

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PEMBELAJARAN Bauran (*BLENDED LEARNING*)**

**TEKNOLOGI HASIL TERNAK
(PTP 3601)**



JUNI SUMARMONO

**BAGIAN ILMU PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
PURWOKERTO 2021**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS PETERNAKAN
PROGRAM STUDI PETERNAKAN
 Jl.Prof.Dr.H.Bunyamin 993 TELP (0281) 635292 PURWOKERTO-53122
 website:www.unsoed.ac.id

THT-2021

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH(MK)	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Teknologi Hasil Ternak	PTP3601	Mata Kuliah Keahlian	T=2	P =1	6	26-4-2021
OTORISASI/PENGESAHAN	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ka PRODI	
	Ir. Juni Sumarmono, MSc., PhD		Ir. Juni Sumarmono, MSc., PhD		Imbang Haryoko, Spt., MP	
Capaian Pembelajaran	CPL – PRODI yang Dibebankan pada MK					
	CPL1	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.				
	CPL2	Menguasai konsep teoritis IPTEKS serta memformulasi penyelesaian masalah sesuai dengan prosedur.				
	CPL3	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan teratur.				
	CPL4	Mampu merancang dan menjalankan pengolahan hasil ternak sesuai dengan prinsip-prinsip GMP				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	CPMK1	Mampu memilih bahan baku sesuai dengan jenis produk dan tujuan pengolahan hasil ternak				
	CPMK2	Mampu mempersiapkan peralatan yang diperlukan dalam pengolahan hasil ternak				
	CPMK3	Mampu mempersiapkan prosedur pengolahan hasil ternak				
	CPMK4	Mampu menjalankan prosedur pengolahan hasil ternak untuk menghasilkan produk olahan yang bermutu				
	CPMK5	Mampu menentukan solusi terhadap permasalahan pengolahan hasil ternak				
	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)					
	Sub-CPMK1	Mampu memilih bahan baku hasil ternak yang akan digunakan dalam pengolahan, khususnya susu, daging dan telur sesuai dengan kriteria, karakteristik dan tujuan pengolahan				
	Sub-CPMK2	Mampu menjelaskan jenis, fungsi dan prinsip kerja peralatan dasar yang diperlukan dalam pengolahan hasil ternak				
	Sub-CPMK3	Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri				
Sub-CPMK4	Mampu menjelaskan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) dalam pengolahan hasil ternak					

	Sub-CPMK5	Mampu menjelaskan karakteristik dan kriteria mutu produk olahan hasil ternak					
	Sub-CPMK6	Mampu merumuskan solusi terhadap permasalahan dan potensi pengembangan produk olahan hasil ternak					
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK						
		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6
	CPMK1	V					
	CPMK2		V				
	CPMK3			V	V		
	CPMK4				V	V	
	CPMK5						V
Deskripsi Singkat MK	Matakuliah Teknologi Hasil Ternak menyajikan materi pembelajaran tentang teknologi pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, menjadi berbagai produk olahan hasil ternak. Materi pembelajaran meliputi kajian tentang bahan baku, peralatan, proses/prosedur pengolahan, prinsip pengolahan yang baik, mutu produk, permasalahan terkait pengolahan hasil ternak hingga potensi pengembangannya. Bentuk pembelajaran yang diterapkan adalah bentuk pembelajaran bauran (blended learning) berbasis daring, yang menggabungkan antara tatap daring (synchronous) dan penggunaan learning management system (LMS) berbasis moodle. Matakuliah ini juga menerapkan metode pembelajaran berbasis kasus/proyek untuk meningkatkan pencapaian <i>learning outcomes</i> (CPL).						
Bahan Kajian : Materi pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karakteristik hasil ternak sebagai bahan baku 2. Tujuan pengolahan hasil ternak 3. Jenis-jenis produk olahan hasil ternak 4. Teknologi pengolahan daging 5. Teknologi pengolahan susu 6. Teknologi pengolahan telur 7. Prinsip-prinsip <i>Good Manufacturing Practices</i> pada pengolahan hasil ternak 8. Kriteria mutu produk olahan hasil ternak 9. Permasalahan terkait pengolahan hasil ternak 10. Potensi pengembangan produk olahan hasil ternak 						
Pustaka	Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Usmiati, S., & Bakar, A. (2009). Teknologi pengolahan susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Press, Bogor. • Purnomo, H. (2012). Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Universitas Brawijaya Press. • Thohari, I. (2018). Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur. Universitas Brawijaya Press. 					

