





UNIVERSITAS SUMATERA UTARA (USU)
FAKULTAS FARMASI
Program Studi Magister Farmasi

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tanggal Penyusunan
Kimia dan Teknologi Makanan	FMI5107		Teori = 2	Praktik = 0	I	2 Agustus 2024
OTORISASI / PENGESAHAN	Dosen Pengembang RPS		Ketua Program Studi		Ketua LINK-UP USU	
	1. Prof.Dr.Jansen.Silalahi. M.App.Sc. Apt. 2. Prof.Dr. Siti Morin Sinaga, M.Sc., Apt. 3. Prof.Dr. Muchlisyam. M.S. Apt		 Yuandani, M.Si., Ph.D., Apt. NIP 198303202009122004		 Prof. Dr. Dwi Suryanto, M.Sc. NIP 1964104091994031003	
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang Dibebankan pada MK					
	CPL 03	Mampu melakukan penelitian dengan menggunakan metode penelitian yang valid dan teknologi informasi secara mandiri sesuai dengan hukum, nilai, norma, dan etika akademik dalam rangka pendalaman dan pengembangan Ilmu Farmasi dengan ciri lokal yang berdaya saing internasional melalui kerjasama/pendekatan inter atau multidisiplin untuk menghasilkan karya ilmiah inovatif.				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	CPMK9	Mampu melakukan evaluasi obat/makanan				
	CPMK10	Mampu mengembangkan teknologi dalam penemuan dan pembuatan sediaan farmasi/makanan				
	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)					
	Sub-CPMK1	Menguraikan aspek karakterisasi kimia dan resiko makanan serta peranannya dalam kesehatan				
	Sub-CPMK2	Menguraikan aspek kimia makanan dari faktor yang mempengaruhi kimia makanan				
	Sub-CPMK3	Menguraikan aspek kimia makanan dari faktor kontaminan kimiawi				

	Sub-CPMK4	Menguraikan aspek pengaruh proses pengolahan terhadap perubahan komponen yang mempengaruhi keamanan dan mutu makanan						
	Sub-CPMK5	Menguraikan pengaruh pengolahan dan penyimpanan terhadap dampaknya pada kimia makanan ;						
	Sub-CPMK6	Menguraikan Penerapan proses keamanan makanan selama pengolahan dan distribusi						
	Sub-CPMK7	Menguraikan faktor yang mempengaruhi kimiawi makanan yang dikonsumsi orang banyak secara kasual						
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7
	CPMK9	√	√		√	√	√	
	CPMK10	√		√				√
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Kimia dan Teknologi Makanan ini membahas tentang bidang kajian, manfaat, objek, dan ruang lingkup kimia makanan dan pengolahan makanan serta berbagai kontaminan kimia dan biologis yang berdampak buruk terhadap kesehatan, faktor yang mempengaruhi terjadinya kontaminan tersebut, bagaimana cara untuk menganalisis kontaminan tersebut di dalam makanan.							
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan kimiawi air dan peranannya di dalam makanan 2. Menjelaskan kimiawi Karbohidrat di dalam makanan 3. Menjelaskan klasifikasi Karbohidrat di dalam makanan 4. Menjelaskan Kimiawi minyak dan lemak 5. Menjelaskan Kimiawi Asam lemak 6. Menjelaskan kimiawi Asam Amino 7. Menjelaskan kimiawi Peptide dan Protein 8. Menjelaskan Pengolahan Pangan 9. Menjelaskan pengaruh pengolahan pangan terhadap Nutrisi 10. Menjelaskan Pengawetan Pangan 11. Menjelaskan Fermentasi Pangan 12. Menjelaskan Teknologi pengolahan Ikan dan Daging 13. Menjelaskan Bahan Tambahan Pangan 14. Menjelaskan Regulasi Bahan Tambahan Pangan 							
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> 1.Gray, NF. Drinking Water Quality; Problems and Solutions. 2 nd Edn. Cambridge University Press. 2008 2.Belitz, HD., Grosch, W., and Schieberle, P. Food Chemistry. 4 th revised and extended Edition. Springer. Berlin.2009. 3.Fennema, OW. Food Chemistry. 3rd Edn.Marcel Dekker. New York. 1996. 4.Whistler, RL., Bemiller, JN., and Paschall, EF. Starch: Chemistry and Technology. 2nd Edn. Academic Press. Inc. New York.1984. 							

