



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Jl.Limau II, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12130
Telp./Fax. (021) 7256157, <http://fikes.uhamka.ac.id>, <http://uhamka.ac.id>

KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
Nomor : 476 /A.32.01/2026

T e n t a n g
DISTRIBUSI MENGAJAR DOSEN
PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2025/2026

Bismillahirrahmanirrahim,

DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA:

- Menimbang : a. Bahwa Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, sebagai Lembaga Pendidikan Tinggi yang menyiapkan mahasiswa menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademik yang dapat menerapkan, mengembangkan ilmu pengetahuan.
- b. Bahwa kegiatan belajar mengajar di lingkungan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dimungkinkan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya melalui program kegiatan yang terpadu, konsisten dan berkesinambungan, maka dianggap perlu menerbitkan surat keputusan Dekan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 tahun 2003; tanggal 8 Juli 2003, tentang sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tanggal 10 Agustus 2012, Tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tanggal 30 Januari 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tanggal 16 Agustus 2023, tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
5. Keputusan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 138/DIKTI/Kep/1997 tanggal 30 Mei 1997, tentang perubahan bentuk Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan (IKIP) Muhammadiyah Jakarta menjadi Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA;
6. Pedoman Pimpinan Pusat Muhammadiyah Nomor 02/PED/1.0/B/2012 tanggal 16 April 2012, tentang Perguruan Tinggi Muhammadiyah;
7. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor 1068/R/KP/2025 tanggal 5 Jumadil Awal 1447 H./27 Oktober 2025 M. tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Masa Jabatan 2025 - 2026;
8. Statuta Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Tahun 2023;

Memperhatikan : 1. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor: 0654/A.12.07/ 2025, tanggal 20 Muharram 1447 H/ 15 Juli 2025 M, tentang Pemberlakuan Kalender Akademik Tahun 2025/2026;
2. Hasil Rapat Pimpinan dan Dosen tanggal 12 Februari 2026

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
Pertama : Mengangkat Mengajar pada Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 sebagaimana tersebut dalam lampiran surat keputusan ini.
- Kedua : Tugas dosen memberikan bimbingan kepada mahasiswa dalam rangka memenuhi dan mengembangkan minat mahasiswa dalam proses pendidikan.
- Ketiga : Dosen berhak mendapatkan honorarium sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.
- Keempat : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sebagai amanah.
- Kelima : Keputusan ini berlaku pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026.
- Keenam : Hal-hal yang bertentangan dengan surat keputusan dinyatakan tidak berlaku.
- Ketujuh : Apabila ada kesalahan atau kekeliruan dalam surat keputusan ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal, 25 Sya'ban 1447 H
13 Februari 2026 M



Dekan,
Ony Linda, M.Kes
NIDN: 0330107403

SALINAN keputusan ini disampaikan kepada Yth.

1. Para Wakil Dekan
2. Kaprodi Gizi
3. Para Dosen
4. Kepala Tata Usaha u.p Kasubag Akademik
Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan UHAMKA

LAMPIRAN SK DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Nomor : 476 /A.32/01/2026

Tanggal : 25 Sya'ban 1447 H
13 Februari 2026 M

Jadwal Dosen Mengajar
Semester Genap 2025/2026

Dosen : Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si
Homebase : Gizi

NO	KODE MK	NAMA MK	PROGRAM STUDI	KELAS	SKS
1	05025034	Analisa Zat Gizi	Gizi	2A	3
2	05025061	Analisis Sensori	Gizi	4A	2
3	05025054	MSPMI (Komprehensif)	Gizi	6A	2
4	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8A	4
5	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8B	4
6	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8C	4
7	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8D	4
Jumlah					23