	Pendukung	<ul style="list-style-type: none"> • Milk and Dairy Products Technology. 2017. • Handbook of Meat Processing, 2012 • Egg innovations and strategies for improvements, 2017 					
Dosen Pengampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juni Sumarmono, PhD 2. Dr. Triana Setyawardani 3. Dr. Singgih Sugeng Santoso 4. Dr. Agustinus Hantoro Djoko Rahardjo 5. Ir. Kusuma Widayaka, MS 						
Mata Kuliah Prasyarat	Ilmu Pascapanen Peternakan						
Minggu ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan Mahasiswa (Estimasi Waktu)		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot Penilaian
		Indikator	Kriteria dan Teknik	Daring Sinkronus	Daring Asinkronus		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	<u>Sub-CPMK1 :</u> Mampu memilih bahan baku hasil ternak yang akan digunakan dalam pengolahan, khususnya susu, daging dan telur sesuai dengan kriteria, karakteristik dan tujuan pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tujuan pengolahan hasil ternak; • Ketepatan menjelaskan karakteristik umum hasil ternak; • Ketepatan menyebutkan berbagai jenis produk hasil ternak. 	<u>Kriteria :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <u>Teknik:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<u>Waktu:</u> 50 menit <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<u>Waktu:</u> 120 menit <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <u>LMS : ELDIRU</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Pendahuluan • Tujuan pengolahan hasil ternak • Karakteristik umum hasil ternak • Jenis-jenis produk olahan hasil ternak 	5

					<ul style="list-style-type: none"> • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 1: 10 soal obyektif • Aktivitas 1: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 		
2	<p><u>Sub-CPMK1 :</u> Mampu memilih bahan baku hasil ternak yang akan digunakan dalam pengolahan, khususnya susu, daging dan telur sesuai dengan kriteria, karakteristik dan tujuan pengolahan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan karakteristik spesifik hasil ternak, khususnya susu, daging, dan telur sebagai bahan baku pengolahan 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<p><u>Waktu:</u> 50 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 120 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 2: 10 soal obyektif • Aktivitas 2: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 	<ul style="list-style-type: none"> • Karakteristik dan komposisi susu segar • Karakteristik dan komposisi telur utuh • Karakteristik dan komposisi daging segar 	5

3	<p><u>Sub-CPMK2 :</u> Mampu menjelaskan jenis, fungsi dan prinsip kerja peralatan dasar yang diperlukan dalam pengolahan hasil ternak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan memilih peralatan yang dibutuhkan pada pengolahan hasil ternak • Ketepatan menjelaskan fungsi dan prinsip kerja peralatan utama pada pengolahan hasil ternak 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<p><u>Waktu:</u> 50 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 120 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 2: 10 soal obyektif Aktivitas 3: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan utama pada pengolahan daging • Peralatan utama pada pengolahan susu • Peralatan utama pada pengolahan telur 	5
4	<p><u>Sub-CPMK3:</u> Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tahap pengolahan • Ketepatan menjelaskan bahan yang diperlukan • Ketepatan menetapkan kondisi-kondisi yang 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<p><u>Waktu:</u> 50 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 120 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Produk daging kering/setengah kering (dendeng/jerky, abon, daging asap) • Produk daging emulsi (bakso, sosis masak) 	5

		diperlukan dalam pengolahan			<ul style="list-style-type: none"> • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 4: 10 soal obyektif Aktivitas 4: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep		
5	<u>Sub-CPMK3:</u> Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tahap pengolahan • Ketepatan menjelaskan bahan yang diperlukan • Ketepatan menetapkan kondisi-kondisi yang diperlukan dalam pengolahan 	<u>Kriteria :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <u>Teknik:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<u>Waktu:</u> 50 menit <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<u>Waktu:</u> 120 menit <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <u>LMS : ELDIRU</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 5: 10 soal obyektif Aktivitas 5: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep	<ul style="list-style-type: none"> • Produk daging restrukturisasi 	5

6	<p><u>Sub-CPMK3:</u> Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tahap pengolahan • Ketepatan menjelaskan bahan yang diperlukan • Ketepatan menetapkan kondisi-kondisi yang diperlukan dalam pengolahan 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<p><u>Waktu:</u> 50 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 120 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 6: 10 soal obyektif <p>Aktivitas 6: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produk secara fermentasi (sosis fermentasi, urutan, bekasam) • Teknik pengempukan daging 	5
7	<p><u>Sub-CPMK 6:</u> Mampu merumuskan solusi terhadap permasalahan dan rencana pengembangan produk olahan hasil ternak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kecermatan dalam merumuskan kasus/proyek • Kemampuan untuk bekerjasama • Keberanian mengambil inisiatif (bersifat proaktif) 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok • Pengamatan • Ringkasan/laporan hasil diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 140 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyampian panduan • Kerja kelompok CBL/PjBL 	<p><u>Waktu:</u> 30 menit pra-synchronous</p> <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • Petunjuk/panduan • Tautan materi daring (web, video) • Evaluasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kasus riil pada usaha/industri pengolahan daging • Pengembangan produk olahan daging inovatif 	25

