



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGENDALIAN MUTU PANGAN

No.:SIL/TBB/BOG207/14

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 1 dari 7

| | |
|------------------------|--|
| MATAKULIAH | : PENGENDALIAN MUTU PANGAN |
| KODE MATAKULIAH | : BOG207 (2 SKS PRAKTEK) |
| SEMESTER | : GASAL/GENAP |
| PROGRAM STUDI | : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA |
| DOSEN PENGAMPU | : 1. NANI RATNANINGSIH, M.P. 2. ICHDA CHAYATI, M.P. 3. MUTIARA NUGRAHENI, M.Si. 4. ANDIAN ARI ANGGRAENI, M.Sc |

I. DESKRIPSI MATAKULIAH

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu memahami konsep mutu pangan, menerapkan prinsip pengendalian mutu pangan dan pengujian sensoris dalam bidang boga. Mata kuliah ini terdiri dari teori tentang konsep mutu, atribut mutu pangan, dan pengendalian mutu; metode-metode pengendalian mutu pangan; konsep dan penerapan HACCP dalam bidang boga; sifat-sifat sensoris bahan pangan dan pengujian sifat sensoris, serta praktikum pengendalian mutu pangan, yaitu pengukuran mutu bahan sesuai syarat mutu bahan, pengukuran mutu proses pengolahan sesuai dengan standar proses, pengukuran mutu produk sesuai dengan syarat mutu produk dan pengujian sifat sensoris, yaitu threshold test, ranking test, hedonic scale test, dan profil sensoris. Pembelajaran mata kuliah ini dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, presentasi, dan praktikum. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas mandiri, presentasi makalah, pretest, laporan mingguan, laporan akhir praktikum, responsi praktikum, dan ujian akhir semester.

II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

1. Menjelaskan konsep mutu termasuk atribut mutu pangan, standar mutu dan pengendalian mutu.
2. Menjelaskan metode-metode pengendalian mutu.
3. Menjelaskan konsep HACCP termasuk penerapan HACCP dalam bidang boga.
4. Menjelaskan sifat-sifat sensoris bahan pangan
5. Menjelaskan prinsip-prinsip pengujian sifat sensoris
6. Menjelaskan dan mempraktikkan pengukuran mutu bahan
7. Menjelaskan dan mempraktikkan pengukuran mutu proses
8. Menjelaskan dan mempraktikkan pengukuran mutu produk
9. Menjelaskan dan mempraktikkan threshold test
10. Menjelaskan dan mempraktikkan ranking test
11. Menjelaskan dan mempraktikkan hedonic scale test
12. Menjelaskan dan mempraktikkan profil sensoris
13. Menjelaskan dan mempresentasikan aplikasi pengendalian mutu pangan di bidang boga

Dibuat oleh :

Nani Ratnaningsih, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti, M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGENDALIAN MUTU PANGAN

No.:SIL/TBB/BOG207/14

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 2 dari 7

III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

1. Menjelaskan pentingnya mempelajari pengendalian mutu pangan dalam bidang boga.
2. Mampu menjelaskan konsep mutu termasuk atribut mutu, standar mutu dan pengendalian mutu.
3. Mampu menjelaskan metode-metode pengendalian mutu.
4. Mampu menjelaskan konsep HACCP termasuk penerapan HACCP dalam bidang boga.
5. Mampu menjelaskan sifat-sifat sensoris bahan pangan.
6. Mampu menjelaskan prinsip-prinsip pengujian sifat-sifat sensoris bahan pangan.

B. Aspek Psikomotor

1. Mahasiswa dapat mengaplikasikan pengendalian mutu pangan di bidang boga.
2. Mempraktikkan pengukuran mutu bahan.
3. Mempraktikkan pengukuran mutu proses.
4. Mempraktikkan pengukuran mutu produk.
5. Mahasiswa dapat mempraktikkan threshold test.
6. Mahasiswa dapat mempraktikkan ranking test.
7. Mahasiswa dapat mempraktikkan hedonic scale test.
8. Mahasiswa dapat mempraktikkan pengujian profil sensoris.
9. Mahasiswa dapat mempresentasikan aplikasi pengendalian mutu pangan di bidang boga.