Dekan,

Ony Linda, M.Kes
NIDN: 0330107403

**PERANGKAT PEMBELAJARAN
MATA KULIAH ANALISIS SENSORI
(30502461)**



**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI

**Kode
Dokumen**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Analisa Sensori	30502461	Teknologi Pangan dan Gizi	T=2 (Teori)	P=- (Praktek)	IV	22 Februari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator MK	Ketua PRODI		
	Imawati Eka Putri, M.Si Dr. Indah Kusumaningrum, M.Si		 Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si	 Imas Arumsari, S.Gz., M.Sc		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	CPL1	Menghargai keanekaragaman budaya, pangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinil orang lain (S5)				

	CPL2	Bertaqwa kepada Allah SWT dan berakhlakul karimah dengan menunjukkan sikap peduli terhadap lingkungan demi mewujudkan islam berkemajuan (S11)
	CPL3	Menguasai konsep integrasi islam dalam ilmu gizi (P6)
	CPL4	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya. (KU1)
	CPL5	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, dan mandiri dalam mengkaji ilmu pengetahuan dan mengambil Keputusan tepat, bertanggungjawab, dan jujur atas kerja kelompok dan pengelolaan pembelajaran mandiri (KU10)
	CPL6	Memiliki kemampuan berfikir (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah (<i>Decision Maker, Researcher</i>) (KK10)
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK1	Mampu memahami karakteristik produk pangan dalam penerapan pengujian sensori (CPL1, CPL2, CPL3)*
	CPMK2	Mampu memahami Good Sensory Practice (CPL1, CPL2, CPL3)
	CPMK3	Mampu menjelaskan faktor error pada pengujian sensori (CPL3, CPL4)
	CPMK4	Mampu menginterpretasikan hasil analisis berdasarkan implementasi simulasi pengujian (afektif, pembeda, ambang batas/ threshold, dan deskripsi) (CPL1, CPL2, CPL3, CPL4)
	CPMK5	Mampu mengkaji ulang hasil analisis sensori dari penelitian sensori terbaru dalam bidang ilmu pangan dan gizi (CPL4)*
	Catatan: * Terintegrasi AIK	
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep, prinsip, dan tujuan analisis sensori pada bidang ilmu gizi (C2, A2, P2)*

	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar dan konsep Good Sensory practice (C2, C3, A2, P2)
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan faktor-faktor eror pada pengujian sensori/ error psikofisik (C2, A1, A2, P1)
	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu memahami dan mengimplementasikan pengujian sensori menggunakan metode afektif, pembeda, threshold, dan deskriptif (C2, C3, C4, A3, A5, P3, P4)
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menginterpretasikan hasil pengujian sensori menggunakan metode afektif, pembeda, threshold, dan deskriptif (C4, C5, A5, P3, P5)
	Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu mengkaji ulang hasil analisis sensori dalam pengembangan dan pengendalian kualitas produk pangan berdasarkan hasil penelitian terbaru dalam bidang ilmu teknologi pangan dan gizi (C5, C6, A5, P5)

Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep, prinsip, dan teknik pengujian sensori pada skala laboratorium maupun umum serta belajar mempraktikkan pengujian sensori dan interpretasinya dalam bentuk laporan hasil pengujian yang diharapkan dapat diterapkan dalam merancang inovasi produk makanan komersil maupun menu rumah sakit.	
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep penting analisis sensori dan tujuannya dalam industri pangan 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi uji sensori 3. Metode-metode dalam pengujian sensori serta prinsip-prinsipnya 4. Pembuatan laporan dan intrepretasi data hasil analsisi sensori 5. Merancang metode analisis sensori berdasarkan case study	
Pustaka	Utama :	
	1. Adawiyah D.R., Hunaefi D., Nurtama B., Evaluasi Sensori Produk Pangan. PT Penerbit Bumi Aksara. ISBN 978-623-328-964-1. 2024. Indonesia. 2. Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). <i>Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo</i>. PT Penerbit IPB Press. 3. Sofyaningsih, M., & Arumsari, I. (2021). The Effect of Chia and Sesame Flour Substitution to Nutrient Content and Sensory Quality of Mini Croissant. <i>Jurnal Pangan dan Agroindustri</i>, 9(1), 34-43. 4. Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (1999). <i>Sensory evaluation techniques</i>. CRC press. 5. Sofyaningsih, M., & Arumsari, I. (2021). The Effect of Chia and Sesame Flour Substitution to Nutrient Content and Sensory Quality of Mini Croissant. <i>Jurnal Pangan dan Agroindustri</i>, 9(1), 34-43. 6. Andarini, F., Yasni, S., & Syamsir, E. (2018). Pengembangan minuman fungsional dari ekstrak kulit mundar. <i>Jurnal Teknologi dan Industri Pangan</i>, 29(1), 49-57. 7. Iswahyudi, I., Nuraida, N., & Putri, I. E. (2023). Karakteristik Organoleptik Permen Jeli Sari Kacang Merah dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Nila Merah. <i>AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian</i>, 12(2), 162-168. 8. Putri, I. E., Iswahyudi, I., & Nuraida, N. (2022). Sifat Fisik Permen Jeli Berbasis Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (<i>Oreochromis Niloticus</i>) Dengan Penambahan Sari Kacang Merah (<i>Phaseoulus Vulgaris L.</i>). <i>Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan</i>, 1(1), 34-39. - Christina J, Salgado SP, Clark D, Kahraman O, Lee SY. Impact of Prior Consumption on Sweet, Salty, and Bitter Tastes. 2016. <i>J.Food Sci.</i> 81(2):S477-82.	
	Pendukung :	
	9. Mathew VN, Raudah AM, Nurazizah S, Ismail M. 2012. Acceptance on halal food among non-muslim consumers. <i>Social and Behavioral Sciences</i>. 121 (2014): 262-271.	

10. Widyasaputra, R., Syamsir, E., & Budijanto, S. (2019). Optimization of Process Parameters of Parboiled Black Rice Using Response Surface Methodology. <i>Current Research in Nutrition and Food Science Journal</i> , 7(1), 102-111. 11. Nasional, B. S. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau sensori. <i>Jakarta: SNI</i> , 01-2346. 12. Stone H., Bleibaum R.N., Thomas H.A., 2012. Sensory Evaluation Practice Fourt Edition. Elsevier. USA 13. Dwijatmoko, M. I. <i>Karakterisasi kimawi, antioksidan, dan sensori dari empat klon kakao (Theobroma cacao L.) terfermentasi</i> (Doctoral dissertation). 14. QS. Abasa : 24. QS. Al-Baqarah: 168. . An-Nahl: 119 [internet] https://quran.kemenag.go.id/sura/80 15. Foodreview.co.id 16. Kusumaningrum I., Sulaeman A., Palupi E., Sinaga T., Wibawan IWT. 2023. Chemical Content and Sensory Characteristics of Herbal Chicken Essence from Indonesia. <i>Journal Gizi Pangan</i> 18(sUPP.1):78-80.								
Dosen Pengampu		Imawati Eka Putri, M.Si Iswahyudi, M.Si Dr. Indah Kusumaningrum, M.Si						
Matakuliah syarat		-						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep, prinsip,	QS. An-Nahl: 119 (<i>physical capacity</i>)	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan definisi dan	Kriteria : Ketepatan dan	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i>		- Penyampaian RPS dan kontak perkuliahan	5

	dan tujuan analisis sensori pada bidang ilmu gizi dan pengaplikasiannya pada industri pangan (C2, A2, P2)	<i>and strength)</i>	konsep analisis sensori industri pangan dan kaitannya dalam bidang ilmu gizi dan AIK 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan kelebihan dan kekurangan analisis sensori 1.3 Ketepatan dalam menjelaskan perbedaan analisis sensori dengan pengujian fisik yang menggunakan instrumen alat	penguasaan Bentuk non test : • Tanya jawab • Mind mapping Bentuk Test: UTS	M: 1 x (2 x 50') Tugas 1: membaca literatur terkait sensory analysis [TT+BM:1+1) x (2x60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Konsep dan tujuan analisis sensori dalam industri pangan - Perbedaan analisis sensori dengan pengujian fisik produk pangan menggunakan instrumen - Kelebihan dan kekurangan analisis sensori dibandingkan dengan analisis fisik produk pangan yang lain - Mengenal berbagai atribut sensori	
--	---	----------------------	---	--	---	---	--	--