	<p>5. Billiaderis, CG., and Izydorczyk, MS. (editors). Functional Food Carbohydrates. CRC Press. New York. 2006.</p> <p>6. O'Brien, RD. Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications. CRC Press. Boca Rotan. 2009.</p> <p>7. Gunstone, FD. The Chemistry of Oils and Fats. Sources, Composition, Properties and Uses. Blackwell. CRC Press. Boca Rotan. 2000.</p> <p>8. Gunstone, FD. Vegetable Oil in Food Technology: Composition, Properties and Uses. Blackwell. CRC Press. Boca Rotan. 2002.</p> <p>9. Chow, CK. Fatty Acids in Foods and their Health Implications. 3rd Edn. CRC Press. London. 2008.</p> <p>10. Gunstone, FD. Modifying lipids for use in food. CRC Press. New York. 2006.</p> <p>11. Mersny, R.J./and Daugherty, A. Protein and Peptides. Pharmacokinetic, Pharmacodynamic, and Metabolic Outcomes. Informa health care. New York. 2010.</p> <p>12. Wong, DWS. Mechanism and Theory in Food Chemistry. An Avi Book. Published by Van Nostrand Reinhold. New York. 1989.</p> <p>13. Berk, Z. Food Process Engineering and Technology. Elsevier. Sydney. 2009.</p> <p>14. Felows, P. Food Processing Technology. 2nd Edn. CRC Press. New York. 2000.</p> <p>15. Newton, DE. Food Chemistry. Facts On File. New York. 2007.</p> <p>16. Schmidt, R.H., and Rodrick, GE. Food Safety Handbook. Wiley-Interscience. New Jersey. 2003.</p> <p>17. Greco, L.V., and Bruno, MN. Food Science and Technology: New Research. New Science Publisher, Inc. New York. 2008.</p> <p>18. Victoria E., and Choi, E. Essential Guide to Food Additives. 3rd Edn. Leatherhead Food International. 2008.</p> <p>19. Smith, J., and Hong-Shum, L. Food Additives Data Book. 2nd Edn. Wiley-Blackwell. Iowa. 2011.</p>						
Dosen Pengampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prof. Dr. Jansen Silalahi. M.App.Sc. Apt. 2. Prof. Dr. Siti Morin Sinaga, M.Sc., Apt. 3. Prof. Dr. Muchlisyam. M.S. Apt. 						
Matakuliah Bersyarat	Tidak ada						
Minggu ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan Mahasiswa; [Estimasi Waktu]		Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria dan Teknik	Asinkronus (5)	Sinkronus (6)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Sub-CPMK1: Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa akan dapat menguraikan Kimia Air dan	Ketepatan dalam menguraikan Karakterisasi air dalam makanan yang aman untuk Kesehatan	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Teknik: 1. Ceramah	KM [(1x(2x60"))] Kegiatan: 1. Menyusun makalah tentang Karakterisasi air	PB [(1x(2x50"))] Kegiatan: 1. Mendengarkan penjelasan dari dosen penyaji	Bahan Kajian: Karakterisasi kimiawi air minum yang	5%

