



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 : Rahmatika Nur Aini, M.Gz

Homebase : Gizi

NO	KODE MK	NAMA MK	PROGRAM STUDI	KELAS	SKS
1	05025032	Kreasi Pangan Halal	Gizi	4B	2
2	05025040	MSPMI (Dasar)	Gizi	2B	2
Jumlah					4



Ony Linda, M.Kes
NIDN: 0330107403

A. FORMAT RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

		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
KREASI PANGAN HALAL	30502432		T=1 (Teori)	P=1 (Praktik)	4	23 Februari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK	Ketua Program Studi		
	1. Yuli Dwi S., M.Si 2. Rahmatika Nur Aini, M.Gz 		 Rahmatika Nur Aini, M.Gz	Nama, Tanda tangan		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	CPL1	Capaian Sikap (S) S3 : Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila.				

		S13: Mendukung dan mengusahakan implementasi pedoman kehidupan Islami dalam lingkup pribadi, keluarga, profesi, Masyarakat warga negara dan warga dunia.
	CPL2	Capaian Pengetahuan (P) P1 : Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, Kesehatan Masyarakat dan pengetahuan pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam system Kesehatan nasional dan system ketahanan pangan dan gizi nasional.
	CPL3	Capaian Keterampilan Umum (KU) KU1 : 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. KU2 : Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)		
CPMK1	Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1, KU2)	
CPMK2	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen. (C4, A2) (S3, P1, KU1, KU2)	
CPMK3	Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, layanan, produk gizi dan pangan halal, termasuk pengembangan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan. (C3, A5) (S3, S13, P1, KU1, KU2)	
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)		
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami konsep kreativitas dan inovasi dalam industri pangan. (C6, A5) (C3, A2) (S3,S13, P1, KU1)	
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengimplementasikan kosep pangan nasional. (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1)	
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami konsep pangan internasional. (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1)	

	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menguraikan konsep pangan halal. (C4, A2) (S13, P1, KU1)						
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menentukan titik kritis kehalalan produk. (C4, A2) (S3, S13, P1, KU1)						
	Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk balita. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)						
	Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk remaja putri. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)						
	Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk ibu hamil. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)						
	Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk lansia. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)						
	Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu merancang pameran produk kreasi pangan halal. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)						
	Korelasi CPL terhadap Sub-CPMK							
		CPL... (%)	CPL... (%)	CPL... (%)	CPL... (%)	Bobot Penilaian (%)	Jumlah Minggu	Dik
	Sub-CPMK1		15			15	2	
	Sub-CPMK2		15			15	2	
	Sub-CPMK3	5	10			15	2	
	Sub-CPMK4	5				5	1	
	Sub-CPMK5	15				15	2	
	Sub-CPMK6	25		5	5	35	5	
	Dst							
	Jumlah	50	40	5	5	100	14	
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini melakukan modifikasi kreasi pangan halal mulai dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup atau cemilan untuk periode kehidupan tertentu. Pada akhir perkuliahan mahasiswa secara berkelompok debrikan penugasan untuk mengkreasikan dan merancang produk pangan halal baru sesuai daur kehidupan manusia dengan tetap memperhatikan syarat gizi.							
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep kreativitas dan inovasi dalam industri pangan. 2. Konsep pangan nasional dan internasional. 3. Konsep pangan halal dan titik kritis kehalalan produk.							

Dikomentari [A1]: Sementara dikosongkan saja dulu ya

	4. Merancang kreasi pangan halal untuk balita dan remaja putri (diskusi dengan buku perencanaan dan blanko kehalalan pangan). 5. Membuat kreasi pangan halal untuk balita dan remaja putri. 6. Persentasi kreasi pangan halal untuk balita dan remaja putri. 7. Merancang kreasi pangan halal untuk ibu hamil dan lansia (diskusi dengan buku perencanaan dan blanko kehalalan pangan). 8. Membuat kreasi pangan halal untuk ibu hamil dan lansia. 9. Persentasi kreasi pangan halal untuk ibu hamil dan lansia. 10. Tahapan pengembangan produk halal baru dengan memilih salah satu produk dari periode kehidupan tertentu. 11. Persentasi perencanaan pengembangan produk pangan baru. 12. Membuat kreasi pangan halal baru. 13. Pameran kreasi pangan halal baru. 14. Persentasi hasil pameran dan evaluasi.	
Daftar Referensi/ Pustaka	Utama:	
	▪ Abdullah, N., Salim, A. M., & Salim, N. S. (2019). Development of Halal Food: Issues and Challenges. <i>Journal of Halal Industry and Services</i>, 2(1), 25-36. ▪ Rahman, A., & Ali, A. (2020). Halal Food Innovations: A Review of Recent Trends. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 55(4), 1350-1362. ▪ Yusof, Y. M., & Hassan, Z. (2018). Consumer Perception towards Halal Food Products: A Case Study in Malaysia. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 45(2), 89-102.	
	Pendukung:	

