**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

 ( )