	<p>peranan air dalam makanan serta bidang kajian:</p> <p>a. Karakterisasi Kimiawi air;</p> <p>b. Peranan air dalam makanan</p>		<p>2. Diskusi</p> <p>3. Tugas</p>	<p>yang aman untuk Kesehatan</p> <p>Metode Pembelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tugas mandiri - <p>PT [(1x(2x60"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan pembahasan berdasarkan topik yang diberikan 2. Menyiapkan presentasi dari hasil pembahasan <p>Media:</p> <p>Media (e-learning): Zoom dan/ atau Google Class Room</p>	<p>2. Mempresentasikan tugas</p> <p>3. Menjawab pertanyaan yang diajukan dosen dan mahasiswa</p> <p>Metode Pembelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Ceramah - Kerja kelompok <p>Media:</p> <p>Online presentation: Power Point Presentation (PPT)/ Canva, dll</p>	<p>aman untuk Kesehatan</p>	
2,3	<p>Sub-CPMK2:</p> <p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa akan dapat menguraikan kimia karbohidrat di dalam Makanan</p>	<p>Ketepatan dalam menguraikan Kimia karbohidrat di dalam Makanan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Teknik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Tugas 3. Diskusi 4. Presentasi 	<p>KM [(2x(2x60"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun makalah tentang klassifikasi dan sifat Karbohidrat yang ada dalam bahan makanan 2. Kimiawi dan modifikasi karbohidrat di dalam Makanan 	<p>PB [(2x(2x50"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendengarkan penjelasan dari dosen penyaji 2. Mempresentasikan tugas 3. Menjawab pertanyaan yang diajukan dosen dan mahasiswa <p>Metode Pembelajaran:</p>	<p>Bahan Kajian:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kimiawi karbohidrat dan klassifikasinya b. Pengaruh pengolahan terhadap karbohidrat di dalam Makanan 	8.33%

				<p>Metode Pembelajaran: - Case based study</p> <p>PT [(2x(2x60"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan pembahasan berdasarkan topik yang diberikan 2. Menyiapkan presentasi dari hasil pembahasan <p>Media:</p> <p>Media (e-learning): Zoom dan/ atau Google Class Room</p>	<p>- Case based study</p> <p>Media: Online presentation: Power Point Presentation (PPT)/ Canva, dll</p>		
4,5	<p>Sub-CPMK3: Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa akan dapat menguraikan Kimiawi lipida dan klasifikasi lemak dalam makanan. Menguraikan struktur lemak di dalam makanan. Faktor faktor yang mempengaruhi sifat kimia fisika dan biokimia lemak.</p>	<p>Ketepatan dalam menguraikan lemak komposisi asam lemak dalam lemak di dalam makanan; Pengaruh proses pengolahan terhadap lemak di dalam makanan</p>	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Teknik: 1. Ceramah 2. Tugas 3. Diskusi 4. Presentasi</p>	<p>KM [(2x(2x60"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun makalah tentang pengaruh struktur komposisi asam lemak di dalam makanan 2. Menyusun makalah tentang Pengaruh proses pengolahan terhadap perubahan sifat kimawi lemak di dalam makanan 	<p>PB [(2x(2x50"))]</p> <p>Kegiatan: 1. Mendengarkan penjelasan dari dosen penyaji 2. Mempresentasikan tugas 3. Menjawab pertanyaan yang diajukan dosen dan mahasiswa</p> <p>Metode Pembelajaran: - Case based study</p>	<p>Bahan Kajian: a. Kimiawi lipida dan lemak di dalam makanan b. Pengaruh proses pengolahan terhadap kimawi lemak di dalam makanan</p>	8.33%

				<p>Metode Pembelajaran: - Case based study</p> <p>PT [(2x(2x60"))] Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan pembahasan berdasarkan topik yang diberikan 2. Menyiapkan presentasi dari hasil pembahasan <p>Media:</p> <p>Media (e-learning): Zoom dan/ atau Google Class Room</p>	<p>Media: Online presentation: Power Point Presentation (PPT)/ Canva, dll</p>		
6,7	<p>Sub-CPMK4: Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa akan dapat menguraikan; kimiawi asam amino yang ada dalam protein. Menguraikan kimiawi peptide dan struktur protein Klassifikasi asam amino dan protein di dalam makanan</p>	<p>Ketepatan dalam menguraikan aspek kimiawi asam amino di dalam protein. Kimiawi protein berdasarkan komposisi asam amino. Pengaruh pengolahan terhadap kimiawi protein dalam makanan</p>	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Teknik: 1. Ceramah 2. Tugas 3. Diskusi 4. Presentasi</p>	<p>KM [(2x(2x60"))] Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun makalah tentang kimiawi dan kalssifikasi asam amino dalam makanan 2. Menyusun makalah tentang pengaruh pengolahan terhadap kimiawi protein pada makanan 	<p>PB [(2x(2x50"))] Kegiatan: 1. Mendengarkan penjelasan dari dosen penyaji 2. Mempresentasikan tugas 3. Menjawab pertanyaan yang diajukan dosen dan mahasiswa</p> <p>Metode Pembelajaran: - Case based study</p>	<p>Bahan Kajian: a. Kimawi dan klasifikasi asam amino b. Kimiawi Peptida dan Struktur protein dan pengaruh pengolahan terhadap struktur dan sifat kimiawi</p>	8.33%

