



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	
TOTAL SKS					13	
2	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIc/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	
TOTAL SKS					10	
3	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Lektor/IIIc/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	
TOTAL SKS					11	
4	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Lektor/IIIc/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	
TOTAL SKS					10	



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

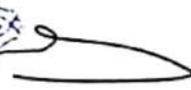
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

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	
			TOTAL SKS			
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	
			TOTAL SKS			
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	
			TOTAL SKS			

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 01 September 2023

Rektor

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

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Sanitasi dan P. Limbah	KODE MATA KULIAH: TP	RUMPUN MATA KULIAH: TP. BUAH dan SAYUR	BOBOT (SKS): 3 SKS	SEMESTER: 2	TANGGAL PENYUSUNAN: 1 September 2023
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Eman Darmawan, STP, M.P.
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. Sugiharto, 1987. Dasar-Dasar Pengelolaa Air Limbah. UI Press. Jakarta 2. Kasmidjo, R.B dan Hardiman, 1981. Penanganan limbah hasil Pertanian; Bahan Short Course Pekan Ilmu dan Industri Hasil Pertanian. FTP. UGM. Yogyakarta 3. Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1973. Air untuk Industri Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta IPB Bogor 4. 	
	PENDUKUNG	
		<ol style="list-style-type: none"> 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	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 	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 	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat	<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)
			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 : 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 : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</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)
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	

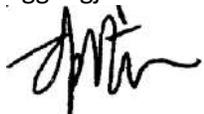
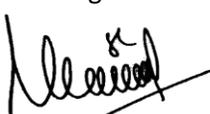
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami Penyimpanan suhu rendah dan kemungkinan terjadinya kerusakan 	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 enzimatik	<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.	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab Diskusi 		
15	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	Pikel buah, Manisan, Sale, tepung buah dll	
16	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Masrukan, STP, M.Sc.	Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

**Mata Kuliah : SANITASI DAN PENGELOLAAN LIMBAH****Kode M.K./SKS: TPW37 / 3 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : 31 / RABU, 07.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 11 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	13/09/2023 07.00 s/d 09.30	Kontrak perkuliahan dan penjelasan tugas Pendahuluan	11 mhs
2	20/09/2023 07.00 s/d 09.30	Konsep Ekologi Industri dan lingkungan	11 mhs
3	04/10/2023 07.00 s/d 09.30	Sanitasi Industri	11 mhs
4	11/10/2023 07.00 s/d 09.30	Pengendalian Pencemaran Bakteri patogen Food bone disease	11 mhs
5	18/10/2023 07.00 s/d 09.30	Efek / Bahaya keracunan makanan	11 mhs
6	25/10/2023 07.00 s/d 09.30	Karakteristik limbah	11 mhs
7	01/11/2023 07.00 s/d 09.30	Hierarkhi Pengolahan Limbah	11 mhs
8	08/11/2023 07.00 s/d 09.30	UTS	11 mhs
9	15/11/2023 07.00 s/d 09.30	Pengolahan limbah menjadi Biogas	11 mhs
10	29/11/2023 07.00 s/d 09.30	Pengolahann limbah cair Fisik, kimia dan mikrobiologis	9 mhs
11	06/12/2023 07.00 s/d 09.30	Pengolahan limbah padat dan gas	11 mhs
12	13/12/2023 07.00 s/d 09.30	Produksi SCP Protein Sel Tunggal	9 mhs
13	20/12/2023 07.00 s/d 09.30	Pemanfaatan limbah pabrik tapioka, pabrik tahu, kopi dll	11 mhs
14	27/12/2023 07.00 s/d 09.30	Presentasi P. Limbah dengan Reaktor Biologis putar (RBC); limbah cair metode elektroflokulasi dll	11 mhs
15	03/01/2024 07.00 s/d 09.30	Presentasi Pengolahan limbah metode budidaya lalat BSF (Magot); Limbh plastik met Pirolisis dll	10 mhs
16	10/01/2024 10.00 s/d 12.30	UAS	11 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 : Sanitasi dan Pengelolaan Limbah
 Kode M.K/SKS : TPW37 / 3 SKS
 Semester : 2023/2024 - Gasal
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			13/09	20/09	04/10	11/10	18/10	25/10	01/11	08/11	15/11	29/11	06/12	13/12	20/12	27/12	03/01	10/01
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Hendrika Rumsowek	221432264	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	-
4	Evani	221432287	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Ade Aji Dwi Juniar	221432288	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	-
6	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Dhanu Prasetyo	221432294	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√

Yogyakarta, 17/01/2024
 Dosen Pengajar

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

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : SANITASI DAN PENGELOLAAN LIMBAH

Kode M.K. : TPW37 / 3 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : 31

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A/B
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A/B
3	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	E
4	EVANI	221432287	B
5	ADE AJI DWI JUNIAR	221432288	E
6	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B-
7	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B
8	WILANDA	221432291	A/B
9	DAFA MAULANA	221432292	A
10	ANGELIE DIANA	221432293	B
11	DHANU PRASETYO	221432294	A/B

Dosen

Admin