							- Kaitannya analisis sensori dalam bidang ilmu gizi dan AIK (1, 2, 4, 12, 13)	
2,3	Mahasiswa mampu mengimplementasikan prinsip dasar konsep <i>Good Sensory Practice</i> (GSP) (C1, C2, A3, P2)	QS. An-Nisa: 7 (<i>physical capacity and strength</i>)	2.1 Ketepatan dalam menjelaskan konsep <i>Good Sensory Practice</i> (GSP) 2.2 Ketepatan dalam menjelaskan persyaratan laboratorium sensori yang baik 2.3 Ketepatan dalam mengklasifikasi alat dan bahan pada laboratorium sensori 2.4 Ketepatan dalam	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non test : • KUIS • Mind mapping • Laporan simulasi	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i> [TM: 1 x (2 x 50')] • Tugas 2: Menuliskan laporan simulasi laboratorium sensori yang baik (sketsa design bagian-bagian laboratorium) [TT+BM:1+1) x(2x60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu - Definisi GSP - Syarat laboratorium sensori - Jenis-jenis alat dan bahan pada laboratorium sensori - Jenis-jenis panelis dan justifikasi penggunaannya - Metode seleksi panelis terkait pengujian sensori - Teknik persiapan sampel dan penyajiannya - Jenis-jenis form penilaian dan penggunaannya dalam industri pangan	10

			menjelaskan bermacam panelis dan metode penyelesaiannya 2.5 Ketepatan dalam menguraikan teknik persiapan dan penyajian sampel kepada panelis 2.6 Ketepatan dalam menguraikan dan merancang form penilaian sensori	Bentuk Test: UTS			- Cara tabulasi data form penilaian (1, 2, 4, 12, 13, 15)	
4	Mahasiswa mampu menjelaskan factor-faktor yang mempengaruhi	QS. Rad: 16 (<i>physical capacity and strength</i>)	4.1 Ketepatan dalam menjelaskan mekanisme penginderaan yang	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i>, praktik [TM: 1 x	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu - Definisi error psikologis - Mekanisme penginderaan dan factor yang	5

	uji sensori/ eror psikologi (C2, A2, P3)		mempengaruhi penilaian terhadap atribut sensori 4.2 Ketepatan dalam menjelaskan konsep eror psikologis dan jenis-jenisnya 4.3 Ketepatan dalam menjelaskan jenis-jenis error dalam analisis sensori 4.4 Ketepatan dalam menjelaskan faktor-faktor fisiologis dan psikologis yang mempengaruhi analisis sensori	Bentuk non test : • Tanya jawab • Mind mapping • Mapping jurnal Bentuk Test: UTS	(2x 50')] Tugas 3: membaca literatur terkait error psikologi [TT+BM:1+1) x(2x60')]		memengaruhi kepekaan panca indera - Jenis-jenis error psikologis dalam analisis sensori - Faktor-faktor yang mempengaruhi error psikologis dan fisiologis dalam analisis sensori - Literatur review terkait error psikologis pada analisis sensori (5,6,8,11,12)	
--	--	--	---	--	---	--	---	--