Dosen Pengampu		1. Yuli Dwi S., M.Si 2. Rahmatika Nur Aini, M.Gz						
Matakuliah syarat		-						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Referensi/Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Teknik & Kriteria	Pembelajaran Luring (<i>offline</i>)	Pembelajaran Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Sub-CPMK1: Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami konsep kreativitas dan inovasi dalam industri pangan. (C6, A5) (C3, A2) (S3,S13, P1, KU1)PPKSP)	QS. Al-Sajdah: 4	1.1 Ketepatan menjelaskan mengenai kreativitas 1.2. Ketepatan menjelaskan inovasi teknologi 1.3. Ketepatan menjelaskan peraturan dan kebijakan pangan halal	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Kuliah b. Metode Pembelajaran: Collaborative Learning c. Penugasan: KM =Kegiatan Mandiri (Membuat portfolio aktivitas Mandiri).	-	1. Penjelasan kontrak kuliah dan pembagian kelompok jurnal 2. Kreativitas dalam pengembangan produk halal 3. Inovasi teknologi dalam industri pangan halal 4. Aspek khusus dalam inovasi pangan halal 5. Penjelasan kontrak kuliah dan pembagian kelompok jurnal 6. Kreativitas dalam pengembangan produk	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 7

							halal 7. Inovasi teknologi dalam industri pangan halal 8. Aspek khusus dalam inovasi pangan halal	
				Kriteria: Pedoman Penskoran	-			
2	Sub-CPMK2: Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengimplementasikan kosep pangan nasional. (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1)	QS. Al-An'am: 118 Kuliner	1.1 Ketepatan menjelaskan mengenai konsep pangan nasional	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Kuliah b. Metode Pembelajaran: Collaborative Learning c. Penugasan: PB = Kegiatan proses belajar (<i>Tugas Pemecahan masalah</i>)	-	1. Pengertian konsep pangan internasional 2. Produksi pangan 3. Distribusi Pangan 4. Perdagangan Pangan 5. Keamanan Pangan 6. Isu-isu global terkait pangan	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 7
				Kriteria: A (Sangat Baik)= 80-100 B (Baik)= 60-79 C	Tugas 1: Membuat inovasi kreasi pangan nasional secara berkelompok sesuai daur kehidupan	Upload Tugas 1 di OLU		

				(Cukup)= <60				
3	Sub-CPMK3: Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami konsep pangan internasional . (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1)	QS. Al-Baqarah: 172 Kuliner	1.1 Ketepatan menjelaskan mengenai konsep pangan internasional	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Kuliah b. Pembelajaran: Collaborative Learning c. Penugasan: PT =Kegiatan Penugasan Terstuktur (Membuat proyek),	-	1. Review tugas 1 2. Pengertian konsep pangan internasional 3. Produksi pangan 4. Distribusi pangan 5. Perdagangan pangan 6. Keamanan pangan 7. Isu-isu global terkait pangan	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 7
				Kriteria: A (Sangat Baik)= 80-100 B (Baik)= 60-79 C (Cukup)= <60	Tugas 2: Membuat inovasi kreasi pangan internasional secara berkelompok sesuai daur kehidupan	Upload Tugas 2 di OLU		
4	Sub-CPMK4: Mahasiswa mampu menguraikan konsep pangan halal. (C4, A2) (S13, P1, KU1)	QS. Al-Baqarah: 168 Auditor Halal	1.1 Ketepatan menjelaskan mengenai pangan halal	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran : Kuliah b. Metode Pembelajaran: Collaborative	-	1. Review tugas 2 2. Definisi pangan halal 3. Produksi pangan 4. Distribusi pangan 5. Perdagangan pangan 6. Keamanan pangan 7. Isu-isu global terkait	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian

					Learning c. Penugasan: KM =Kegiatan Mandiri (Membuat portfolio aktivitas Mandiri).		pangan	sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 7
				Kriteria:-	Tugas : -			
5	Sub-CPMK5: Mahasiswa mampu menentukan titik kritis kehalalan produk. (C4, A2) (S3, S13, P1, KU1)	QS. An- Nahl: 114 Auditor Halal	1.1 Ketepatan menjelaskan mengenai titik kritis kehalalan produk	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Kuliah b. Metode Pembelajaran: Team Based Project c. Penugasan: PB = Kegiatan proses belajar (<i>Tugas Pemecahan masalah</i>)	-	1. Hukum halal 2. Proses produksi 3. Bahan baku 4. Peralatan dan lingkungan produksi 5. Labeling dan sertifikasi 6. Auditing dan pengawasan	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 10
				Kriteria: A (Sangat Baik)= 80-100 B (Baik)= 60-79 C (Cukup)= <60	Tugas 3: Menganalisis titik kehalalan produk sesuai dengan daur kehidupannya	Upload Tugas 3 di OLU		
6	Sub-CPMK6:	QS. Al-	1.1 Ketepatan	Teknik	d. Bentuk	-	1. Review tugas 3 2. Merancang kreasi	persentase penilaian

	Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk balita. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)	Maidah: 8 Anti Dosa	menganalisis kreasi pangan halal untuk balita 1.2. Ketepatan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk balita	non-tes: tanya jawab	Pembelajaran: Tutorial e. Metode Pembelajaran: Team Based Project f. Penugasan: PT =Kegiatan Penugasan Terstruktur (Membuat proyek)		makanan utama, selingan dan minuman untuk balita 3. Mengabalisis titik kehalalan produk makanan utama, selingan, dan minuman untuk balita 4. Menganalisis kandungan gizi pada kreasi makanan yang disajikan 5. Membuat kreasi pangan untuk balita 6. Mempresentasikan hasil kreasi pangan untuk balita	terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 10
				Kriteria: A (Sangat Baik)= 80-100 B (Baik)= 60-79 C (Cukup)= <60	Tugas 4: Membuat dan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk balita	Upload Tugas 4 di OLU		
7	Sub-CPMK7: Mahasiswa mampu	QS. Al-A'raf: 31	1.1 Ketepatan membuat kreasi pangan untuk	Teknik non-tes: tanya	a. Bentuk Pembelajaran: Praktik	-	1. Review tugas 4 2. Merancang kreasi makanan utama,	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK

	merancang kreasi pangan halal untuk remaja putri. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1, KU2)	Anti Dosa	remaja putri 1.2. Ketepatan menganalisis kreasi pangan untuk remaja putri 1.3. Ketepatan mempresentasikan kreasi pangan untuk remaja putri	jawab	b. Metode Pembelajaran: Team Based Project c. Penugasan: PT =Kegiatan Penugasan Terstruktur (Membuat proyek)		selingan dan minuman untuk remaja putri 3. Menganalisis titik kehalalaln produk makanan utama, selingan dan minuman untuk remaja putri 4. Menganalisis kandungan gizi pada kreasi makanan yang disajikan 5. Membuat kreasi pangan untuk remaja putri 6. Mempresentasikan hasil kreasi pangan untuk remaja putri	yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 10
				Kriteria: A (Sangat Baik)= 80-100 B (Baik)= 60-79 C (Cukup)= <60	Tugas 5: Membuat dan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk remaja putri	Upload Tugas 5 di OLU		

8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester							
9	Sub-CPMK9: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk ibu hamil. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)	QS. An-Nisa : 58 Kuliner	1.1 Ketepatan membuat kreasi pangan halal untuk ibu hamil. 1.2. Ketepatan menganalisis kreasi pangan halal untuk ibu hamil. 1.3. Ketepatan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk ibu hamil.	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Praktik b. Metode Pembelajaran: Team Based Project c. Penugasan: PT =Kegiatan Penugasan Terstruktur (Membuat proyek),	-	1. Review tugas 4 2. Merancang kreasi makanan utama, selingan dan minuman untuk ibu hamil. 3. Menganalisis titik kehalalan produk makanan utama, selingan dan minuman untuk ibu hamil. 4. Menganalisis kandungan gizi pada kreasi makanan yang disajikan. 5. Membuat kreasi pangan untuk ibu hamil. 6. Mempresentasikan hasil kreasi pangan untuk ibu hamil.	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 7
					Kriteria:	Tugas 6:		

