



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 : Bahwa 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 disertai 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



Rektor
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/IIIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Mesin dan Peralatan	2		
		Satuan Operasi II	2		
		Praktikum Satuan Operasi 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. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Pengawetan Panen	2	Lektor/IIIId/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

Pada tanggal : 06 April 2023

Rektor
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
YOGYAKARTA
Prof. Dr. Eddy Suandi Hamid, M.Ec.
NIP. 195712111986011003

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: TP. BUAH dan SAYUR	KODE MATA KULIAH: TP	RUMPUN MATA KULIAH: TP. BUAH dan SAYUR	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 2	TANGGAL PENYUSUNAN: 1 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	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip dasar teknologi buah dan sayur dalam kaitanya pada arti penting bagi kehidupan . 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu menerapkan dan mengembangkan serta mengevaluasi kelebihan maupun kekurangan tiap jenis buah dan sayur yang dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip-prinsip dasar teknologi buah dan sayur untuk menjaga kesegaran dan masa simpan dari susut kualitatif maupun kuantitatif			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip dasar teknologi buah dan sayur yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penanganan pasca panen buah dan sayur yang baik dalam kaitanya di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pangan khususnya buah dan sayur kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Teknologi Buah dan Sayur ini membahas tentang pengertian buah dan sayur, sifat-sifat biologis, fisis, khemis. Faktor dan komponen yang mempengaruhi rasa. Potensi manfaat, cara penanganan/handling. Pengolahan minimal., suhu rendah, Penyimpanan suhu rendah, Penyimpanan atmosfer terkenda; iProses-proses pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan dan Kontrak perkuliahan 2. Pertemuan 2 : Ruang lingkup Tanaman sebagai Bahan Pangan, Bagian-bagian dan ciri serta manfaat 3. Pertemuan 3 : Klasifikasi buah dan sayur. Penggolongan berdasar sifatnya 4. Pertemuan 4 : Penanganan pasca panen buah dan sayur (sortasi, grading, cleaning, washing, peeling) 5. Pertemuan 5 : Metabolisme buah dan sayur 6. Pertemuan 6 : Kerusakan buah dan sayur 7. Pertemuan 7 : Faktor-faktor yang mempengaruhi rasa 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Struktur sel, jaringan buah dan sayur, Faktor klimakterik dan non klimakterik 10. Pertemuan 10 : Proses pengolahan minimal 11. Pertemuan 11 : Penggunaan pelapis edible dan penyimpanan suhu rendah 12. Pertemuan 12 : Pengolahan suhu rendah dan potensi kerusakan (Chilling dan freezing injury) 13. Pertemuan 13 : Penyimpanan dengan atmosfer terkendali (MAS dan CAS) 14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas mahasiswa 15. Pertemuan 15 : Presentasi tugas mahasiswa 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tri Susanto dan Budi Saneto. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu Surabaya 2. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 3. Purwiyatno Haryadi dan Nur Aini. Dasar-Dasar Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayur 4. FG. Winarno. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta 5. Made Astawan dan Mita Wahyuni. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati. Akademika Pressindo. Jakarta 6. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta. 1. K.A. Buckle, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. Ilmu Pangan. Terjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press.
	PENDUKUNG	

	1. Feri Kusnandar, Winiati P. Rahayu, Abdullah Muzi Marpaung dan Umar Santoso. 2020. Perspektif Global ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN Jilid I dan II, PATPI. Bogor. Indonesia.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P
MATA KULIAH SYARAT	BIOKIMIA

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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami pengertian buah dan sayur, Mahasiswa mengetahui Ruang lingkup tanaman sebagai bahan pangan. 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui ruang lingkup tanaman sebagai bahan pangan dan mampu membedakan antara buah dan sayur	<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 	Pengenalan pentingnya Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur dalam Bidang Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami bagian-bagian buah dan sayur serta ciri-ciri Manfaat serta sifat-sifat biologis, fisis, khemis 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa secara mandiri mengetahui manfaat serta sifat-sifat buah sayur 	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Dasar-dasar Penanganan pasca panen buah dan sayur	

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)
			Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh			
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami klasifikasi dan penggolongan buah sayur berdasarkan sifat 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui klasifikasi dan penggolongan berdasarkan sifat buah dan sayur	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Klasifikasi dan penggolongan buah dan sayur kaitannya dengan kerusakan buah dan sayur	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami cara handling buah dan sayur (sortasi, grading, cleaning, washing, peeling) 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam handling buah dan sayur	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p> <p>Penyampaian langsung dan dapat</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Menjelaskan macam-macam cara handling buah dan sayur secara detail	

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			
5	Mahasiswa memahami metabolisme buah dan sayur	Mahasiswa secara mandiri mengetahui metabolisme buah dan sayur	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	Metabolisme (Anabolisme dan katabolisme) buah dan sayur sebelum dan sesudah dipetik	
6	Mahasiswa memahami kerusakan hasil pertanian khususnya buah dan sayur	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam kerusakan bahan hasil pertanian buah dan sayur (Perishable)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	Kerusakan fisik, kimiawi, mikrobiologik pada buah dan sayur	