				<p>Metode Pembelajaran: - Case based study</p> <p>PT [(2x(2x60"))] Kegiatan: 1. Menyiapkan pembahasan berdasarkan topik yang diberikan 2. Menyiapkan presentasi dari hasil pembahasan</p> <p>Media: Media (e-learning): Zoom dan/ atau Google Class Room</p>	<p>Media: Online presentation: Power Point Presentation (PPT)/ Canva, dll</p>	protein pada makanan	
Ujian Tengah Semester							20%
8,9	<p>Sub-CPMK5: Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa akan dapat menguraikan; Pengaruh pengolahan terhadap kimiawi komponen dalam makanan terhadap nilai nutrisi terhadap kesehatan.</p>	<p>Ketepatan dalam menguraikan Pengaruh pengolahan terhadap kimiawi dan nilai nutrisi komponen yang ada di Makanan dan pengaruhnya terhadap kesehatan.</p>	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Teknik: 1. Ceramah 2. Tugas 3. Diskusi</p>	<p>KM [(1x(2x60"))] Kegiatan: 1. Menyusun makalah tentang Pengaruh pengolahan terhadap perobahan kimiawi dan nilai nutrisi komponen Makanan dan pengaruhnya terhadap kesehatan</p>	<p>PB [(1x(2x50"))] Kegiatan: 1. Mendengarkan penjelasan dari dosen penyaji 2. Menjawab pertanyaan yang diajukan dosen dan mahasiswa</p> <p>Metode Pembelajaran: - Diskusi - Ceramah</p>	<p>Bahan Kajian: a. Pengaruh pengolahan terhadap kimiawi komponen bahan makanan serta pengaruhnya terhadap nilai nutrisi.</p>	5%

				<p>Metode Pembelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tugas mandiri <p>PT [(1x(2x60"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan pembahasan berdasarkan topik yang diberikan <p>Media:</p> <p>Media (e-learning): Zoom dan/ atau Google Class Room</p>	<p>Media:</p> <p>Online presentation: Power Point Presentation (PPT)/ Canva, dll</p>		
10,11	<p>Sub-CPMK6: Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa akan dapat menguraikan; Pengaruh lama penyimpanan terhadap kimiawi komponen makanan Bahan pengawet dan manfaatnya terhadap mutu makanan selama penyimpanan dan pengolahan makanan. Prose fermentasi dan pengaruhnya</p>	<p>Ketepatan dalam menguraikan tentang; Pengaruh penyimpanan terhadap mutu bahan makanan. Peranan dan manfaat bahan pengawet makanan pada pengolahan dan distribusi makanan; Proses dan fermentasi serta pengaruhnya terhadap kimiawi komponen makanan.</p>	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Teknik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Presentasi 	<p>KM [(2x(2x60"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <p>Menyusun makalah tentang Peranan dan manfaat bahan pengawet pada makanan pada pengolahan dan distribusi makanan; Proses fermentasi dan peranannya terhadap manfaatnya terhadap mutu makanan</p> <p>Metode Pembelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Case based study <p>PT [(2x(2x60"))]</p>	<p>PB [(2x(2x50"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendengarkan penjelasan dari dosen penyaji 2. Mempresentasikan tugas 3. Menjawab pertanyaan yang diajukan dosen dan mahasiswa <p>Metode Pembelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Case based study <p>Media:</p> <p>Online presentation: Power Point</p>	<p>Bahan Kajian: Pengawetan makanan dengan bahan pengawet untuk mempertahankan kan mutu makanan. Proses fermentasi untuk pengolahan makanan mengawetkan dan manfaat meningkatkan nilai nutrisi makanan.</p>	8.33%