					A (Sangat Baik)= 80-100 B (Baik)= 60-79 C (Cukup)= <60	Membuat dan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk ibu hamil		
10	Sub-CPMK10: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk lansia. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)	QS. Al-A'raf: 31 Anti Dosa	1.1 Ketepatan membuat kreasi pangan halal untuk lansia 1.2. Ketepatan menganalisis kreasi pangan halal untuk lansia 1.3. Ketepatan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk lansia	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Praktik b. Metode Pembelajaran: Team Based Project c. Penugasan: PT =Kegiatan Penugasan Terstruktur (Membuat proyek),	-	1. Review tugas 6 2. Merancang kreasi makanan utama, selingan dan minuman untuk lansia. 3. Menganalisis titik kehalalan produk makanan utama, selingan dan minuman untuk lansia. 4. Menganalisis kandungan gizi pada kreasi makanan yang disajikan. 5. Membuat kreasi pangan untuk lansia 6. Mempresentasikan	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 10

							n hasil kreasi pangan untuk ibu hamil	
					Kriteria: A (Sangat Baik)= 80-100 B (Baik)= 60-79 C (Cukup)= <60	Tugas 7: Membuat konsep pameran kreasi pangan halal		
11 - 12	Sub-CPMK11: Mahasiswa mampu merancang pameran produk kreasi pangan halal. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)	QS. Al-Baqarah: 275 Kuliner	1.1 Ketepatan membuat konsep pameran produk kreasi pangan halal. 1.2. Ketepatan mempresentasikan konsep pameran produk kreasi pangan halal.	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Praktik b. Metode Pembelajaran: Team Based Project c. Penugasan: PT =Kegiatan Penugasan Terstruktur (Membuat proyek),	-	1. Review tugas 7 2. Membuat proposal rencana kegiatan 3. Membuat laporan analisis titik kehalalan produk yang dipamerkan 4. Membuat laporan analisis kandungan gizi produk yang dipamerkan	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 10
13 - 14	Sub-CPMK11: Mahasiswa mampu merancang pameran produk kreasi pangan	QS. Al-Baqarah: 275 Kuliner	1.1 Ketepatan melaksanakan pameran kreasi pangan halal sesuai daur	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Praktik b. Metode Pembelajaran:	-	1. Membuat dokumentasi kegiatan 2. Membuat laporan	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan

	halal. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)		kehidupan		Team Based Project c. Penugasan: PT =Kegiatan Penugasan Terstruktur (Membuat proyek),		kegiatan 3. Membuat persentasi laporan kegiatan	tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 10
15	Sub-CPMK11: Mahasiswa mampu merancang pameran produk kreasi pangan halal. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1)	QS. Al-Baqarah: 278 Kuliner	1.1 Ketepatan persentasi laporan kegiatan pameran kreasi pangan halal sesuai daur kehidupan	Teknik non-tes: tanya jawab	a. Bentuk Pembelajaran: Praktik b. Metode Pembelajaran: Team Based Project c. Penugasan: d. PT =Kegiatan Penugasan Terstruktur (Membuat proyek),	-	Persentasi secara berkelompok	persentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kedalaman dan keluasan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100% 10
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							

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 proyek	

		dan Review Jurnal (Jika MK <i>menerapkan case method</i> dan/atau <i>team based project</i> maka bobotnya minimal 50%)	40
3.	Kognitif/Pengetahuan		
	• Tugas	(Penugasan seperti penulisan artikel, portofolio, journaling, dll)	20
	• Kuis	Tes	10
	• Ujian Tengah Semester	Tes	20
	• Ujian Akhir Semester	Tes	0
	Total Bobot		100