5	Mahasiswa mampu memahami metode analisis sensori berdasarkan uji afektif (C2, A1, A2, P3)	QS. Al-Baqarah: 168 (<i>physical capacity and strength</i>)	5.1 Ketepatan dalam menjelaskan definisi uji afektif 5.2 Ketepatan dalam menjelaskan prinsip uji afektif 5.3 Ketepatan dalam menjelaskan jenis uji afektif	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non test : • Mind mapping Bentuk Test: UTS	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i>, praktik [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 4: Membuat ringkasan metode afektif pada pengujian sensori dari jurnal internasional dan nasional [TT+BM:1+1)x (2x60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu - Definisi dan prinsip uji afektif secara global - Jenis uji hedonik ditinjau berdasarkan kategori kualitatif dan kuantitatif - Macam uji hedonik dan penggunaannya - Kelebihan dan kekurangan uji hedonik dan mutu hedonik - Konsep uji konsumen pada analisis sensori - Kriteria panelis, Cara pembuatan dan pengisian form uji serta cara mentabulasi data (3,4,10,13)	6
6	Mahasiswa mampu mensimulasikan teknik pengujian	QS. Al-Haqqah: 24 (<i>physical capacity</i>)	13.1 Ketepatan dalam melakukan pengujian afektif sesuai	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i>, praktik	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review materi minggu lalu - Review form pengujian afektif	6

	afektif (C3, A4, P3)	<i>and strength</i>	dengan prinsip pengujiannya 13.2 Ketepatan dalam menginterpretasi data hasil uji afektif	Bentuk non test : Simulasi dan role play Bentuk Test: KUIS	[TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 5: Membuat laporan simulasi form uji afektif [TT+BM:1+1)x (2x60')]		- Cara mentabulasi data dan interpretasinya (4,9,12)	
7	Mahasiswa mampu memahami metode uji pembeda/ <i>Different Test</i> pada analisis sensori (C2, A1, A2, P3)	QS. Al-Baqarah: 168 (<i>physical capacity and strength</i>)	10.1 Ketepatan dalam menjelaskan definisi uji pembeda 10.2 Ketepatan dalam menjelaskan prinsip uji pembeda 10.3 Ketepatan dalam menjelaskan jenis uji pembeda	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non test : • Mind mapping Bentuk Test: UAS	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i> [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 6: Membuat ringkasan metode uji pembeda pada pengujian	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review UTS - Definisi uji pembeda - Konsep dan Prinsip uji pembeda - Kelebihan dan kekurangan uji pembeda dalam analisis sensori - Klasifikasi uji pembedaan atribut - Klasifikasi Uji Pembedaan keseluruhan - Uji segitiga - Uji duo-trio	8

					sensori dari jurnal internasional dan nasional [TT+BM:1+1)x(2x60')]		- Uji A bukan A - Uji sama/beda - Uji 2 dari 5 - Uji beda dari kontrol - Kriteria panelis, Cara pembuatan dan pengisian form uji serta cara mentabulasi data (3,4,10,13)	
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester							7
9	Mahasiswa mampu mesimulasikan teknik pengujian pembeda (C3, A4, P3)	QS. Al-Haqqah: 24 (<i>physical capacity and strength</i>)	13.3 Ketepatan dalam melakukan pengujian pembeda sesuai dengan prinsip pengujiannya 13.4 Ketepatan dalam menginterpretasi data hasil uji pembeda	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non test : Simulasi dan role play Bentuk Test: Tugas	FGD, praktik [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 7: Membuat laporan simulasi form uji pembeda [TT+BM:1+1)x(2x60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review UTS - Review form pengujian pembeda - Cara mentabulasi data dan interpretasinya (4,9,12)	6

10	Mahasiswa mampu memahami metode uji penentuan ambang batas/ <i>Threshold Test</i> pada analisis sensori (C2, A1, A2, P3)	QS. Al-Baqarah: 168 (<i>physical capacity and strength</i>)	10.4 Ketepatan dalam menjelaskan definisi uji threshold 10.5 Ketepatan dalam menjelaskan prinsip uji threshold 10.6 Ketepatan dalam menjelaskan jenis uji threshold 10.7 Ketepatan dalam menginterpretasi data hasil uji threshold	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non test : • Mind mapping • simulasi dan role play Bentuk Test: UAS	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i> [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 8: Membuat ringkasan metode uji pembeda pada pengujian sensori dari jurnal internasional dan nasional [TT+BM:1+1)x (2x60')] [TT+BM:1+1)x (2x60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu - Definisi threshold - Prinsip dan Metode pengujian threshold - Karakteristik panelis - Tujuan dan jenis uji threshold - Kelebihan dan kekurangan pengujian threshold (3,4,10,13)	5
11	Mahasiswa mampu mensimulasikan	QS. Al-Haqqah: 24	13.5 Ketepatan dalam melakukan	Kriteria : Ketepatan dan	FGD, praktik [TM: 1 x (2 x 50')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu	8

