



UNIVERSITAS SETIA BUDI  
Jl. Let.Jen Sutoyo, Mojosongo-Solo 57127  
Telp. 0271-852518, Fax 0271-853275  
Homepage : [www.setiabudi.ac.id](http://www.setiabudi.ac.id), e-mail : [info@setiabudi.ac.id](mailto:info@setiabudi.ac.id)

No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

### MATA KULIAH: SISTEM PENJAMINAN MUTU



**Nama Dosen** : Dr. Dra. Peni Pujiastuti, M.Si. dan  
Yari Mukti Wibowo, S.Si., M.Sc.  
**Program Studi** : D-III Analis Kimia  
**Fakultas** : Teknik  
**Institusi** : Universitas Setia Budi

2023



No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

**Nama Mata Kuliah/Kode** : Sistem Penjaminan Mutu/ F510401316  
**SKS** : 2 (T) dan 1 (P)  
**Semester** : 5  
**Program Studi** : D-III Analis Kimia  
**Dosen Pengampu** : Dr. Dra. Peni Pujiastuti, M.Si. dan Yari Mukti Wibowo, S.Si., M.Sc.

**CAPAIAN PEMBELAJARAN :**

- a. CP LULUSAN : Mampu menerapkan sistem penjaminan mutu pada laboratorium uji bidang kimia
- b. CP MATA KULIAH : Mampu menunjukkan (A5), menerapkan (C3) dan melaksanakan (P5) sistem penjaminan mutu pada laboratorium uji bidang kimia, sistem manajemen mutu ISO 9001:2015, sistem keamanan pangan (HACCP) dan laboratorium uji ISO 17025

**MATRIKS PEMBELAJARAN :**

Minggu	Kemampuan akhir yang diharapkan	Materi/Pokok Bahasan	Strategi Pembelajaran	Latihan yang dilakukan	Waktu yang disediakan	Kriteria Penilaian (Indikator)	Bobot
1	2	3	4	5	6	7	8
1,2,3,4	Mahasiswa mampu menunjukkan (A5), menerapkan (C3) dan melaksanakan (P5) sistem penjaminan mutu di laboratorium uji	Sistem penjaminan mutu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaminan mutu (Quality Assurance)</li> <li>• Pengendalian mutu (<i>Quality Control</i>)</li> </ul>	<i>Information searching</i> Diskusi Tutorial Praktek UKAD 1	Unjuk kerja jaminan mutu dan pengendalian mutu sesuai metode terstandar	T: 4 x 2 x 50 menit P: 4 x 1 x 180 menit	Ketepatan menunjukkan, menerapkan dan melaksanakan jaminan mutu dan pengendalian mutu analisis parameter sesuai metode terstandar	25%



No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

5,6,7,8	Mahasiswa mampu menunjukkan (A5), menerapkan (C3) dan menyusun (P5) dokumen ISO 9001:2015	ISO 9001:2015: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sasaran mutu</li> <li>• Pedoman manajemen risiko</li> <li>• Prosedur mutu</li> <li>• Instruksi kerja</li> <li>• Formulir</li> </ul>	Diskusi Tutorial Kerja mandiri Praktek UKAD 2	Menyusun dokumen ISO 9001:2015	T: 4 x 2 x 50 menit P: 4x 1 x 180 menit	Ketepatan menjawab, Ketepatan menyusun dokumen	25%
9,10,11,12	Mahasiswa mampu menunjukkan (A5), menerapkan (C3) dan menyusun (P5) rencana keamanan pangan melalui model HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanitasi &amp;Keamanan Pangan</li> <li>• GMP</li> <li>• Model HACCP</li> </ul>	Diskusi <i>The Power of Two information search Team based Project</i> Demonstrasi model Praktek UKAD 3	Menyusun model HACCP industri pangan berdasarkan SNI 01-4852-1998	T: 4X2X50 menit P: 4X1X180 menit	Kesesuaian model HACCP industri Pangan dengan SNI 01-4852-1998	25%
13,14,15,16	Mahasiswa mampu menunjukkan (A5), menerapkan (C3) dan menggambarkan (P5) alur pengujian kimia di lab uji ISO 17025	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulasi iso 17025</li> <li>• Struktur organisasi</li> <li>• Dokumentasi</li> <li>• Pengujian</li> </ul>	Diskusi <i>Flipped learning</i> Studi Visit lab uji Demonstrasi Praktek dokumentasi UKAD 4	Menyusun alur kerja di lab uji dan menyusun IK pengujian parameter Kimia	T: 4X2X50 menit P: 4X1X180 menit	Ketepatan alur dan IK pengujian parameter kimia	25%

**DAFTAR REFERENSI:**

1. BSN, 1998,Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya,SNI 01-4852-1998
2. BSN, 2008, *Persyaratan umum kompetensi laboratorium pengujian dan laboratorium kalibrasi*, SNI ISO/IEC 17025:2008
3. BSN, 2015, *Sistem Manajemen Mutu – Dasar-dasar dan Kosakata*, SNI ISO 9000:2015
4. BSN, 2015, *Sistem Manajemen Mutu – Persyaratan*, SNI ISO 9001:2015



No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

5. ISO, 2001, *Guidelines for qualitymanagement system documentation*, ISO/TR 10013:2001
6. ISO, 2009, *Managing for the sustained success of an organization – a quality management approach*, ISO 9004:2009
7. Garuda Food ,2009, HACCP manual MM.01-03.4.1- Manual HACCP ISO 22000, PT. Garudafood Putra Putri Jaya Divisi Biskuit

Surakarta, 30 Agustus 2023  
Dosen/Tim Dosen

Mengetahui  
Kaprodi

(Yari Mukti Wibowo, S.Si., M.Sc.)  
NIDN: 0611018302

Menyetujui  
Koordinator Peer group

(Petrus Darmawan, S.T., M.T.)  
NIDN: 0603117302

(Dr. Dra. Peni Pujiastuti, M.Si)  
NIDN: 0613116401

(Yari Mukti Wibowo, S.Si., M.Sc.)  
NIDN: 0611018302