



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012
Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

SURAT KEPUTUSAN

Nomor : 93 / SK / RT - UWM / IV / 2023
Tentang

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023 UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rektor Universitas Widya Mataram :

Menimbang : Bawa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;

Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 14 tahun 2005 tentang Guru Dan Dosen;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor : 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 5 tahun 2020 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi;

Memperhatikan : Surat Usulan Tenaga Pengajar Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 53/D/FST-UWM/III/2023, tertanggal 24 Maret 2023;

MEMUTUSKAN

Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap Kelas Pagi, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023;
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini diserahi Tugas Mengajar dan menguji mata kuliah tersebut pada lampiran dalam Surat Keputusan ini;
3. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;
4. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam Surat Keputusan ini, maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di Yogyakarta
pada tanggal : 06 April 2023



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II
2. Kepala Biro I, II
3. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Wakil Dekan I
5. Program Studi Teknologi Pertanian
6. Yang bersangkutan



Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram

Nomor : 93 /SK/RT-UWM/IV/2023

Tanggal : 06 April 2023

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023**

No	Nama Dosen	Mata Kuliah	SKS	Jabfung//Gol/Pangkat	Keterangan
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Kewidyamataram II	2	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	DPK
		Etika Profesi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
			5		
2	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Kimia Fisika	2	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Mesin dan Peralatan	2		
		Satuan Operasi II	2		
		Praktikum Satuan Oprasii II	1		
		Teknologi Legum dan Serelia	2		
			9		
3	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Ilmu Gizi II	2	Lektor/IIIC/Penata	Dosen Tetap Yayasan
		APHP	2		
		Praktikum APHP	1		
		Teknologi Gula dan Kembang Gula	2		
		Teknologi Buah dan Sayur	2		
			9		
4	Ir. Kuntjahjawati Susila Asri Rukmi, M.P.	Pengawetan Panen	2	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Fisiologi Pasca Panen	2		
		Teknologi Fermentasi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
		Fortifikasi Produk Pangan	2		
		Praktikum Pengawetan Pangan	1		
			10		
5	Masrukan, S.TP., M.Sc.	Kimia Analitik	2	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	Dosen Tetap Yayasan
		Praktikum Kimia Analitik	1		
		Biokimia	3		
			6		

Ditetapkan di

: Yogyakarta

: 06 April 2023



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.
NIP. 195712111986011003

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<p style="text-align: center;">UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</p> <p style="text-align: center;">PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</p>				
	<p style="text-align: center;">RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</p>				
MATA KULIAH: ANALISIS PANGAN	KODE MATA KULIAH: TP	RUMPUN MATA KULIAH: Analisis Pangan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 Februari 2023
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat. 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri yang baik secara efektif serta efisien Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia dalam kaitannya di bidang pangan. 			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Analisis Pangan ini membahas pentingnya metode umum contoh-contoh untuk keperluan analisis kimia dan fisika, cara-cara penelitian kandungan protein, karbohidrat, lemak dan minyak abu, air , vitamin, bahan anti gizi, bahan tambahan pangan . Teknik ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri.				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan dan Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : Pemilihan prosedur analisa, pengetahuan bahan 3. Pertemuan 3 : Spektrofotometri, Kromatografi 4. Pertemuan 4 : Bahan kimia dan peralatan analisa, Analisa kadar air, Aw 5. Pertemuan 5 : Analisa kadar abu dan mineral, 6. Pertemuan 6 : Lemak dan turunannya 7. Pertemuan 7 : Analisa kadar lemak 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Protein (jenis, sifat dll) 10. Pertemuan 10 : Analisa kandungan protein (kjeldhal, lowry follin) 11. Pertemuan 11 : Karbohidrat, analisa kuantitatif dan kualitatif 12. Pertemuan 12 : Analisa karbohidrat lanjutan 13. Pertemuan 13 : Vitamin 14. Pertemuan 14 : Bahan anti gizi 15. Pertemuan 15 : Bahan Tambahan Pangan 16. Pertemuan 16 : UAS 								
PUSTAKA	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;">UTAMA</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16th edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia 2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut 3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty 4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA. 6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi 7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press. </td> </tr> <tr> <td>PENDUKUNG</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta </td> </tr> </table>	UTAMA			<ol style="list-style-type: none"> 1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16th edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia 2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut 3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty 4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA. 6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi 7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press. 	PENDUKUNG			<ol style="list-style-type: none"> 1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta
UTAMA									
	<ol style="list-style-type: none"> 1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16th edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia 2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut 3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty 4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA. 6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi 7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press. 								
PENDUKUNG									
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta 								
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 								
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P								
MATA KULIAH SYARAT	Kimia Dasar Kimia Analit								

