirasi dan transpirasi produk segar selama penyimpanan (C3-konseptual, A1 Ps1, CPMK-3,4)	<p>1. Mendeferensiasikan respirasi klimaterik dan non klimaterik</p> <p>2. Memahami faktor respirasi pascapanen</p> <p>3. Memahami faktor laju transpirasi pascapanen</p> <p>4. Memahami metode mengurangi laju transpirasi pascapanen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pre-test penguasaan konsep</li> <li>Pengamatan sikap ilmiah mahasiswa</li> <li>Pengamatan keterampilan</li> </ul>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Pemberian kasus,</p> <p><b>Metode:</b> Case-Based-Teaching <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50')</p>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Asynchronous <b>Metode:</b> Case-Based-Teaching <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempelajari dan menganalisis bahan ajar dalam BL</li> <li>Penugasan: telaah jurnal</li> </ul>	<p><b>2. Respirasi dan transpirasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Respirasi sel: klimaterik dan non klimaterik</li> <li>Transpirasi</li> <li>Faktor yang mempengaruhi respirasi dan transpirasi</li> </ol> <p><b>PustakaUtama:</b></p>	10%



6		<p>1. Ketepatan menjelaskan standar kualitas untuk ekspor 2. Memahami kriteria kualitas untuk ekspor 3. Memahami standard dan kriteria produk supermarket</p>	<p><b>1.</b> <i>Pre-test</i> dan <i>post-test</i> penguasaan konsep <b>2.</b> Identifikasi sikap ilmiah mahasiswa <b>3.</b> Penilaian Unjuk Kerja selama praktik percobaan <b>4.</b> Penilaian produk (Tagihan: laporan kemajuan projek percobaan)</p>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Pemberian kasus, praktik <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170')</p>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> <i>Asynchronous e-learning</i> <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisis bahan ajar dalam E learning</li> <li>Penugasan: meresume manajemen mutu, keamanan dan standar ekspor produk segar</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> BM: (3 x 60')</p>	<p><b>5. Standar ekspor produk segar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Standar kualitas ekspor</li> <li>Kriteria ekspor</li> <li>Kriteria produk pasar modern dan tradisional</li> </ol> <p><b>Pustaka:</b> Artikel dan media internet</p>	5%
7	Menganalisis dan menerapkan penanganan pascapanen pembersihan, sortasi dan <i>grading</i> (C4-prosedural, A3, Ps3; CPMK-6,7)	<p>1. Menelaah teori dan praktik pembersihan. 2. Menelaah sortasi dan grading produk segar hortikultura</p>	<p>1. Pre-test penguasaan konsep 2. Pengamatan sikap ilmiah mahasiswa 3. Pengamatan keterampilan mahasiswa Post-test penguasaan konsep</p>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Pemberian kasus, praktik <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi</li> <li>Praktik</li> <li>Pengamatan</li> <li>Kunjungan lapang</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170')</p>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> <i>Asynchronous e-learning</i> <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempelajari dan menganalisis bahan ajar dalam e-learning</li> <li>Penugasan: laporan kunjungan lapang</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b></p>	<p><b>6. Penanganan pascapanen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pembersihan</li> <li>Sortasi</li> <li>Grading</li> </ol> <p><b>Pustaka:</b> komunikasi pribadi saat kunjungan lapang</p>	10%

					BM: (3 x 60')		
<b>8</b>	<b>Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester</b>						
<b>9</b>	Mendeferensiasikan teknik pascapenen pengepakan dan <i>edible coating</i> (C4-prosedural, A3, Ps3; CPMK-6,7)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menelaah jenis-jenis pengepakan</li> <li>2. Menelaah prosedur pengepakan pada produk segar hortikultura.</li> <li>3. Menelaah dan mempraktikkan jenis <i>edible coating</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Pre-test</i> dan <i>post-test</i> penguasaan konsep</li> <li>2. Identifikasi sikap ilmiah mahasiswa</li> <li>3. Penilaian Unjuk Kerja selama praktik</li> <li>4. Penilaian produk (Tagihan: laporan telah pustaka dalam bentuk table dan pembahasan)</li> </ol>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Pemberian kasus, penugasan <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> <li>• Praktik pengepakan dan <i>edible coating</i></li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170')</p>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> <i>Asynchronous e-learning</i> <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari dan menganalisis bahan ajar dalam <i>e-learning</i></li> <li>• Penugasan: pelaporan kegiatan praktikum dan resume studi kasus pada jurnal ilmiah</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> BM: (3 x 60')</p>	<p><b>7. Pengepakan dan <i>edible coating</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Jenis pengepakan</li> <li>b. Jenis <i>edible coating</i> produk buah dan sayur segar</li> </ol> <p><b>Pustaka Utama:</b> 1, 2</p>	10%
<b>10</b>	Menelaah dan menerapkan pra pendinginan/ <i>precooling</i> , penyimpanan produk segar dan atmosfir penyimpanan (C4-prosedural, A3, Ps3; CPMK-6,7,8)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menelaah konsep prapendinginan/<i>precooling</i> pada buah dan sayur.</li> <li>2. Menelaah prosedur penanganan produk segar hortikultura</li> <li>3. Menelaah mutu produk segar pertanian (mutu panen pada stadium kematangan)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pre-test penguasaan konsep.</li> <li>2. Pengamatan sikap ilmiah mahasiswa.</li> <li>3. Pengamatan keterampilan mahasiswa</li> <li>4. Post-test penguasaan konsep</li> </ol>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> Pemberian kasus, praktik <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> <li>• Praktik</li> <li>• Pengamatan</li> <li>• Kunjungan lapang</li> </ul>	<p><b>Pendekatan:</b> Saintifik <b>Strategi:</b> <i>Asynchronous e-learning</i> <b>Metode:</b> <i>Case-Based-Teaching</i> <b>Kegiatan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari dan menganalisis bahan ajar dalam <i>e-learning</i></li> <li>• Kunjungan lapang</li> </ul>	<p><b>8. <i>Precooling</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Konsep</li> <li>b. Prosedur</li> <li>c. Mutu dan penyimpanan</li> </ol> <p><b>Pustaka:</b> komunikasi pribadi saat kunjungan lapang</p>	5%