C. Aspek Affektif, Kecakapan Sosial dan Personal

1. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan antusias, tertib dan disiplin.
2. Mahasiswa memiliki sikap positif terhadap perkuliahan pengendalian mutu pangan.
3. Mahasiswa menyadari pentingnya penguasaan pengendalian mutu pangan dalam bidang boga bagi karir dan masa depan dirinya
4. Mahasiswa memiliki sopan santun dalam kelas maupun di luar kelas.
5. Mahasiswa memiliki motivasi dalam mengikuti perkuliahan pengendalian mutu pangan.
6. Mahasiswa memiliki kemauan dalam bekerjasama.
7. Mahasiswa memiliki rasa tanggung jawab dalam melaksanakan tugas-tugas belajarnya.
8. Mahasiswa memiliki rasa percaya diri terhadap kemampuannya.
9. Mahasiswa memiliki kemampuan bekerja sama dalam tim.

IV. SUMBER BACAAN

1. Agus Ahyari. 2002. Manajemen Produksi : Pengendalian Produksi (Edisi keempat). Penerbit BPFE, FE UGM. Yogyakarta.
2. Amerine, M. A., R. M. Pangborn, dan E. B. Roessler. 1965. Principles of Sensory Evaluation of Food. Academic Press Inc. New York, USA.

Dibuat oleh :

Nani Ratnaningsih, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti, M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGENDALIAN MUTU PANGAN

No.:SIL/TBB/BOG207/14

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 3 dari 7

3. Bambang Kartika, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
4. Endang S. Rahayu dan Tyas Utami. 2006. Hand out Pengendalian Mutu dan *Hazard Analysis and Critical Control Point*. Materi Pelatihan Keamanan Pangan dan ISO 9000 versi 2004 tanggal 28 Juli – 28 Agustus 2006. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
5. Gomez, K.A. dan A.A. Gomez. 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. John Wiley & Sons Inc. New York, USA.
6. Herschdoerfer, S. M. 1984. *Quality Control in the Food Industry Volume 1 (Second edition)*. Academic Press Inc. London.
7. Kramer, A. dan B. A. Twigg. 1966. *Fundamentals of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut, USA.
8. Nani Ratnaningsih dan Ichda Chayati. 2010. *Labsheet Pengendalian Mutu Pangan*. Jurusan PTBB, FT UNY. Yogyakarta.
9. Nani Ratnaningsih. 2010. *Diktat Pengendalian Mutu Pangan*. Jurusan PTBB, FT UNY. Yogyakarta.
10. Resurreccion, A.V.A. 1998. *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Aspen Publisher. Gaithersburg, Maryland, USA.
11. Stone, H. dan J. L. Sidel. 1993. *Sensory Evaluation Practices (Second Edition)*. Academic Press Inc. San Diego, California, USA.
12. Y. Marsono. 2006. Hand out *Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operation Procedures*. Materi Pelatihan Keamanan Pangan dan ISO 9000 versi 2004 tanggal 28 Juli – 28 Agustus 2006. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

1. Partisipasi dan kehadiran kuliah

Mengikuti kuliah di kelas merupakan situasi sosial yang diciptakan oleh dosen untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya. Kehadiran kuliah dan partisipasi dalam kuliah merupakan parameter keunggulan mahasiswa yang harus dikembangkan dan diberi bobot pencapaian. Persyaratan kehadiran kuliah minimal 75 % dari 16 kali pertemuan. Bila tidak memenuhi persyaratan tersebut, maka mahasiswa tidak boleh mengikuti ujian akhir semester. Bobot maksimum 5.

2. Tugas mandiri

Tugas berupa penyelesaian masalah-masalah dari materi kuliah, membuat resume/ringkasan materi kuliah. Bobot maksimum 10.

3. Presentasi makalah

Makalah yang dipresentasikan tiap mahasiswa bersumber dari jurnal atau hasil penelitian berbahasa Inggris tentang aplikasi pengendalian mutu dalam bidang pangan/boga. Bobot maksimum 15.