		<ul style="list-style-type: none"> • Kecermatan dalam membuat ringkasan diskusi 			<p>CBL/PjBL: Proyek untuk dikerjakan secara berkelompok</p>		
<u>UJIAN TENGAH SEMESTER</u>							
8	<p><u>Sub-CPMK3:</u> Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tahap pengolahan • Ketepatan menjelaskan bahan yang diperlukan • Ketepatan menetapkan kondisi-kondisi yang diperlukan dalam pengolahan 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<p><u>Waktu:</u> 50 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 120 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 8: 10 soal obyektif • Aktivitas 8: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan telur utuh • Pengolahan telur cair • Pengolahan telur kering 	

9	<p><u>Sub-CPMK3:</u> Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tahap pengolahan • Ketepatan menjelaskan bahan yang diperlukan • Ketepatan menetapkan kondisi-kondisi yang diperlukan dalam pengolahan 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<p><u>Waktu:</u> 50 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 120 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 9: 10 soal obyektif • Aktivitas 9: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan susu (susu pasteurisasi, UHT, evaporasi, kental)
10	<p><u>Sub-CPMK3:</u> Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tahap pengolahan • Ketepatan menjelaskan bahan yang diperlukan • Ketepatan menetapkan kondisi-kondisi 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<p><u>Waktu:</u> 50 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 120 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan susu fermentasi (yogurt, kefir, dadih)

		yang diperlukan dalam pengolahan			<ul style="list-style-type: none"> • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 10: 10 soal obyektif • Aktivitas 10: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 		
11	<u>Sub-CPMK3:</u> Mampu menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan hasil ternak, khususnya susu, daging dan telur, secara prosedural dan mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan tahap pengolahan • Ketepatan menjelaskan bahan yang diperlukan • Ketepatan menetapkan kondisi-kondisi yang diperlukan dalam pengolahan 	<u>Kriteria :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <u>Teknik:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<u>Waktu:</u> 50 menit <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<u>Waktu:</u> 120 menit <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <u>LMS : ELDIRU</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 11: 10 soal obyektif • Aktivitas 11: Menyusun ringkasan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan susu (keju, danke mentega) 	

					dalam bentuk peta konsep		
12	<u>Sub-CPMK4:</u> Mampu menjelaskan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) dalam pengolahan hasil ternak	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam menjelaskan pengertian GMP pada pengolahan hasil ternak • Ketepatan menjelaskan prinsip-prinsip GMP 	<u>Kriteria :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <u>Teknik:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis • Aktivitas/tugas mandiri 	<u>Waktu:</u> 50 menit <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<u>Waktu:</u> 120 menit <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) • Post-sinkronus (90 menit) <u>LMS : ELDIRU</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 12: 10 soal obyektif • Aktivitas 12: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 	<ul style="list-style-type: none"> • GMP pada pengolahan susu, telur, daging 	
13	<u>Sub-CPMK5:</u> Mampu menjelaskan karakteristik dan kriteria mutu produk olahan hasil ternak	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam menentukan kriteria mutu • Ketepatan dalam menjelaskan 	<u>Kriteria :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Kunci jawaban • Rubrik <u>Teknik:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Kuis 	<u>Waktu:</u> 50 menit <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi materi • Diskusi 	<u>Waktu:</u> 120- menit <ul style="list-style-type: none"> • Pra-sinkronus (30 menit) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kriteria mutu produk susu • Kriteria mutu produk telur • Kriteria mutu produk daging 	

		setiap kriteria mutu	<ul style="list-style-type: none"> • Aktivitas/tugas mandiri 		<ul style="list-style-type: none"> • Post-sinkronus (90 menit) <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • File materi pembelajaran • Tautan materi daring (web, video) • Kuis 13: 10 soal obyektif • Aktivitas 13: Menyusun ringkasan dalam bentuk peta konsep 		
14	<u>Sub-CPMK 6:</u> Mampu merumuskan solusi terhadap permasalahan dan rencana pengembangan produk olahan hasil ternak	<ul style="list-style-type: none"> • Kecermatan dalam merumuskan kasus/proyek • Kemampuan untuk bekerjasama • Keberanian mengambil inisiatif (bersifat proaktif) • Kecermatan dalam membuat 	<p><u>Kriteria :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rubrik <p><u>Teknik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok • Pengamatan • Ringkasan/laporan hasil diskusi 	<p><u>Waktu:</u> 140 menit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyampian panduan • Kerja kelompok CBL/PjBL 	<p><u>Waktu:</u> 30 menit pra-synchronous</p> <p><u>LMS : ELDIRU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ringkasan • Petunjuk/panduan • Tautan materi daring (web, video) • Evaluasi <p><u>CBL/PjBL:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kasus riil pada usaha/industri pengolahan susu/telur • Pengembangan produk olahan susu/telur inovatif 	25

		ringkasan diskusi			Proyek untuk dikerjakan secara berkelompok		
	<u>UJIAN AKHIR SEMESTER</u>						