

Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

Mata Kuliah: Sistem Manajemen Halal

Prodi: Teknik Industri / Manajemen

Jumlah SKS: 2

Dosen Pengampu: Melfa Yola, ST, M.Eng

Buku Referensi Utama:

Minggu	CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)	Materi Pembelajaran	Metode Pembelajaran	Persentase Penilaian	Penjelasan
1	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar sertifikasi halal (CPL-01, CPL-02)	Pengantar Sistem Manajemen Halal, prinsip halal dan haram	Ceramah, diskusi	5%	Pengenalan dasar tentang sistem manajemen halal, termasuk prinsip halal dan haram dalam produk
2	Mahasiswa mampu menjelaskan standar halal internasional (CPL-02, CPL-05)	Standar halal nasional dan internasional (ISO 22000, HAS 23000)	Studi kasus, diskusi kelompok	10%	Pembahasan standar sertifikasi halal di tingkat internasional dan nasional
3	Mahasiswa mampu memahami proses sertifikasi halal (CPL-03)	Proses Sertifikasi Halal: prosedur, dokumen, dan implementasi	Ceramah, diskusi	10%	Penjelasan proses sertifikasi halal, mulai dari persiapan hingga pengajuan dokumen sertifikasi
4	Mahasiswa mampu mengidentifikasi produk yang memerlukan sertifikasi halal	Identifikasi produk yang wajib bersertifikat halal	Diskusi, studi kasus	10%	Mahasiswa belajar mengidentifikasi jenis produk yang harus bersertifikat halal berdasarkan regulasi

	(CPL-05, CPL-02)				
5	Mahasiswa mampu memahami tahapan audit halal (CPL-05, CPL-06)	Tahapan Audit Halal	Diskusi kelompok, ceramah	10%	Penjelasan tahapan dalam audit halal mulai dari persiapan hingga pelaksanaan audit di lapangan
6	Mahasiswa mampu memahami implikasi hukum dari sertifikasi halal (CPL-02, CPL-09)	Hukum terkait Sertifikasi Halal (Undang-Undang Halal)	Diskusi, studi kasus	10%	Pembahasan tentang implikasi hukum dalam proses sertifikasi halal di berbagai negara
7	Mahasiswa mampu memahami pentingnya jaminan halal dalam rantai pasok (CPL-01, CPL-09)	Sistem Jaminan Halal dalam Rantai Pasok	Ceramah, diskusi	10%	Mahasiswa belajar tentang pentingnya jaminan halal dalam seluruh rantai pasok produk
8	Mahasiswa mampu memahami prosedur pelabelan halal (CPL-01)	Prosedur Pelabelan Halal	Diskusi, studi kasus	5%	Pembahasan mengenai prosedur pelabelan halal di produk makanan dan non-makanan
9	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil analisis sistem manajemen halal (CPL-08)	Presentasi Analisis Sistem Manajemen Halal	Presentasi kelompok	10%	Mahasiswa mempresentasikan hasil analisis mereka terkait sistem manajemen halal di sebuah perusahaan atau produk
10	Mahasiswa mampu memahami	Manajemen Risiko dalam Sertifikasi	Ceramah, diskusi	5%	Pembahasan terkait manajemen risiko yang

	manajemen risiko dalam sertifikasi halal (CPL-03, CPL-06)	Halal			mungkin muncul selama proses sertifikasi halal
11	Mahasiswa mampu mengevaluasi efektivitas sistem manajemen halal (CPL-07)	Evaluasi Sistem Manajemen Halal	Diskusi kelompok, evaluasi	10%	Mahasiswa mengevaluasi sistem manajemen halal dari studi kasus yang diberikan
12	Ujian Tengah Semester (UTS)	Ujian evaluasi	Ujian tertulis	10%	Penilaian komprehensif mengenai pemahaman mahasiswa terhadap konsep sistem manajemen halal
13	Mahasiswa mampu memahami pengembangan strategi halal untuk perusahaan (CPL-02)	Strategi Pengembangan Halal untuk Perusahaan	Ceramah, diskusi	10%	Pembahasan strategi yang digunakan perusahaan untuk pengembangan sistem halal
14	Mahasiswa mampu memahami pentingnya halal dalam industri global (CPL-01, CPL-09)	Sistem Halal dalam Industri Global	Diskusi kelompok, ceramah	5%	Pembahasan bagaimana standar halal diterapkan di industri global, termasuk tantangan dan peluang
15	Mahasiswa mampu melakukan audit sederhana sistem manajemen halal (CPL-03)	Audit Sederhana Sistem Manajemen Halal	Diskusi kelompok, simulasi	5%	Mahasiswa melakukan simulasi audit sederhana untuk sistem manajemen halal pada studi kasus yang

					diberikan
16	Ujian Akhir Semester (UAS)	Evaluasi Komprehensif Sistem Manajemen Halal	Ujian tertulis	10%	Evaluasi keseluruhan tentang penguasaan mahasiswa terhadap sistem manajemen halal