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	• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai ruang lingkup dalam bidang Analisa pangan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan dan kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan penyiapan sampel dan reagen dalam bidang pangan Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya analisis pangan dalam Bidang Pangan	
2	• Mahasiswa memahami tentang pentingnya pengertian istilah-istilah analisa • Mampu memahami tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer dan kromatografi	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengertian istilah-istilah analisa • Mahasiswa mampu memahami tentang teori dan praktek dasar-dasar penggunaan spektrofometer	Kriteria • -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Dasar-dasar penggunaan spektrofometer	

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)
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer dan kromatografi pengertian air, Aw dan jenis serta perbedaan sifatnya • Mahasiswa Mampu menjelaskan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait bahan dan peralatan analisis	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Peralatan analisis Air dan Aw kaitannya dengan kerusakan pangan	
4	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan perbedaan analisis proksimat dan ultimatif • Mahasiswa Mampu menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis proksimat dan ultimatif	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti	
5	• Mahasiswa mampu menjelaskan metode penentuan kadar air secara fisik, kimiawi, volumetri,	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab 	Menjelaskan pemilihan prosedur/metode analisis sesuai kebutuhan	

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)
	thermogravimetri) Mahasiswa Mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan masing-masing metode	metode penentuan kadar air dan kelebihan masing-masing prosedur	dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh -	• Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>		
6	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian mineral, dan cara penentuannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar abu cara basah dan cara kering	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi	Bahan-bahan anorganik dalam total mineral yang dapat ditera dengan berbagai metoda anasisa	
7	• Mahasiswa mampu memahami metode penentuan kadar lemak bahan padat dan cair dari berbagai metode yang ada seperti Soxhlet, Babcock,	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar lemak bahan padat	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Sifat lemak minyak sebagai parameter kualitas (Uji kimia) dan pentuan kadar lemak	

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)
	Mojonier • Mahasiswa mampu memahami metode penentuan sifat lemak	dan cair dari berbagai metode	tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh			
8	• UTS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	Kriteria -Ketepatan ketampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UTS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein • Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait preparasi analisis protein	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Protein secara umum, penggolongan, struktur dll	

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)
			memberikan contoh			
10	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein • Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis protein total dan terlarut	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Penentuan proein terlarut dan total protein metode Lowry Follin dan Mikro Kjeldahl	
11	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifat serta fungsi <p>Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kualitatif</p>		<p>Kriteria :</p> <p>- Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	•	

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)
12	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya. • Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat berdasarkan sifatnya	<p>Kriteria :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi dan review 	Karbohidrat (gula/sakarida) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dan cara penentuan karbohidrat	
13	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya. • Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat non gula dan by different	<p>Kriteria :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi dan review 	Karbohidrat (non gula) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dan cara penentuan karbohidrat	

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)
14	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian vitamin , macam vitamin serta sifat dan fungsinya • Mahasiswa mampu menjelaskan cara penentuan kadar vitamin C, dll • Bahan antigizi 	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang vitamin dan cara penentuannya serta zat-zat antigizi	<p>Kriteria :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan 	<p>Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori tentang vitamin baik sifat maupun fungsi bagi tubuh serta cara menentukan</p> <p>Memahami zat-zat anti gizi dalam pangan</p>	
15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Bahan Tambahan Pangan (BTP) macam-macam dan sifat serta fungsinya 	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	<p>Kriteria :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	<p>BTP</p> <p>Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori BTP dalam kehidupan sehari-hari</p>	

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)
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	Kriteria -Ketepatan ketampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	60%

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	60%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:	Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Penanggungjawab Keilmuan  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.