B. FORMAT RENCANA TUGAS MAHASISWA

LOGO FAKULTAS	UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI GIZI				
RENCANA TUGAS MAHASISWA					
MATA KULIAH	KREASI PANGAN HALAL				
KODE	30502432	sks	2	Semester	4
DOSEN PENGAMPU	Yuli Dwi S., M.Si Rahmatika Nur Aini, M.Gz				
METODE PENUGASAN					
Team Based Project					
JUDUL TUGAS					
Tugas 1: Membuat inovasi kreasi pangan nasional secara berkelompok sesuai daur kehidupan. Tugas 2: Membuat inovasi kreasi pangan internasional secara berkelompok sesuai daur kehidupan. Tugas 3: Menganalisis titik kehalalan produk sesuai dengan daur kehidupannya. Tugas 4: Membuat dan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk balita. Tugas 5: Membuat dan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk remaja putri. Tugas 6: Membuat dan mempresentasikan kreasi pangan halal untuk ibu hamil. Tugas 7: Membuat konsep pameran kreasi pangan halal.					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Sub-CPMK1: Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami konsep kreativitas dan inovasi dalam industri pangan. (C6, A5) (C3, A2) (S3,S13, P1, KU1). Sub-CPMK2: Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengimplementasikan kosep pangan nasional. (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1). Sub-CPMK3: Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami konsep pangan internasional. (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1). Sub-CPMK4: Mahasiswa mampu menguraikan konsep pangan halal. (C4, A2) (S13, P1, KU1). Sub-CPMK5: Mahasiswa mampu menentukan titik kritis kehalalan produk. (C4, A2) (S3,					

S13, P1, KU1). Sub-CPMK6: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk balita. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Sub-CPMK7: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk remaja putri. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Sub-CPMK8: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk ibu hamil. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Sub-CPMK9: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk lansia. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Sub-CPMK10: Mahasiswa mampu merancang pameran produk kreasi pangan halal. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1).
DESKRIPSI TUGAS
Tugas ini bertujuan agar mahasiswa mampu bekerjasama mengembangkan inovasi dan kreatifitas yang dimiliki dengan tetap berlandaskan pada kaidah ilmu gizi dan ilmu kehalalan pangan yang telah didapatkan.
LANGKAH Pengerjaan Tugas
Tahapan/Langkah-langkah pengerjaan tugas: 1. Membentuk kelompok yang terdiri dari 2 hingga 3 orang. 2. Mengerjakan tugas sesuai dengan tema disetiap pertemuannya. 3. Tugas menu yang sudah dirancang lalu dituliskan dalam sebuah rencana laporan (berisi rencana menu dan pengkajian kehalalan pangan) untuk dipresentasikan di pertemuan selanjutnya. 4. Setelah rencana laporan dipersentasikan lalu tahap perbaikan jika ada yang perlu diperbaiki. 5. Pertemuan selanjutnya dilakukan praktikum memasak pada menu yang sudah dirancang dan dipresentasikan dan dibuat laporan.
BENTUK DAN FORMAT LUARAN
a. Obyek Garapan: Membuat inovasi menu b. Bentuk Luaran: 1. Laporan 2. Pamflet/ Leaflet/ Media promosi 3. Kegiatan Pameran
INDIKATOR, TEKNIK, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN

Sub-CPMK2: Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengimplementasikan kosep pangan nasional. (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil inovasi menu nasional yang diciptakan sesuai dengan daur kehidupan dengan bobot 7%.

Sub-CPMK3: Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami konsep pangan internasional. (C3, A2) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil inovasi menu internasional yang diciptakan sesuai dengan daur kehidupan dengan bobot 7%.

Sub-CPMK5: Mahasiswa mampu menentukan titik kritis kehalalan produk. (C4, A2) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil inovasi menu yang diciptakan sesuai dengan daur kehidupan dengan bobot 10%.

Sub-CPMK6: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk balita. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil kreasi pangan halal untuk balita dengan bobot 10%.

Sub-CPMK7: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk remaja putri. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil kreasi pangan halal untuk remaja putri dengan bobot 10%.

Sub-CPMK8: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk ibu hamil. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil kreasi pangan halal untuk ibu hamil dengan bobot 10%.

Sub-CPMK9: Mahasiswa mampu merancang kreasi pangan halal untuk lansia. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil kreasi pangan halal untuk lansia dengan bobot 10%.

Sub-CPMK10: Mahasiswa mampu merancang pameran produk kreasi pangan halal. (C6, A5) (S3, S13, P1, KU1). Dinilai sesuai dengan hasil kreasi pangan halal masing-masing kelompok pada saat pameran dengan bobot 30%.