	metode uji penentuan ambang batas/ <i>Threshold Test</i> pada analisis sensori (C3, A4, P3)	(<i>physical capacity and strength</i>)	pengujian threshold sesuai dengan prinsip pengujiannya 13.6 Ketepatan dalam menginterpretasi data hasil uji threshold	penguasaan Bentuk non test : Simulasi dan role play Bentuk Test: Tugas	Tugas 9: Membuat laporan simulasi form uji threshold [TT+BM:1+1)x (2x60')]		- Review form pengujian pembeda - Cara mentabulasi data dan interpretasinya (4,9,12)	
12	Mahasiswa mampu memahami analisis sensori berdasarkan uji deskriptif (C2, A1, A2, P3)	QS. Al-Baqarah: 127 (<i>physical capacity and strength</i>)	11.1 Ketepatan dalam menjelaskan definisi uji deskriptif 11.2 Ketepatan dalam menjelaskan prinsip uji deskriptif 11.3 Ketepatan dalam menginterpretasi data uji deskriptif	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non test : • Mind mapping • Laporan Bentuk Test: UAS	Ceramah dan diskusi, <i>self directed learning</i> [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 10: Studi literatur terkait uji deskriptif dalam analisis sensori	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu - Definisi uji deskriptif - Prinsip uji deskriptif - Metode profil flavor - Jenis panelis - Identifikasi lokasi pengujian - Profil bebas pilih - Analisis deskriptif kuantitatif (3,4,10,13,16)	8

					[TT+BM:1+1)x (2x60')]			
13	Mahasiswa mampu mensimulasikan metode uji deskriptif (C3, A4, P3)	QS. Al-Haqqah: 24 (<i>physical capacity and strength</i>)	13.7 Ketepatan dalam melakukan pengujian deskriptif sesuai dengan prinsip pengujiannya 13.8 Ketepatan dalam menginterpretasi data hasil uji deskriptif	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non test : Simulasi dan role play Bentuk Test: Tugas	FGD, praktik [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 11: Membuat laporan simulasi form uji deskriptif [TT+BM:1+1)x (2x60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu - Review form pengujian pembeda - Cara mentabulasi data dan interpretasinya (4,9,12,16)	7
14, 15	Mahasiswa mampu menjelaskan rancangan penelitian yang mengaplikasikan metode analisis sensori berbasis case study (C5, A4, P4)	QS. Al-Imron: 7 (<i>physical capacity and strength</i>)	14.1 Ketepatan menyusun laporan hasil case study 14.2 Ketepatan menjelaskan rancangan pengujian berbasis case study	Kriteria: Ketepatan dan Penguasaan Bentuk non test: makalah Bentuk Test: KUIS	FGD, <i>Self directed learning</i> [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 12: Makalah hasil case study Tugas 10:	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Review tugas minggu lalu - Study literatur - Review materi Metlit Pangan dan Rancangan Percobaan - Presentasi Rancangan Penelitian (3,4,8,10,13,15)	12

