



# 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 : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

Tentang

**TUGAS MENGAJAR DOSEN**

**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)**

**SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

**UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024, 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, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Tenaga Pengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 191/D/FST-UWM/VIII/2023, tertanggal 31 Agustus 2023;

## MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen untuk mengampu mata kuliah Kelas Pagi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024;  
2. Dosen 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 : 01 September 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 Fakultas Sains dan Teknologi
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan
6. Yang bersangkutan



# 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

Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram  
Nomor : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA  
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	1	Pengantar Teknologi Pangan	2	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Pengawasan Mutu Pangan	2	
			4	Prak. Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	2	
			6	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			7	Metodologi Penelitian	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>13</b>	
2	Ir. Kuntjahjawati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tingkat I	1	Pengetahuan Bahan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Prak. Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			3	Pengembangan Produk Pangan	2	
			4	Prak. Pengembangan produk pangan	1	
			5	Perencanaan Menu	2	
			6	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>10</b>	
3	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tingkat I	1	Kimia organik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Satuan Operasi I	2	
			4	Satuan Operasi III	2	
			5	Kewirausahaan	3	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>11</b>	
4	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Lektor/IIIId/Penata	1	Biologi Sel	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	2	
			4	Prak. Teknologi Pengemasan	1	
			5	Evaluasi Gizi Dalam Pengolahan	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>10</b>	



# 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

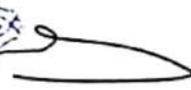
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
5.	Masrukan, S.TP., M.Sc	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Dasar	1	
			3	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			<b>TOTAL SKS</b>			
6	Fitra Tunnisa, S.T., M.Si	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Bahasa Inggris II (Teknologi Pangan)	2	Calon Dosen Tetap
			2	Fisika	2	
			3	Biologi Sel	2	
			<b>TOTAL SKS</b>			
7	Nissa Clara Firsta, S.TP., M.P.	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	Calon Dosen Tetap
			2	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			3	Praktikum Kimia Pangan	1	
			<b>TOTAL SKS</b>			

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 01 September 2023

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

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH: PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN PANGAN</b>	KODE MATA KULIAH: <b>TP</b> ....	RUMPUN MATA KULIAH: Analisis Pangan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: <b>6</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>1 september 2023</b>
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"> <li>1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri.</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan.</li> <li>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat.</li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri yang baik secara efektif serta efisien</li> <li>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia dalam kaitannya di bidang pangan.</li> </ol>			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	<p>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.</p>				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan dan Pendahuluan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Pemilihan prosedur analisa, pengetahuan bahan</li> <li>3. Pertemuan 3 : Spektrofotometri, Kromatografi</li> <li>4. Pertemuan 4 : Bahan kimia dan peralatan analisa, Analisa kadar air, Aw</li> <li>5. Pertemuan 5 : Analisa kadar abu dan mineral,</li> <li>6. Pertemuan 6 : Lemak dan turunannya</li> <li>7. Pertemuan 7 : Analisa kadar lemak</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : Protein (jenis, sifat dll)</li> <li>10. Pertemuan 10 : Analisa kandungan protein (kjeldhal, lowry follin)</li> <li>11. Pertemuan 11 : Karbohidrat, analisa kuantitatif dan kualitatif</li> <li>12. Pertemuan 12 : Analisa karbohidrat lanjutan</li> <li>13. Pertemuan 13 : Vitamin</li> <li>14. Pertemuan 14 : Bahan anti gizi</li> <li>15. Pertemuan 15 : Bahan Tambahan Pangan</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>					
PUSTAKA	UTAMA					
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney</li> <li>2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London</li> <li>3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut</li> <li>4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor</li> <li>5. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press.</li> </ol>					
	PENDUKUNG					
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>					
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai ruang lingkup dalam bidang Analisa pangan</li> </ul>	<p>Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan dan kesehatan</p>	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan penyiapan sampel dan reagen dalam bidang pangan</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab dan diskusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<p>Pengenalan pentingnya analisis pangan dalam Bidang Pangan</p>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami tentang pentingnya pengertian istilah-istilah analisa</li> <li>• Mampu memahami tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer dan kromatografi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengertian istilah-istilah analisa</li> <li>• Mahasiswa mampu memahami tentang teori dan praktek dasar-dasar penggunaan spektrofometer</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<p>Dasar-dasar penggunaan spektrofometer</p>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang dasar-dasar penggunaan</li> </ul>	<p>Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan</p>	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah langsung</li> <li>• Pembelajaran</li> </ul>	<p>Peralatan analisis Air dan Aw kaitannya dengan kerusakan</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)
	spektrofometer dan kromatografi pengertian air, Aw dan jenis serta perbedaan sifatnya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa Mampu menjelaskan</li> </ul>	memecahkan permasalahan terkait bahan dan peralatan analisis	secara mandiri dalam menyampaikan <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	Berbantuan Komputer <ul style="list-style-type: none"> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	pangan	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan perbedaan analisis proksimat dan ultimat</li> <li>Mahasiswa Mampu menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis proksimat dan ultimat	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan metode penentuan kadar air secara fisik, kimiawi, volumetri, thermogravimetri)</li> </ul> Mahasiswa Mampu	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam metode penentuan kadar air dan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative</i></li> </ul>	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)
	menjelaskan kelebihan dan kekurangan masing-masing metode	kelebihan masing-masing prosedur	<b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh -	<i>Learning</i>		
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian mineral, dan cara penentuannya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar abu cara basah dan cara kering	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul>	Bahan-bahan anorganik dalam total mineral yang dapat ditera dengan berbagai metoda anasisa	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami metode penentuan kadar lemak bahan padat dan cair dari berbagai metode yang ada seperti Soxhlet, Babcock, Mojonier</li> <li>Mahasiswa mampu memahami metode</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar lemak bahan padat dan cair dari berbagai metode	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul>	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)
	penentuan sifat lemak		langsung dan dapat memberikan contoh			
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTS</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UTS <b>Bentuk :</b> -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein</li> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait preparasi analisis protein	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	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)
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein</li> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis protein total dan terlarut	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Penentuan proein terlarut dan total protein metode Lowry Follin dan Mikro Kjeldahl	
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifat serta fungsi</li> </ul> <p>Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kualitatif</p>		<p><b>Kriteria :</b></p> <p>- Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	•	