Mata Kuliah : ANALISA PANGAN
Kode M.K./SKS: TPW43 / 2 SKS
Dosen : DYAH TITIN LASWATI
Kelas/Jadwal : 61 / JUMAT, 10.00
Tatap Muka : 16 Pertemuan
Jml Peserta : 14 Mahasiswa

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1
2022/2023 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	10/03/2023 10.00 s/d 11.40	Kontrak perkuliahan Pendahuluan	14 mhs
2	17/03/2023 10.00 s/d 11.40	Pemilihan prosedur analisa yang ideal	14 mhs
3	24/03/2023 10.00 s/d 11.40	Pengetahuan komposisi bahan dll Air (tipe, posisi hubungannya dengan Aw)	14 mhs
4	31/03/2023 10.00 s/d 11.40	Analisis Proksimat dan Ultimat	14 mhs
5	14/04/2023 10.00 s/d 11.40	Penentuan kadar air (fisik, kimiawi, thermogravime Mineral	14 mhs
6	21/04/2023 10.00 s/d 11.40	Penentuan kadar abu (cara basah dan kering) Lemak (macam dan sifat)	14 mhs
7	28/04/2023 10.00 s/d 11.40	Penentuan kadar lemak metode Soxhlet, Babcock, Mojonier	14 mhs
8	05/05/2023 10.00 s/d 11.40	UTS	14 mhs
9	12/05/2023 10.00 s/d 11.40	Protein Jenis/macam, sifat dll	14 mhs
10	19/05/2023 10.00 s/d 11.40	Penentuan kadar protein N total dan Lowry follin	14 mhs
11	23/06/2023 10.00 s/d 11.40	Karbohidrat (Jenis, sifat) dll Penentuan karbohidrat kualitatif	14 mhs
12	02/06/2023 10.00 s/d 11.40	Penentuan kadar karbohidrat Kuantitaif	14 mhs
13	09/06/2023 10.00 s/d 11.40	Penentuan kadar karbohidrat Kuantitatif	14 mhs
14	16/06/2023 10.00 s/d 11.40	Vitamin	14 mhs
15	23/06/2023 10.00 s/d 11.40	Bahan tambahan pangan	14 mhs
16	12/07/2023 10.00 s/d 11.40	UAS	14 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 14/08/2023
Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI
NIDN : 0512086901



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Analisa Pangan
 Kode M.K/SKS : TPW 43/ 2 SKS
 Semester : 2022/2023 - Genap
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			10/03	17/03	24/03	31/03	14/04	21/04	28/04	05/05	12/05	19/05	23/05	02/06	09/06	16/06	23/06	12/07
1	Rizal Mulia Pradana	201431973	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
2	Dety Regilia	201431976	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	Nur Aziz Kurniawan	201431990	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
4	St. Rahmawati Assaul Ag	201431991	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	Mahjudin Mahben	201431992	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	Huurun Iin Latifa	201431993	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
7	Bernadeta Wiska Pramestia	201431994	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
8	Jefri Annuwari	201432032	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
9	Muhammad Hilmy Ismail	201432033	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	Hisyam Zaidah Abdurrahman	201432034	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
11	Shela Suraikal	201432035	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
12	Muhamad Mughni Abdul Aziz	201432036	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
13	Ayu Astian Junia	201432038	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	Muhammad Thariq Nasrulah	201432039	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Yogyakarta, 27/07/2023
 Dosen Pengajar



Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : ANALISA PANGAN
Kode M.K. : TPW43 / 2 SKS
Dosen : DYAH TITIN LASWATI
Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA
TEKNOLOGI PANGAN/S-1
2022/2023 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	B
2	DETY REGILIA	201431976	B
3	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	B
4	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	B-
5	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B-
6	HUURUN IIN LATIFA	201431993	B+
7	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	B+
8	JEFRI ANNUWARI	201432032	B+
9	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	B
10	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	A/B
11	SHELA SURAIKAL	201432035	A/B
12	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	A-
13	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	A/B
14	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	A/B

Dosen

Admin