	terhadap kimiawi komponen makanan.			<p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan pembahasan berdasarkan topik yang diberikan 2. Menyiapkan presentasi dari hasil pembahasan <p>Media:</p> <p>Media (e-learning): Zoom dan/ atau Google Class Room</p>	<p>Presentation (PPT)/ Canva, dll</p>		
12,13,14	<p>Sub-CPMK7: Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa akan dapat menguraikan; Penerapan teknologi pengolahan Ikan dan daging; Bahan tambahan makanan pada pengolahan dan pengalengan produk makanan. Evaluasi bahan tambahan makanan untuk pengolahan dan penyimpanan</p>	<p>Ketepatan dalam menguraikan Penerapan dan pemanfaatan bahan tambahan makanan pada industri pengolahan makanan; Klassifikasi dan manfaat bahan tambahan makanan yang sesuai pada produk dan pengolahan makanan</p>	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Teknik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Tugas 3. Diskusi 4. Presentasi 	<p>KM [(4x(2x60"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun makalah tentang Pemanfaatan bahan tambahan makanan pada pengolahan produk makanan industri. 2. Menyusun makalah tentang Evaluasi bahan tambahan makanan yang sesuai dengan tujuan /capaian yang diharapkan 	<p>PB [(4x(2x50"))]</p> <p>Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendengarkan penjelasan dari dosen penyaji 2. Mempresentasikan tugas 3. Menjawab pertanyaan yang diajukan dosen dan mahasiswa <p>Metode Pembelajaran: - Case based study</p> <p>Media: Online presentation: Power Point</p>	<p>Bahan Kajian:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Penerapan pengolahan makanan dalam industri makanan yang tepat b. Evaluasi kualitas bahan tambahan makanan dan minuman dan pengaruhnya terhadap kesehatan; c. Berbagai bahan tambahan pada 	16,67%

<p>produk makanan olahan.</p>	<p>Evaluasi kualitas bahan tambahan makanan yang bermanfaat pada industri makanan.</p>			<p>terjadi dan pengaruhnya terhadap kesehatan.</p> <p>Metode Pembelajaran: - <i>Case based study</i></p> <p>PT [(4x(2x60"))] Kegiatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan pembahasan berdasarkan topik yang diberikan 2. Menyiapkan presentasi dari hasil pembahasan <p>Media:</p> <p>Media (e-learning): <i>Zoom dan/ atau Google Class Room</i></p>	<p><i>Presentation (PPT)/ Canva, dll</i></p>	<p>produk makanan.</p>	
<p>Ujian Akhir Semester</p>							<p>20%</p>