Dibuat oleh :

Nani Ratnaningsih, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti, M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGENDALIAN MUTU PANGAN

No.:SIL/TBB/BOG207/14

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 4 dari 7

4. Pretest
Pretest dilakukan untuk mengetahui kesiapan mahasiswa sebelum melaksanakan praktikum. Bobot maksimum 5.
5. Laporan mingguan
Laporan mingguan digunakan untuk melaporkan hasil praktikum tiap minggu dan dikumpulkan satu minggu setelah praktikum. Bobot maksimum 5.
6. Laporan akhir praktikum
Laporan akhir praktikum digunakan untuk melaporkan semua hasil praktikum dengan format yang sudah ditentukan. Bobot maksimum 20.
7. Responsi praktikum
Responsi praktikum merupakan cara penilaian yang dilakukan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa dalam mengaplikasikan pengujian sensoris di bidang boga. Bobot maksimum 25.
8. Ujian akhir semester
Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa dalam memahami konsep pengendalian mutu pangan. Bobot maksimum 25.

Tabel Ringkasan Bobot Penilaian

| No | Komponen | Bobot (%) |
|--------|-------------------------|-----------|
| 1 | Partisipasi kuliah | 5 |
| 2 | Tugas mandiri | 5 |
| 3 | Presentasi makalah | 15 |
| 4 | Pretest | 5 |
| 5 | Laporan mingguan | 5 |
| 6 | Laporan akhir praktikum | 15 |
| 7 | Responsi praktikum | 25 |
| 8 | Ujian akhir semester | 25 |
| Jumlah | | 100 |

Dibuat oleh :
Nani Ratnaningsih, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Sutriyati Purwanti, M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGENDALIAN MUTU PANGAN

No.:SIL/TBB/BOG207/14 Revisi : 00 Tgl. 18 Juni 2010 Hal 5 dari 7

Tabel Penguasaan Kompetensi

| No | Nilai | Syarat |
|----|-------|--|
| 1 | A | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 86 point |
| 2 | A- | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 80 point |
| 3 | B + | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 75 point |
| 4 | B | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 71 point |
| 5 | B- | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 66 point |
| 6 | C + | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 64 point |
| 7 | C | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 56 point |
| 8 | D | mahasiswa mengumpulkan point kurang dari 56 |

VI. SKEMA KERJA

| Minggu ke | Kompetensi dasar | Materi dasar | Strategi perkuliahan | Sumber/referensi |
|-----------|--|--|--|-------------------|
| 1 | Mampu menjelaskan silabi termasuk aturan dan tugas perkuliahan Pengendalian Mutu Pangan (PMP). | 1.1. Penjelasan aturan perkuliahan PMP 1.2. Penjelasan silabi PMP 1.3. Penjelasan tugas perkuliahan PMP 1.4. Penjelasan praktikum PMP | 1. Ceramah 2. Diskusi | |
| 2 | Mampu menjelaskan konsep mutu termasuk atribut mutu, standar mutu dan pengendalian mutu. | 2.1. Pengertian mutu, atribut mutu, standar mutu, dan pengendalian mutu pangan 2.2. Tujuan dan keuntungan pengendalian mutu 2.3. <i>Quality Control, Quality Assurance, dan Total Quality Management</i> | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Tugas | 1, 4, 6, 7, 9 |
| 3 | Mampu menjelaskan metode-metode pengendalian mutu. | 3.1. Tujuh alat pengendalian mutu (<i>7 tools of Quality Control</i>) 3.2. <i>Quality Control Cycle, Good Manufacturing Practices, dan Sanitation Standard Operation Procedures</i> | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Tugas | 1, 4, 6, 7, 9, 12 |
| 4 | Mampu menjelaskan konsep HACCP termasuk penerapan HACCP dalam bidang | 4.1. Konsep HACCP 4.2. 7 prinsip HACCP 4.3. Contoh aplikasi HACCP dalam bidang boga | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 4, 9 |

Dibuat oleh :
Nani Ratnaningsih, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Sutriyati Purwanti, M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGENDALIAN MUTU PANGAN

No.:SIL/TBB/BOG207/14

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 6 dari 7

| | | | | |
|----|--|--|--|--------------------------------|
| | boga. | | 4. Tugas | |
| 5 | Mampu menjelaskan atribut mutu pangan | 5.1. Pengertian atribut mutu pangan 5.2. Penampilan (<i>appearance</i>) 5.3. Kinestetika 5.4. Bau dan rasa (<i>flavor</i>) | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11 |
| 6 | Mampu menjelaskan prinsip-prinsip pengujian sifat sensoris. | 6.1. Pengertian pengujian sifat sensoris 6.2. Tujuan pengujian sensoris 6.3. Organisasi pengujian sensoris 6.4. Jenis-jenis pengujian sifat sensoris 6.5. Contoh aplikasi pengujian sensoris | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11 |
| 7 | Mampu menjelaskan prinsip threshold test, ranking test, hedonic scale test dan profil sensoris | 7.1. Prinsip threshold test 7.2. Prinsip ranking test 7.3. Prinsip hedonic scale test 7.4. Prinsip pengujian profil sensoris | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 8 |
| 8 | Mampu menjelaskan prinsip pengujian mutu bahan, proses, dan produk. | 8.1. Prinsip pengujian mutu bahan 8.2. Prinsip pengujian mutu proses 8.3. Prinsip pengujian mutu produk | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 8 |
| 9 | Mampu mempraktikkan dan mengaplikasikan threshold test di bidang boga. | 9.1. Praktikum threshold test rasa manis 9.2. Praktikum threshold test rasa asin | 1. Praktikum 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 8 |
| 10 | Mampu mempraktikkan dan mengaplikasikan ranking test dan hedonic scale test di bidang boga. | 10.1. Praktikum ranking test. 10.2. Praktikum hedonic scale test. | 1. Praktikum 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 8 |
| 11 | Mampu mempraktikkan dan mengaplikasikan pengujian profil sensoris dalam bidang boga. | 11.1. Praktikum profil sensoris bakpia. 11.2. Praktikum profil sensoris yangko. | 4. Praktikum 5. Diskusi 6. Tanya jawab | 8 |
| 12 | Mampu mempraktikkan dan mengaplikasikan pengujian mutu bahan dalam bidang boga. | 11.1. Praktikum pengujian mutu tepung terigu, tepung maizena, dan tepung kanji. 11.2. Praktikum pengujian mutu telur ayam konsumsi | 1. Praktikum 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 8 |

Dibuat oleh :

Nani Ratnaningsih, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti, M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

SILABUS PENGENDALIAN MUTU PANGAN

No.:SIL/TBB/BOG207/14

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 7 dari 7

| | | | | |
|----|--|--|---|---|
| 13 | Mampu mempraktikkan dan mengaplikasikan pengujian mutu proses pengolahan dan mutu produk. | 12.1. Praktikum pengujian mutu proses pengolahan. 12.2. Praktikum pengujian mutu produk | 1. Praktikum 2. Diskusi 3. Tanya jawab | 8 |
| 14 | Mampu mempresentasikan aplikasi pengendalian mutu pangan dan pengujian sensoris di bidang pangan | Jurnal atau artikel hasil penelitian berbahasa Inggris tentang aplikasi pengendalian mutu pangan dan pengujian sensoris di bidang pangan | 1. Presentasi 2. Diskusi 3. Tanya jawab | |
| 15 | Responsi praktikum | Materi minggu ke-7 sampai dengan ke-12 | Tes essay | Materi minggu ke-7 s.d ke-12 |
| 16 | Ujian akhir semester | Materi minggu ke-1 sampai dengan ke-6, minggu ke-13 sampai dengan ke-14 | Tes essay | Materi minggu ke-1 s. d ke-6, minggu ke-13 s. d ke-14 |

Dibuat oleh :

Nani Ratnaningsih, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Sutriyati Purwanti, M.Si.