



NAMA FAKULTAS:	SAINS DAN TEKNOLOGI
NAMA PRODI:	TEKNIK INDUSTRI

### RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH:	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH:	BOBOT (SKS):	SEMESTER:	TANGGAL PENYUSUNAN:
Manajemen Bisnis Halal	PIN223005		2		
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS:  <b>Tengku Nurainun, ST., MT., Ph.D</b> NIP. 19810427 200801 2 013		KOORDINATOR RMK:  NIP.	Ka Prodi  <b>Misra Hartati, ST., MT</b> NIP. 19820527 201503 2 002	
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> <li>CPL 2 : Kemampuan untuk merancang sistem terintegrasi dengan memenuhi standar yang diperlukan dan berbagai batasan multi aspek yang realistis serta melibatkan pemangku kepentingan.</li> <li>CPL 4 : Kemampuan untuk mengidentifikasi, merumuskan, menganalisis dan menyelesaikan permasalahan kompleks di bidang teknik industri.</li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>Memahami konsep dasar dan regulasi terkait bisnis halal.</li> <li>Menganalisis implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) dalam bisnis.</li> <li>Memahami Supply Chain Management (SCM) halal dan penerapannya.</li> <li>Memahami konsep halal purchasing, halal logistics, dan halal cluster.</li> <li>Memahami strategi branding, marketing, dan manajemen risiko dalam bisnis halal.</li> </ol>			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:		Mata kuliah ini membahas konsep, prinsip, dan implementasi bisnis berbasis halal, mulai dari regulasi dan sertifikasi halal, sistem jaminan halal, hingga rantai pasok halal (Halal Supply Chain Management). Mahasiswa akan mempelajari aspek strategis dalam pengelolaan bisnis halal, termasuk halal purchasing, halal logistics, halal cluster, serta strategi branding dan pemasaran halal. Selain itu, mata kuliah ini juga mencakup manajemen risiko dan reputasi dalam bisnis halal untuk memastikan keberlanjutan dan daya saing industri halal di pasar global. Dengan kombinasi teori, studi kasus, dan tugas berbasis proyek, mahasiswa diharapkan mampu menganalisis serta mengembangkan strategi bisnis halal yang sesuai dengan standar dan regulasi yang berlaku.			

MATERI PEMBELAJARAN / POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengantar Manajemen Bisnis Halal.</li> <li>2. Sertifikasi Halal.</li> <li>3. Sistem Jaminan Halal: Prinsip dan Implementasi.</li> <li>4. Halal Supply Chain Management (SCM).</li> <li>5. Halal Purchasing.</li> <li>6. Halal Logistik.</li> <li>7. Halal Cluster.</li> <li>8. Halal Branding.</li> <li>9. Halal Marketing.</li> <li>10. Manajemen Resiko Halal.</li> <li>11. Manajemen Reputasi Halal.</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
	Tieman, M. (2020) Halal Business Management, Halal Business Management. Routledge.	
MEDIA PEMBELAJARAN	Video terkait Halal.	Buku teks, artikel jurnal, white board, spidol, laptop/LCD proyektor, SAP, silabus.
DOSEN PENGAMPUH	1. Tengku Nurainun, ST., MT., Ph.D	
MATA KULIAH SYARAT		

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Memahami aturan dan kontrak perkuliahan	Mahasiswa mengetahui aturan, silabus, dan tujuan mata kuliah	Silabus dan Aturan Kelas	Diskusi kelas	Kehadiran, partisipasi	5%
2	Memahami dasar-dasar bisnis halal	Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian dan pentingnya bisnis halal	Pengantar Manajemen Bisnis Halal	Ceramah, diskusi kelompok	Quiz	5%
3	Memahami regulasi sertifikasi halal	Mahasiswa mampu menjelaskan proses sertifikasi halal	Sertifikasi Halal	Ceramah, studi kasus	Tugas individu	5%

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
4	Menganalisis implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH)	Mahasiswa memahami prinsip dan implementasi SJH	Sistem Jaminan Halal: Prinsip dan Implementasi	Ceramah, diskusi kelompok	Quiz, tugas kelompok	10%
5-6	Menganalisis Supply Chain Management (SCM) Halal	Mahasiswa memahami peran SCM dalam bisnis halal	Halal SCM: Tugas Terstruktur	Diskusi, analisis studi kasus	Tugas terstruktur (individu/kelompok)	10%
7	Memahami konsep Halal Purchasing	Mahasiswa mampu menjelaskan prosedur pembelian bahan baku halal	Halal Purchasing	Ceramah, diskusi	Quiz	5%
8	Mengukur pemahaman mahasiswa melalui evaluasi tengah semester	Mahasiswa mampu menjawab soal terkait konsep bisnis halal	Ujian Tengah Semester (UTS)	Tes tertulis	Ujian tertulis	15%
9	Memahami konsep Halal Logistics	Mahasiswa memahami prinsip logistik halal	Halal Logistics	Ceramah, studi kasus	Tugas individu	5%
10	Menganalisis Halal Cluster	Mahasiswa memahami konsep cluster industri halal	Halal Cluster	Ceramah, diskusi kelompok	Quiz	5%
11	Memahami strategi branding dalam bisnis halal	Mahasiswa mampu menjelaskan strategi branding produk halal	Halal Branding	Ceramah, diskusi	Tugas individu	5%
12	Memahami konsep Halal Marketing	Mahasiswa mampu menganalisis strategi pemasaran halal	Halal Marketing	Studi kasus, diskusi	Tugas kelompok	10%
13	Memahami manajemen risiko dalam bisnis halal	Mahasiswa memahami risiko dalam rantai pasok halal	Manajemen Risiko Halal	Ceramah, diskusi	Tugas individu	5%
14	Memahami manajemen reputasi halal	Mahasiswa memahami peran reputasi dalam bisnis halal	Manajemen Reputasi Halal	Studi kasus, diskusi	Tugas individu	5%

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
15-16	Menganalisis studi kasus dan mempresentasikan proyek bisnis halal	Mahasiswa mampu menyusun dan mempresentasikan hasil tugas besar	Presentasi Tugas Besar	Presentasi kelompok	Laporan tugas besar & presentasi	15%