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)
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami factor-faktor yang mempengaruhi rasa 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui faktor-faktor yang dapat berpengaruh terhadap rasa buah dan sayur dari berbagai komponen bahan tertentu	<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 	Komponen penyebab berubahnya rasa pada buah dan sayur	
8	<ul style="list-style-type: none"> UTS 				UTS (ujian tengah semester)	50%
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami struktur sel, jaringan buah dan sayur Buah klimakterik dan nonklimakterik Faktor penentu kematangan Fungsi hormon 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui struktur sel, jaringan buah dan sayur yang dapat mempercepat kerusakan	<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 	<ul style="list-style-type: none"> Faktor penentu kematangan (internal dan eksternal) 	

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)
10	Mahasiswa memahami Pengolahan minimal thermal	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara pengolahan dengan metode minimal thermal	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	Pengolahan minimal thermal dengan fermentasi, pasteurisasi, dll	
11	Mahasiswa memahami metode pelapisan bahan edible	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara pengolahan dengan penggunaan pelapis bahan edible	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	Coating bahan edible untuk pengawetan buah dan sayur	

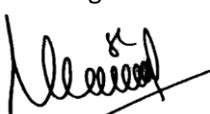
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami Penyimpanan suhu rendah dan kemungkinan terjadinya kerusakan 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui potensi chilling injury dan freezing injury serta cara pencegahannya	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Pengawetan buah dan sayur dengan suhu rendah	
13	Mahasiswa memahami Penyimpanan buah sayur dalam atmosfer terkendali (MAS dan CAS)	Mahasiswa secara mandiri mengetahui metode pengaturan komposisi gas dalam ruang guna menghambat respirasi dan transpirasi serta aktivitas enzimatis	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Pengawetan buah dan sayur dengan modifikasi gas (MAS) dan pengaturan/pengendalian atmosfer (CAS)	
14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami Proses pengolahan buah 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara-	Presentasi Tugas mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer 	Sari buah, Nektar, Dodol, Kripik buah, Sirup	

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)
	dan sayur menjadi berbagai produk.	cara proses pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk	pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk.	• Tanya jawab Diskusi		
15	• Mahasiswa memahami Proses pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk.	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara-cara proses pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk	Presentasi Tugas mahasiswa pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk.	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi	Pikel buah, Manisan, Sale, tepung buah dll	
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal TP. Buah dan Sayur tentang pengendalian produk buah sayur agar tetap berkualitas	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal TP. Buah dan Sayur dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhirsemester)	50%

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	50 %
		UAS	0-100	50%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
			
Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Masrukah, STP, M.Sc.	Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P



Mata Kuliah : TEKNOLOGI BUAH DAN SAYUR

Kode M.K./SKS: TPP5.99 / 2 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas/Jadwal : 61 / SELASA, 13.00

Tatap Muka : 16 Pertemuan

Jml Peserta : 11 Mahasiswa

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2022/2023 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	07/03/2023 13.00 s/d 14.40	Kontrak perkuliahan Pendahuluan	11 mhs
2	14/03/2023 13.00 s/d 14.40	Ruang lingkup Tanaman sbg Bahan pangan Bagian-bagian dan ciri serta manfaat	11 mhs
3	21/03/2023 13.00 s/d 14.40	Klasifikasi buah dan sayur Penggolongan berdasar sifat	11 mhs
4	04/04/2023 13.00 s/d 14.40	Penanganan pasca panen buah sayur Sortasi, grading, cleaning, washing, peeling dll	11 mhs
5	11/04/2023 13.00 s/d 14.40	Metabolisme buah sayur pasca panen	11 mhs
6	18/04/2023 13.00 s/d 14.40	Kerusakan hasil pertanian Buah dan sayur	11 mhs
7	25/04/2023 13.00 s/d 14.40	Faktor yang mempengaruhi rasa Komponen dll	11 mhs
8	02/05/2023 13.00 s/d 14.40	UTS	11 mhs
9	09/05/2023 13.00 s/d 14.40	Struktur sel, jaringan buah sayur Faktor klimakterik (klimakterik dan non klimakterik)	11 mhs
10	16/05/2023 13.00 s/d 14.40	Proses pengolahan minimal	11 mhs
11	23/05/2023 13.00 s/d 14.40	Penggunaan pelapis edible dan penyimpanan suhu rendah	11 mhs
12	06/06/2023 13.00 s/d 14.40	Pengolahan suhu rendah Potensi kerusakan (chilling dan freezing injury)	11 mhs
13	13/06/2023 13.00 s/d 14.40	Penyimpanan atmosfer terkendali (MAS dan CAS)	11 mhs
14	20/06/2023 13.00 s/d 14.40	Presentasi tugas mahasiswa	11 mhs
15	27/06/2023 13.00 s/d 14.40	Presentasi tugas mahasiswa	11 mhs
16	05/07/2023 10.00 s/d 11.40	UAS	11 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 : Teknologi Buah dan Sayur
Kode M.K/SKS : TPP5.99 / 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
			07/03	14/03	21/03	04/04	11/04	18/04	25/04	02/05	09/05	16/05	23/05	06/06	13/06	20/06	27/06	05/07
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	Ayu Astian Junia	201432038	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Alfian Rahman	211432158	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 27/07/2023
Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : TEKNOLOGI BUAH DAN SAYUR

Kode M.K. : TPP5.99 / 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	A/B
2	DETY REGILIA	201431976	A-
3	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	A-
4	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	A/B
5	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B+
6	HUURUN IIN LATIFA	201431993	A
7	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	A
8	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	A
9	ALFIAN RAHMAN	211432158	A
10	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
11	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A

Dosen

Admin