JADWAL PELAKSANAAN

Tugas 1: Pertemuan 2
Tugas 2: Pertemuan 3
Tugas 3: Pertemuan 5
Tugas 4: Pertemuan 6
Tugas 5: Pertemuan 7
Tugas 6: Pertemuan 9
Tugas 7: Pertemuan 10-16

LAIN-LAIN

Tuliskan hal-hal yang dianggap penting yang masih terkait dengan pelaksanaan tugas.

DAFTAR REFERENSI

- Abdullah, N., Salim, A. M., & Salim, N. S. (2019). Development of Halal Food: Issues

and Challenges. *Journal of Halal Industry and Services*, 2(1), 25-36.

- Rahman, A., & Ali, A. (2020). Halal Food Innovations: A Review of Recent Trends. *International Journal of Food Science and Technology*, 55(4), 1350-1362.
- Yusof, Y. M., & Hassan, Z. (2018). Consumer Perception towards Halal Food Products: A Case Study in Malaysia. *Journal of Food Science and Technology*, 45(2), 89-102.

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

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN
Semester : Genap 2025/2026

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Prog. Studi : Gizi
 Matakuliah : 05025032 – Kreasi Pangan Halal
 Kelas : 4B
 Dosen : – RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

Jadwal Kuliah R.LAB2 Senin 13:00–15:30
 R.LA302 Jumat 15:30–17:10

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
1	Senin 2 Mar 2026	KREATIVITAS DAN INOVASI DALAM INDUSTRI PANGAN HALAL	30		RAHMATIKA NUR AINI
2	Jumat 3 Apr 2026	TITIK KRITIS	26		RAHMATIKA NUR AINI
3	Jumat 17 Apr 2026	PERSENTASI TUGAS	28		RAHMATIKA NUR AINI
4	Senin 20 Apr 2026	PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU BAYI DAN BALITA	30		RAHMATIKA NUR AINI
5	Jumat 24 Apr 2026	PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU REMAJA	30		RAHMATIKA NUR AINI
6	Senin 27 Apr 2026	PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU IBU HAMIL DAN MENYUSUI	30		RAHMATIKA NUR AINI
7	Rabu 29 Apr 2026	PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU LANSIA	30		RAHMATIKA NUR AINI
8	Rabu 6 Mei 2026	UTS	30		RAHMATIKA NUR AINI

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN
Semester : Genap 2025/2026

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
Prog. Studi : Gizi
Matakuliah : 05025032 – Kreasi Pangan Halal
Kelas : 4B
Dosen : – RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

Jadwal Kuliah R.LAB2 Senin 13:00–15:30
R.LA302 Jumat 15:30–17:10

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
9	Jumat 8 Mei 2026	PERSENTASI TUGAS	30		RAHMATIKA NUR AINI
10	Senin 8 Jun 2026	PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU BAYI DAN BALITA	30		RAHMATIKA NUR AINI
11	Senin 15 Jun 2026	PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU REMAJA	30		RAHMATIKA NUR AINI
12	Jumat 19 Jun 2026	PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU IBU HAMIL	30		RAHMATIKA NUR AINI
13	Senin 22 Jun 2026	PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU IBU MENYUSUI	30		RAHMATIKA NUR AINI
14	Jumat 26 Jun 2026	PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU LANSIA	30		RAHMATIKA NUR AINI
15	Senin 29 Jun 2026	REVIEW	30		RAHMATIKA NUR AINI
16	Selasa 7 Jul 2026	EAS	30		RAHMATIKA NUR AINI

Catatan :

1. Dalam setiap pertemuan, kolom paraf harus diparaf oleh dosen dan ketua kelas.
2. Kolom pokok bahasan diisi sesuai dengan SAP.
3. Setelah selesai perkuliahan, berita acara ini agar diserahkan kepada sekretariat Fakultas masing-masing.

Jakarta, 30 Juli 2026
Dosen ybs



Rahmatika Nur Aini. M.Gz

Fakultas : Ilmu - Ilmu Kesehatan
Prog. Studi : Gizi
Semester : Genap 2025/2026

DATA KEHADIRAN MAHASISWA

Matakuliah : 05025032 - Kreasi Pangan Halal
Kelas : 4B
Dosen : RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