				UAS	Presentasi			
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							7

Komponen Penilaian

No.	Komponen Penilaian	Rencana Penilaian	Bobot (%)
1.	Aktivitas Partisipatif	Penilaian aktivitas diskusi dan proses penyelesaian proyek/Kegiatan mahasiswa selama kegiatan perkuliahan	10
2.	Hasil Proyek/hasil studi kasus	Penilaian Portofolio dan Presentasi hasil simulasi/ <i>role-play</i> dan Review Jurnal (Jika MK <i>menerapkan case method</i> dan/atau <i>team based project</i> maka bobotnya minimal 50%)	10
3.	Kognitif/Pengetahuan		
	• Tugas	(Penugasan seperti penulisan artikel, laporan hasil simulasi, journaling, dll)	10
	• Kuis	Tes	5
	• Ujian Tengah Semester	Tes	25
	• Ujian Akhir Semester	Tes	40
	Total Bobot		100

A. FORMAT RENCANA TUGAS MAHASISWA

		UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI GIZI		
RENCANA TUGAS MAHASISWA				
MATA KULIAH	ANALISA SENSORI			
KODE	30502461	SKS	2 (Teori)	Semester IV
DOSEN PENGAMPU	Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si. Dr. Indah Kusumaningrum, STP., M.Si.			
BENTUK TUGAS				
Essay Praktik dan simulasi Presentasi dan Diskusi				
JUDUL TUGAS				
• Tugas Individu: 1. Tugas 1: Membaca literatur terkait sensory analysis 2. Tugas 2: Membaca literatur dan menyimak video GSP (Good Sensory Practice) 3. Tugas 3: Membaca literatur terkait error psikologi 4. Tugas 4: Menuliskan laporan simulasi laboratorium sensori yang baik • Tugas Kelompok: 1. Tugas 5: Membuat laporan dan presentasi hasil simulasi uji afektif (hedonik dan mutu hedonik) beserta tabulasi dan interpretasi datanya				

2. Tugas 6: Membuat laporan dan presentasi hasil simulasi uji konsumen beserta tabulasi dan interpretasi datanya
3. Tugas 7: Membuat laporan dan presentasi hasil simulasi uji perbedaan beserta tabulasi dan interpretasi datanya
4. Tugas 8: Membuat laporan hasil simulasi uji deskriptif beserta tabulasi dan interpretasi datanya
5. Tugas 9: Presentasi hasil pengembangan pangan kelompok beserta pengujian sensorinya

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

- Sub-CPMK 1: Mahasiswa mampu menjelaskan konsep, prinsip, dan tujuan analisis sensori pada industri pangan serta kaitannya dengan Alquran dan Hadist (C2) (S5, P1)
- Sub-CPMK 2: Mahasiswa mampu mengimplementasikan prinsip dasar konsep *Good Sensory Practice* (GSP) (C2, C3, C4) (S9, P1, KU1)
- Sub-CPMK 3: Mahasiswa mampu mendeteksi factor-faktor yang mempengaruhi uji sensori/ eror psikologi (C2, C3) (S5, P1, KU1)
- Sub-CPMK 4: Mahasiswa mampu menguraikan dan mengimplementasikan analisis sensori berdasarkan uji afektif (C4, C5, C6) (S5, S9, KU2)
- Sub-CPMK 5: Mahasiswa mampu menguraikan dan mengimplementasikan analisis sensori berdasarkan uji perbedaan/ *Different Test* dan penentuan ambang batas/ *threshold* (C4, C5, C6) (S5, S9, KU2)
- Sub-CPMK 6: Mahasiswa mampu menguraikan dan mengimplementasikan analisis sensori berdasarkan uji deskriptif (C4, C5, C6) (S5, S9, KU2)
- Sub-CPMK 7: Mahasiswa mampu mengonsepkan penggunaan analisis sensori dalam pengembangan dan pengendalian kualitas produk pangan serta mengimplementasikannya sesuai bidang ilmu gizi (C5, C6) (S5, S9, P1, KU1, KU2, KK10)
- Sub-CPMK 8: Mahasiswa mampu merancang produk pangan, melakukan penelitian, dan menelaah data evaluasi sensori (C6) (S5, S9, P1, KU1, KU2, KK10)
- Sub-CPMK 9: Mahasiswa mampu membuat laporan data hasil analisi dan rancangan pengujian sensori yang berintegrasi dengan AIK (C6) (S5, S9, P1, KU1, KU2, KK10)