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"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya.</li> <li>Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat berdasarkan sifatnya	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi dan review</li> </ul>	Karbohidrat (gula/sakarida) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dan cara penentuan karbohidrat	
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya.</li> <li>Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat non gula dan by different	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi dan review</li> </ul>	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"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian vitamin , macam vitamin serta sifat dan fungsinya</li> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan cara penentuan kadar vitamin C, dll</li> <li>• Bahan antigizi</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang vitamin dan cara penentuannya serta zat-zat antigizi	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi Lisan</li> </ul>	Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori tentang vitamin baik sifat maupun fungsi bagi tubuh serta cara menentukan  Memahami zat-zat anti gizi dalam pangan	
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Bahan Tambahan Pangan (BTP) macam-macam dan sifat serta fungsinya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi dan review</li> </ul>	BTP Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori BTP dalam kehidupan sehari-hari	

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	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UAS <b>Bentuk :</b> -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.	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P
--	--	--	---



**Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN**  
**Kode M.K./SKS: TPW53 / 2 SKS**  
**Dosen : DYAH TITIN LASWATI**  
**Kelas/Jadwal : 51 / KAMIS, 10.00**  
**Tatap Muka : 16 Pertemuan**  
**Jml Peserta : 17 Mahasiswa**

**PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH**

**TEKNOLOGI PANGAN/S-1**  
**2023/2024 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	14/09/2023 10.00 s/d 11.40	Kontrak perkuliahan Pendahuluan	17 mhs
2	21/09/2023 10.00 s/d 11.40	Sejarah, Pengertian dan fungsi Kemasan	17 mhs
3	05/10/2023 10.00 s/d 11.40	Pengemasan dan penyimpanan mutu produk	17 mhs
4	12/10/2023 10.00 s/d 11.40	Macam kemasan dan sifatnya	17 mhs
5	19/10/2023 10.00 s/d 11.40	Perubahan kimia, Biokimia dan migrasi unsur	17 mhs
6	26/10/2023 10.00 s/d 11.40	Kerusakan mekanis Kerusakan mikrobiologis	16 mhs
7	02/11/2023 10.00 s/d 11.40	Kerusakan karena perubahan suhu perpindahan air dan oksigen	17 mhs
8	09/11/2023 10.00 s/d 11.40	UTS	17 mhs
9	16/11/2023 10.00 s/d 11.40	Kemasan Aseptis	16 mhs
10	23/11/2023 10.00 s/d 11.40	Kemasan kaleng Proses pengalengan	17 mhs
11	23/11/2023 10.00 s/d 11.40	Kemasan plastik (Macam/jenis dan logo plastik)	17 mhs
12	07/12/2023 10.00 s/d 11.40	Sifat monomer dan kopolimer plastik (berbagai jenis plastik)	17 mhs
13	14/12/2023 10.00 s/d 11.40	Labelling Persyaratan, fungsi dll	14 mhs
14	21/12/2023 10.00 s/d 11.40	Penandaan Batas Kedaluwarsa Metode konvensional	17 mhs
15	28/12/2023 10.00 s/d 11.40	Lanjutan batas kedaluwarsa Metode Arrhenius (Percepatan/akselerasi)	15 mhs
16	11/01/2024 10.00 s/d 11.40	UAS	17 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 07/02/2024

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

---

NIDN : 0512086901



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN  
Kode M.K/SKS : TPW45 / 2 SKS  
Semester : 2023/2024 - Ganjil  
Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			14/09	21/09	05/10	12/10	19/10	26/10	02/11	09/11	16/11	23/11	30/11	07/12	14/12	21/12	28/12	11/01
1	Nur Rahmawatii	211432107	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Alfian Rahman	211432158	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Angga Aji Pratama	211432159	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	√	√	√	√	√	-	√	√	√	-	√	√	-	√	√	√
6	Hafid Bin Lahudi	211432162	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Idham Fiaggo	211432163	√	√	-	√	√	-	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√
8	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Muhammad Tegar Putrama	211432166	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Nurul Putri Fatimah	211432167	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√
11	Salma Syahrani	211432168	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Ulya Qonita	211432169	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Yuliana Ndruru	211432171	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√
16	Levi Suci	211432187	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
17	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 17/07/2023  
Dosen Pengajar

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dyah Titin Laswati', with a stylized, cursive script.

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN

Kode M.K. : TPW53 / 2 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : 51

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	NUR RAHMAWATI	211432107	B+
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	A/B
3	ALFIAN RAHMAN	211432158	B+
4	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B-
5	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	C+
6	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B
7	IDHAM FIAGGO	211432163	A-
8	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	A
9	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	A/B
10	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	A/B
11	SALMA SYAHRANI	211432168	B+
12	ULYA QONITA	211432169	B
13	YULIANA NDRURU	211432171	A/B
14	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
15	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A/B
16	LEVI SUCI	211432187	B
17	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B

Dosen

Admin