RUBRIK PENILAIAN

Rubrik Penilaian Tugas kelompok dan presentasi

Kriteria Penilaian	4 Sangat Baik	3 Baik	2 Cukup	1 Kurang	Nilai
Persiapan kelompok	<p>Kelompok menyiapkan diri sepenuhnya dan melakukan latihan-latihan presentasi yang optimal.</p> <p>Saling mengisi antara anggota kelompok dengan tugas-tugas yang jelas untuk setiap anggota kelompok.</p>	<p>Kelompok tampak cukup siap tetapi mungkin memerlukan lebih banyak latihan presentasi.</p> <p>Tanggung jawab tiap anggota kelompok perlu diidentifikasi.</p>	<p>Kelompok melakukan upaya untuk menyiapkan diri tetapi tidak melakukan latihan persiapan presentasi.</p> <p>Tugas dan tanggung jawab ditetapkan dan diterima tanpa melalui pertimbangan matang.</p>	<p>Kelompok tampaknya tidak melakukan persiapan sama sekali untuk melakukan presentasi.</p> <p>Tugas dan tanggung jawab ditetapkan dan diterima secara acak.</p>	
Organisasi Presentasi	<p>Kelompok mempresentasikan isi dengan jelas, logis, dan sistematis, melalui pendahuluan, pokok pikiran utama, dan kesimpulan yang kohesif. Dilengkapi dengan hasil analisis dan contoh-contoh.</p> <p>Kelompok menggunakan alat bantu visual yang efektif menunjang dan memperkuat presentasi.</p>	<p>Kelompok mempresentasikan isi dengan logis dan sistematis, melalui pendahuluan, pokok pikiran utama dan kesimpulan.</p> <p>Kelompok menggunakan alat bantu visual yang menunjukkan adanya kaitan dengan isi presentasi.</p>	<p>Kelompok mempresentasikan isi dengan cukup logis dan sistematis, tetapi tidak mengandung pendahuluan, pokok pikiran utama, ataupun kesimpulan.</p> <p>Kelompok sesekali menggunakan alat bantu visual yang kurang menunjang isi presentasi.</p>	<p>Kelompok mempresentasikan isi secara acak tanpa adanya pendahuluan, pokok pikiran utama, ataupun kesimpulan.</p> <p>Kelompok menggunakan alat bantu visual yang tidak menunjang atau tanpa ada alat bantu visual sama sekali.</p>	
Ketercapaian Tugas	<p>Setiap anggota kelompok mampu mendemonstrasikan pengetahuan yang solid melalui paparan dan elaborasi masing-masing, dan menyampaikan bagian dari presentasi yang</p>	<p>Setiap anggota kelompok mendemonstrasikan pengetahuan yang baik melalui paparan dan elaborasi masing-masing tetapi dalam waktu yang lebih pendek</p>	<p>Setiap anggota kelompok mendemonstrasikan pengetahuan yang cukup tetapi gagal memberikan elaborasi, dan memaparkan bagiannya hanya dalam</p>	<p>Setiap anggota kelompok tidak memiliki pengetahuan atas isi dan memaparkan bagian masing-masing kurang dari separuh waktu yang dialokasikan kepadanya.</p>	

Kriteria Penilaian	4 Sangat Baik	3 Baik	2 Cukup	1 Kurang	Nilai
	menjadi tugasnya sesuai alokasi waktu.	daripada alokasi waktu untuknya.	separuh alokasi waktu yang diberikan kepadanya.		
Penguasaan Isi Presentasi	Setiap anggota kelompok memperlihatkan pemahaman penuh atas topik presentasi. Pokok-pokok pikiran utama yang dipaparkan didukung oleh bukti dan dievaluasi secara kritis.	Setiap anggota kelompok memperlihatkan pemahaman baik atas topik presentasi. Sebagian besar pokok pikiran utama diberi ilustrasi dengan bukti yang relevan.	Setiap anggota kelompok memperlihatkan pemahaman baik atas beberapa aspek dari topik. Beberapa ilustrasi diberikan, tetapi tidak dievaluasi secara kritis.	Setiap anggota kelompok tidak terlihat memahami topik presentasi dengan sangat baik. Beberapa bukti disebutkan, tetapi tidak diintegrasikan dalam presentasi atau dievaluasi.	
Jawaban atas Pertanyaan	Kelompok mampu menjawab dengan tepat hampir keseluruhan pertanyaan yang diajukan audiens tentang topik presentasi mereka.	Kelompok mampu menjawab secara tepat Sebagian besar pertanyaan yang diajukan audiens tentang topik presentasi mereka.	Kelompok mampu menjawab secara tepat beberapa pertanyaan yang diajukan audiens tentang topik presentasi mereka.	Kelompok tidak mampu menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan audiens tentang topik presentasi mereka dengan tepat.	
Kualitas Komunikasi	Interaksi kelompok dengan audiens menunjukkan minat dan penghormatan pada pendapat orang lain. Respon yang diberikan menunjang terjadinya komunikasi yang efektif.	Interaksi kelompok dengan audiens menunjukkan minat dan penghormatan pada pendapat orang lain. Respon pada umumnya menunjang terjadinya komunikasi yang efektif.	Beberapa bagian dari interaksi dalam diskusi menunjukkan minat dan penghormatan pada pendapat orang lain.	Interaksi dalam diskusi menunjukkan sikap tidak menghormati pendapat orang lain. Respon tidak menunjang terjadinya komunikasi yang efektif.	

Sumber: Halimi, Sisilia. "Rubrik Penilaian: Buku Rencana Pembelajaran MK Pengantar Metode Pengajaran", 2021