		<p>4. Menelaah penyimpanan gudang</p> <p>5. Menelaah penyimpanan produk segar pertanian di <i>cool storage</i>.</p>		<p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170')</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penugasan: laporan kunjungan lapang</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> BM: (3 x 60')</p>		
11		<p>1. Menelaah penyimpanan atmosfer termodifikasi</p> <p>2. Menelaah penyimpanan atmosfer terkendali</p> <p>3. Menelaah penyimpanan hipobarik</p>	<p>1. Pre-test penguasaan konsep.</p> <p>2. Pengamatan sikap ilmiah mahasiswa.</p> <p>3. Pengamatan keterampilan mahasiswa.</p> <p>4. Post-test penguasaan konsep</p>	<p><i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> Pemberian kasus, praktik <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> <li>• Praktik</li> <li>• Pengamatan</li> <li>• Kunjungan lapang</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170')</p>	<p><i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> <i>Asynchronous e-learning</i> <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari dan menganalisis bahan ajar dalam <i>e-learning</i></li> <li>• Penugasan: laporan kunjungan lapang</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> BM: (3 x 60')</p>	<p><b>9. Penyimpanan produk segar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Penyimpanan atmosfir termodifikasi</li> <li>Hipobarik.</li> </ol> <p><b>Pustaka:</b> komunikasi pribadi saat kunjungan lapang</p>	5%
12	Mendemonstrasikan dan mempraktikan kerusakan fisiologis selama penyimpanan (C5-prosedural, A4, Ps4; CPMK-7,8)	<p>1. Menelaah tahap-tahap perkembangan produk hortikultura.</p> <p>2. Menelaah <i>maturity</i></p> <p>3. Menelaah kondisi <i>ripening</i></p> <p>4. Menelaah kondisi <i>senescence</i></p> <p>5. Menelaah perubahan fisik dan kimia selama <i>maturity</i> sampai <i>senescence</i></p>	<p>1. <i>Pre-test</i> dan <i>post-test</i> penguasaan konsep.</p> <p>2. Identifikasi sikap ilmiah mahasiswa.</p> <p>3. Penilaian Unjuk Kerja selama praktik.</p> <p>4. Penilaian produk (Tagihan:</p>	<p><i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> Pemberian kasus, penugasan <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> <li>• Praktik</li> </ul> <p><b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50')</p>	<p><i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> <i>Asynchronous e-learning</i> <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari dan menganalisis bahan ajar dalam <i>e-learning</i></li> <li>• Penugasan:</li> </ul>	<p><b>10. Kerusakan fisiologis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>Maturation</i></li> <li><i>Ripening</i></li> <li><i>Senescence</i></li> </ol> <p><b>Pustaka Utama:</b> 1, 2</p>	5%

			laporan telah pustaka dalam bentuk tabel)	P: (1 x 170')	pelaporan kegiatan praktikum dan resume studi kasus pada jurnal ilmiah		
13		1. Menelaah tanda-tanda kerusakan fisiologis 2. Menelaah kerusakan akibat suhu rendah ( <i>Chilling injury</i> dan <i>freezing injury</i> ).	1. <i>Pre-test</i> dan <i>post-test</i> penguasaan konsep. 2. Identifikasi sikap ilmiah mahasiswa. 3. Penilaian Unjuk Kerja selama praktik. 4. Penilaian produk (Tagihan: laporan telah pustaka dalam bentuk table dan pembahasan)	<i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> Pemberian kasus, penugasan <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i> • Diskusi • Praktik <i>Chilling injury</i>  <b>Alokasi waktu:</b> TM: (2 x 50') P: (1 x 170')	<i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> Asynchronous e-learning <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i> • Mempelajari dan menganalisis bahan ajar dalam e-learning • Penugasan: pelaporan kegiatan praktikum dan resume studi kasus pada jurnal ilmiah  <b>Alokasi waktu:</b> BM: (3 x 60')	<b>11. Kerusakan fisiologis</b> a. <i>Chilling injury</i> b. <i>freezing injury</i>  <b>Pustaka Utama:</b> 1, 2	10%
14	Mendemonstrasikan (mempraktikkan) pengujian kandungan kimia dan penampilan fisik produk segar pertanian (C6-prosedural, A4, Ps4; CPMK-7,8)	1. Menelaah indikator visual hortikultura 2. Menelaah <i>pigment</i> produk segar hortikultura	1. <i>Pre-test</i> dan <i>post-test</i> penguasaan konsep. 2. Identifikasi sikap ilmiah mahasiswa. 3. Penilaian Unjuk Kerja selama	<i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> Pemberian kasus, penugasan <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i>	<i>Pendekatan:</i> Saintifik <i>Strategi:</i> Asynchronous e-learning <i>Metode:</i> <i>Case-Based-Teaching</i> <i>Kegiatan:</i> • Mempelajari dan	<b>12. Kandungan kimia</b> a. Indikator visual hortikultura b. <i>Pigment</i>  <b>Pustaka Utama:</b> 1, 2, 3, 4	10%



**Catatan :**

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.