Keterangan : X => Tidak Hadir

NO	N I M	N A M A	JUMLAH PERTEMUAN : 16														TOT HADIR	% HADIR
			2 Mar 2026	3 Apr 2026	17 Apr 2026					6 Mei 2026	8 Mei 2026	8 Jun 2026						
22	2405025050	KETARA ARIFAH MAHARANI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
23	2405025051	NALAIYA RAHMATIKA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
24	2405025052	ARA PUTRI DWIANNA SURYAHADI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
25	2405025053	LARAS SEMILIR HAYU INGTYAS	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
26	2405025054	RAHMATUL NUR AZIZAH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
27	2405025056	ZAHRA NAJWA ROMANTININGTYAS	V	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	94
28	2405025062	BILQIS MUMTAZAH SABILILLAH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
29	2505029002	LUTFAN WAVIANTO LAZUARDI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
30	2505029005	SITI AMINAH	V	V	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	94
Jumlah hadir :			30,00	26	28	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Proq. Studi : Gizi
 Semester : Genap 2025/2026
 Mata Kuliah : Kreasi Pangan Halal
 Kelas : 4B
 Dosen : RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

NO	N I M	NAMA MAHASISWA	N.Aktif (10 %)	N.TUGAS (25 %)	N.UTS (25 %)	N.UAS (40 %)	N RATA 2	N. HURUF
1	2205025063	INES ARLIANTI	80	75	70	81	76.65	B
2	2205025094	ISNAWATI MURTIYANTO	80	75	70	80	76.25	B
3	2405025030	QANITA NADHIFAH ALYA MUKHBITA	80	82	75	82	80.05	A
4	2405025031	KEYA IVYANDRA IHZANI	80	75	70	81	76.65	B
5	2405025032	EARLYDA AFIA PUTRI	80	80	80	85	82.00	A
6	2405025033	DINDA PUTRI HAFIDZAH	80	75	70	83	77.45	B
7	2405025035	ZULFA ZAKIYAH	80	85	90	85	85.75	A
8	2405025036	EVELYN ANEYLA ZAHIRA SHANDY WIRASUI	80	80	80	80	80.00	A
9	2405025037	KHAILA KHALILAH MEUTHIA AGHNI	80	80	80	83	81.20	A
10	2405025038	SHOFI NAILURROHMAH	80	80	80	80	80.00	A
11	2405025039	HAURA AGDESTYA RAISSA	80	90	90	85	87.00	A
12	2405025040	MUTIARA NOVALIA SAFITRI	80	85	80	85	83.25	A
13	2405025041	AZKIYA QURROTA`AINI	80	75	70	80	76.25	B
14	2405025042	ATIKAH HUMAIROH	80	75	75	82	78.30	B
15	2405025043	TSABITAH AQILAH	80	81	80	81	80.65	A
16	2405025044	LAURA NEZA SALSABILA	80	75	70	85	78.25	B
17	2405025045	ZAINAB NASYWA AL FAIZAH	80	83	75	83	80.70	A
18	2405025046	HAURA CAHYANI PUTRI	80	75	70	83	77.45	B
19	2405025047	VIANDA NAILAH PUTRI	80	82	80	82	81.30	A
20	2405025048	NAYLA YUMNI	80	83	80	83	81.95	A
21	2405025049	FARASYA AZIZAH	80	80	80	83	81.20	A
22	2405025050	KETARA ARIFAH MAHARANI	80	80	80	85	82.00	A
23	2405025051	NALAIYA RAHMATIKA	80	80	80	80	80.00	A
24	2405025052	ARA PUTRI DWIANNA SURYAHADI	80	75	70	82	77.05	B
25	2405025053	LARAS SEMILIR HAYU INGTYAS	80	75	70	80	76.25	B
26	2405025054	RAHMATUL NUR AZIZAH	80	82	75	82	80.05	A
27	2405025056	ZAHRA NAJWA ROMANTININGTYAS	80	82	75	82	80.05	A

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Proq. Studi : Gizi
 Semester : Genap 2025/2026
 Mata Kuliah : Kreasi Pangan Halal
 Kelas : 4B
 Dosen : RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

NO	N I M	NAMA MAHASISWA	N.Aktif (10 %)	N.TUGAS (25 %)	N.UTS (25 %)	N.UAS (40 %)	N RATA 2	N. HURUF
28	2405025062	BILOIS MUMTAZAH SABILILLAH	80	80	80	80	80.00	A
29	2505029002	LUTFAN WAVIANTO LAZUARDI	80	75	70	85	78.00	B+
30	2505029005	SITI AMINAH	80	80	70	80	78.00	B+

Ttd

RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz