



**PERBANAS
INSTITUTE**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

MATA KULIAH:

MANAJEMEN PRODUK HALAL




PROGRAM STUDI S1 EKONOMI SYARIAH

2021



NAMA PERGURUAN TINGGI: PERBANAS INSTITUTE
NAMA FAKULTAS: EKONOMI & BISNIS
NAMA JURUSAN / PRODI: S-1 EKONOMI SYARIAH

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Produk Halal	EKS21402	Non Koordinator Ekonomi Syariah	3	VI	12 Februari 2022
OTORISASI	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua Program Studi
	 (Prameswara Samofa Nadya, S.E., M.Si.)		 (Prameswara Samofa Nadya, S.E., M.Si.)		 (Dr. Hidajat Sofjan Widjaja, S.E., M.M.)
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI				
Sikap	S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius			
	S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas			
	S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila			
	S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa			
	S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain			
	S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan			
	S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara			
	S8	Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik			
	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri			
	S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan			
	S11	Berakhlak karimah dalam aktivitas sosial, ekonomi dan bisnis			
	S12	Menginternalisasi perilaku dan akhlak sesuai dengan nilai-nilai dan prinsip-prinsip dasar ekonomi syariah			
	S13	Berpikiran positif, optimis, percaya diri dan mudah beradaptasi dengan lingkungan			

Pengetahuan	P2	Menguasai konsep teoritis ekonomi syariah dan mainstream, nilai-nilai dan prinsip-prinsip dasar ekonomi syariah untuk secara kontekstual menganalisis fenomena ekonomi tingkat dasar
	P5	Menguasai konsep dan prinsip kewirausahaan Islami, manajemen operasional, manajemen keuangan, manajemen pemasaran, manajemen sumber daya insani, manajemen strategik, sistem informasi, komunikasi bisnis, etika bisnis Islami, manajemen industri halal dan teknik pengambilan keputusan dalam bisnis
Kemampuan Umum	P12	Menguasai pengetahuan faktual tentang kebijakan dan regulasi ekonomi dan keuangan syariah baik nasional maupun internasional
	P14	Menguasai konsep dasar <i>ushul fiqh</i> dan <i>qawaid fiqhiyyah</i> secara bahasa, istilah dan fungsinya serta mengetahui dasar hukum dan sejarah perkembangannya
	P17	Menguasai pengetahuan di bidang industri halal terkait proses halal, strategi pengembangan, maupun terkait bagaimana rantai nilai halal (<i>halal value chain</i>) dapat bergulir
	KU11	Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme
	KU12	Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian
	KU14	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun sudah baku
	KU16	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah, serta mengkomunikasikannya secara efektif kepada pihak yang membutuhkan
	CP-MK	
	C1	Memahami berbagai dalil terkait produk halal, baik urgensi maupun zatnya
	C2	Mengetahui berbagai jenis produk murni dan turunan yang bersifat haram
	C3	Memahami titik kritis kehalalan, baik pada makanan, minuman, obat-obatan maupun kosmetik
	C4	Mampu menjelaskan proses sertifikasi halal
C5	Mampu menjelaskan tentang sistem jaminan halal	
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini dirancang dalam rangka memberikan wawasan kepada mahasiswa Ekonomi Syariah terkait bahan baku maupun proses pada produk-produk yang bersifat haram, serta titik kritis kehalalannya. Mahasiswa juga diberikan pengetahuan tentang lembaga sertifikasi halal serta proses sertifikasi halal yang berlaku di Indonesia. Hal ini bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa menjadi SDM unggul di bidang industri halal.	

Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ruang lingkup Manajemen Produk Halal 2. Fiqh kehalalan 3. Sistem Jaminan Halal 4. Titik kritis kehalalan 5. Berbagai jenis produk haram 6. Lembaga halal 7. Alur sertifikasi halal 	
Pustaka	<p>Utama:</p> <p>Jaswir, I et.al (2020). Daftar Referensi Bahan-bahan yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal. Jakarta: KNEKS LPPOM-MUI (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI UU no. 33/2014 tentang Jaminan Produk Halal</p> <p>Pendukung:</p> <p>Masterplan Ekonomi Syariah 2019-2024 Tarmizi, E. (2015). Harta Haram Muamalah Kontemporer. Bogor: BMI Publishing (Tarmizi) Berbagai artikel penelitian dan peraturan sistem jaminan halal yang berlaku</p>	
Media Pembelajaran	Perangkat lunak:	Perangkat keras:
	PPT, e-learning, platform meeting online	Laptop, kamera, LCD
Team Teaching	Reny Fitriana, S.P., M.Si, Prameswara Samofa Nadya, S.E., M.Si.	
Matakuliah syarat	Manajemen Industri Halal	

Minggu Ke-	Sub-CP-MK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator	Materi Pembelajaran (Pustaka)	Metode Pembelajaran	Kriteria & Bentuk Penilaian	Estimasi Waktu (Menit)	Bobot Penilaian
1	Mampu menjelaskan ruang lingkup Manajemen Produk Halal	<ul style="list-style-type: none"> • Pengenalan produk halal • Produk halal untuk makanan & minuman (food & beverage) • Produk halal untuk obat-obatan & kosmetik (pharmacy & cosmetics) • Produk halal untuk jenis lainnya 	Jaswir LPPOM-MUI	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	7%
2	Menguasai berbagai ketentuan fiqh terkait produk halal	<ul style="list-style-type: none"> • Ayat dan hadits halal • Kaidah fiqh produk halal 	Tarmizi	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	7%
3	Mengetahui sekelumit tentang bahan produksi halal	• Pengantar bahan produksi halal	Jaswir	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	7%
4	Memahami bahwa dalam produksi terdapat berbagai jenis bahan yang menentukan kehalalan produk	Pengenalan tentang berbagai bahan yang digunakan dalam proses produksi	LPPOM-MUI	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	7%

Minggu Ke-	Sub-CP-MK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator	Materi Pembelajaran (Pustaka)	Metode Pembelajaran	Kriteria & Bentuk Penilaian	Estimasi Waktu (Menit)	Bobot Penilaian
5	Menguasai fiqh halal serta berbagai jenis bahan dalam proses produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Fiqh halal • Bahan-bahan dalam proses produksi 		• Tes kecil	Quiz	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	5%
6	Memiliki pengetahuan tentang bahan hewani	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi titik kritis bahan hewani • Berbagai produk hewani dan hasil pengolahannya • Berbagai produk berbahan asal haram: babi, manusia, darah 	Jaswir	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	8%
7	Memiliki pengetahuan tentang bahan nabati	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi titik kritis bahan nabati • Produk olahan nabati 	Jaswir	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	8%
8	Ujian Tengah Semester (UTS)						
9	Memiliki pengetahuan tentang produk mikrobial	<ul style="list-style-type: none"> • Fiqh produk mikrobial • Berbagai jenis produk microbial • Titik kritis produk microbial • Enzim yang berasal dari hewan • Vaksin 	jaswir	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	8%

Minggu Ke-	Sub-CP-MK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator	Materi Pembelajaran (Pustaka)	Metode Pembelajaran	Kriteria & Bentuk Penilaian	Estimasi Waktu (Menit)	Bobot Penilaian
10	Memiliki pengetahuan tentang produk lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi titik kritis bahan lain-lain • Pengelompokan bahan lain-lain • Produk kosmetik 	Jaswir	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	8%
11	Menguasai pengetahuan tentang Sistem Jaminan Halal	<ul style="list-style-type: none"> • Pengantar tentang sistem jaminan halal yang berlaku di Indonesia 	UU JPH	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	7%
12	Menguasai pengetahuan tentang Lembaga-lembaga dalam Jaminan Produk Halal	<ul style="list-style-type: none"> • BPJPH • Komisi Fatwa MUI • Lembaga Pemeriksa Halal & auditor halal • Penyelia halal 	UU JPH	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	6%
13	Menguasai alur sertifikasi halal	<ul style="list-style-type: none"> • Alur sertifikasi halal 	LPPOM-MUI	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	7%
14	Audit Sertifikat Halal	<ul style="list-style-type: none"> • Audit untuk memperoleh sertifikat halal • Audit bagi perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal 	LPPOM-MUI	• Presentasi	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	8%

Minggu Ke-	Sub-CP-MK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator	Materi Pembelajaran (Pustaka)	Metode Pembelajaran	Kriteria & Bentuk Penilaian	Estimasi Waktu (Menit)	Bobot Penilaian
		<ul style="list-style-type: none"> Pencabutan sertifikat halal 					
15	Menguasai materi tentang berbagai bahan halal, sistem jaminan halal dan sertifikasi halal	<ul style="list-style-type: none"> Pemantapan materi tentang bahan halal, sistem jaminan halal dan sertifikasi halal 	Jaswir UU JPH LPPOM-MUI	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	Tanya jawab	TM = 3 x 50 menit T = 3 x 120 menit	5%
16	Ujian Akhir Semester (UAS): Melakukan pengujian, penilaian akhir dan menentukan kelulusan Mahasiswa						

Keterangan :

¹ TM= Tatap Muka

² T= Tugas Terstruktur