DESKRIPSI TUGAS

- Tugas individu: Membuat rangkuman materi hasil literatur review, menuliskan laporan simulasi GSP
- Tugas Kelompok: Membuat laporan hasil uji sensori dan mempresentasikannya

METODE Pengerjaan Tugas

- Tugas individu: Mahasiswa membaca literatur terkait topik yang ditentukan, menuliskan laporan simulasi GSP
- Tugas kelompok: Mahasiswa melakukan simulasi uji sensori berdasarkan topik yang telah ditentukan, mengerjakan laporan dan mempresentasikannya menggunakan PPT, mahasiswa mempresentasikan hasil rancangan pengembangan formula pangan beserta rancangan pengujian sensori yang akan dilakukan

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

- Essay dengan format pdf/ word
- Rangkuman hasil membaca

• PPT kelompok
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN
Rubrik penilaian terlampir
JADWAL PELAKSANAAN 1. Tugas 1: Membaca literatur terkait sensory analysis (Pertemuan 1) 2. Tugas 2: Membaca literatur dan menyimak video GSP (Good Sensory Practice) (Pertemuan 2) 3. Tugas 3: Membaca literatur terkait error psikologi (Pertemuan 4) 4. Tugas 4: Menuliskan laporan simulasi laboratorium sensori yang baik (Pertemuan 3) 5. Tugas 5: Membuat laporan dan presentasi hasil simulasi uji afektif (hedonik dan mutu hedonik) beserta tabulasi dan interpretasi datanya (Pertemuan 6) 6. Tugas 6: Membuat laporan dan presentasi hasil simulasi uji konsumen beserta tabulasi dan interpretasi datanya (Pertemuan 7) 7. Tugas 7: Membuat laporan dan presentasi hasil simulasi uji perbedaan beserta tabulasi dan interpretasi datanya (Pertemuan 10) 8. Tugas 8: Membuat laporan hasil simulasi uji deskriptif beserta tabulasi dan interpretasi datanya (Pertemuan 11) 9. Tugas 9: Presentasi hasil pengembangan pangan kelompok beserta pengujian sensorinya (Pertemuan 12, 13, 14)
LAIN-LAIN
-
DAFTAR RUJUKAN
1. Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (1999). <i>Sensory evaluation techniques</i>. CRC press. 2. Foodreview.co.id 3. Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). <i>Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo</i>. PT Penerbit IPB Press.

RUBRIK PENILAIAN TUGAS INDIVIDU

No.	Aspek yang Dinilai	Poin	Nilai
1	Kejelasan materi	25	

2	Ketepatan dalam mengidentifikasi subjek tugas	25	
3	Ketepatan dalam menyimpulkan hasil identifikasi subjek	25	
4	Menuliskan sumber rujukan	25	
	NILAI TOTAL	100	

Keterangan nilai:

80-90 = A/ Sangat baik

60-70 = B/ baik

RUBRIK PENILAIAN TUGAS KELOMPOK

No.	Aspek yang Dinilai	Poin	Nilai
1	Kejelasan materi yang dipresentasikan (Isi bahan presentasi sistematis, informasinya benar/dapat dipertanggungjawabkan, dan jelas dan relevan dengan makalah)	20	
2	Kualitas power point (Menerapkan prinsip VISUALS (visible, interesting, structured, useful, accurate, legitimate, simple), dan bebas plagiarisme)	20	
3	Kemampuan penyampaian materi secara oral (Materi presentasi disampaikan dengan sistematis, lugas, intonasi	20	

	jelas, penuh percaya diri, dan menarik bagi audience untuk menyimak; kesimpulan menjawab semua tujuan yang dirumuskan; ketepatan waktu presentasi)		
--	--	--	--

Catatan: Jumlah RTM disesuaikan dengan jumlah tugas yang tertuang dalam RPS