



# 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 73/SK/RT-UWM/III/2024**  
**Tentang**  
**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP**  
**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024**  
**UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA**

Rektor Universitas Widya Mataram :

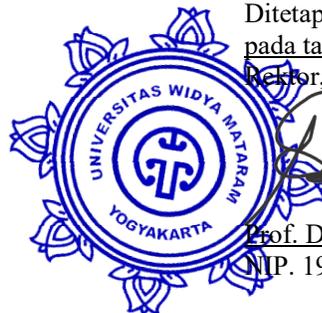
- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang 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 Dosen Mengajar Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 054/D/FST-UWM/III/2024, tertanggal 06 Maret 2024;

**MEMUTUSKAN**

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024;  
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 : 18 Maret 2024

Rektor,



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

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
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 : 73/SK/RT-UWM/III/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA  
SEMESTER GENAP 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	Kewidyamataraman 2	2	DPK
			2	Etika Profesi	2	
			3	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>5</b>	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi II	1	
			4	Teknologi Legum dan Serelia	2	
			5	Fisiologi Pasca Panen	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8</b>	
3	Ir. Kuntjahjawati Susila Adi Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Pengawetan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Pengawetan Pangan	1	
			3	Fisiologi Pasca Panen	1	
			4	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
			5	Fortifikasi Produk Pangan	2	
			6	Teknologi Fermentasi	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
4	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Ilmu Gizi II	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	APHP	2	
			3	Praktikum APHP	1	
			4	Teknologi Gula dan Kembang Gula	2	
			5	Teknologi Buah dan Sayur	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Analitik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Analitik	1	
			3	Biokimia	3	
			4	Kimia Fisika	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8</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
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar	1	Teknologi Daging Ikan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Buah dan Sayur	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>4</b>	



Ditetapkan di : Yogyakarta

pada tanggal : 18 Maret 2024

Rektor,

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

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b> <b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH:</b> <b>FISIOLOGI PASCAPANEN</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b>	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> FISIOLOGI PASCA PANEN	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> 4	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> Ir. Kuntjahjawati SAR., MP Eman Darmawan STP., MP.	<b>KOORDINATOR MK:</b> Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, S.TP, M.P.
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip penanganan pasca panen dalam kaitannya perubahan biokimia, biofisik dan fisiologis setelah bahan nabati dan hewani dipanen dalam hubungannya untuk memperpanjang Tingkat kesegaran. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip fisiologi pasca panen dalam memperpanjang Tingkat kesegaran komoditas pertanian			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu Fisiologi Pasca Panen komoditas pertanian yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang Penanganan Pasca Penen komoditas pertanian dan kaitannya di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pasca panen kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			
<b>DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiologi pasca panen mempelajari tentang perubahan biokimia, biofisik dan fisiologis dari produk biomassa dan mempelajari Metode dan Teknik untuk memperpanjang dan menjaga kualitas komoditas yang mudah</li> </ul>				

	rusak. Penekanan pada efek dari fasilitas penyimpanan dan Teknik penyimpanan, evaluasi kualitas yang terkait dengan mekanisme fisiologis mengendalikan pematangan dan pembusukan komoditas yang mudah rusak.
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Pengenalan Lingkup bidang penanganan pasca panen</li> <li>2. Pertemuan 2 : Struktur dan komposisi produk hasil pertanian (sayur dan buah)</li> <li>3. Pertemuan 3 : Metabolisme pasca panen (metabolism sel, respirasi dan pertukaran gas)</li> <li>4. Pertemuan 4 : Produk metabolisme dan metabolit sekunder karbohidrat, protein dan lemak</li> <li>5. Pertemuan 5 : Perubahan fisik pada fase penuaan dan pematangan</li> <li>6. Pertemuan 6 : kerusakan fisiologi penyimpanan dan pengendaliannya</li> <li>7. Pertemuan 7 : kerusakan patologis penyimpanan dan pengendaliannya</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : struktur otot, komposisi dan karakter <b>daging</b></li> <li>10. Pertemuan 10 : perubahan fisik dan kimia otot pasca penyembelihan hewan</li> <li>11. Pertemuan 11 : jenis2 hasil <b>perikanan</b> dan komposisi kimianya</li> <li>12. Pertemuan 12 : perubahan fisiologis hasil perikanan dan penanganannya.</li> <li>13. Pertemuan 13 : struktur, komposisi dan perubahan kualitas pascapanen <b>telur</b></li> <li>14. Pertemuan 14 : karakter dan penanganan pascapanen <b>susu segar</b></li> <li>15. Pertemuan 15 : penanganan <b>pascapanen kulit</b> dan hasil olahannya</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS.</li> </ol>
PUSTAKA	UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chakraverty A, AS Mujumdar, GSV Raghavan, HS Ramaswamy (2003). <b>Handbook of Postharvest Technology. Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices.</b> Marcell Dekker Inc. New York.</li> <li>2. Pantastico ER. B., 1986. terjemahan Kamarjani. <b>Fisiologi Pasca Panen.</b> Penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika. Gadjah Mada University Press.</li> <li>3.</li> </ol>
	PENDUKUNG
	1.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>
TEAM TEACHING	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP</li> <li>2. Eman Darmawan STP., MP.</li> </ol>
MATA KULIAH SYARAT	- biologi

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 mengetahui dan menjelaskan Lingkup bidang penanganan pasca panen bahan nabati dan hewani	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Lingkup bidang penanganan pasca panen bahan nabati dan hewani	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Lingkup bidang penanganan pasca panen bahan pangan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian pascapanen</li> <li>2. Tujuan penanganan pascapanen</li> <li>3. Hubungan pascapanen dengan konsumen pangan</li> <li>4. Hubungan pascapanen dengan industry pangan</li> </ol>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang Struktur dan komposisi produk hasil pertanian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Struktur dan komposisi produk hasil pertanian</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Struktur dan komposisi produk hasil pertanian <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Struktur dan anatomi tanaman</li> <li>2. Komposisi penyusun jaringan tanaman</li> </ol>	

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"> <li>Mahasiswa mengetahui proses Metabolisme pasca panen bahan pangan (metabolism sel, respirasi dan pertukaran gas)</li> </ul>	Mahasiswa memahami tentang Metabolisme pasca panen (metabolism sel, respirasi dan pertukaran gas)	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Metabolisme pasca panen (metabolism sel, respirasi dan pertukaran gas)</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sketsa langsung</li> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>metabolism sel,</li> <li>respirasi</li> <li>pertukaran gas/transpirasi</li> </ol>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui proses metabolisme dan metabolit sekunder karbohidrat, protein, lemak</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan proses metabolisme dan metabolit sekunder karbohidrat, protein, lemak	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan proses metabolisme dan metabolit sekunder karbohidrat, protein, lemak</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-Tanya Jawab</p> <p>-</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Biosintesa karbohidrat melalui Respirasi</li> <li>Pembentukan asam piruvat melalui siklus asam trikarboksilat</li> <li>Pembentukan sukrosa, pati, selulosa, lipida dan asam amino dari Triosa fosfat</li> <li>Biosintesa protein</li> <li>Biosintesa lemak</li> </ol>	

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)
					6. Alkaloid, asam lemak, klorofil, antosianin, karotenoid.	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui tentang perubahan fisik pada fase-fase pertumbuhan, Penuaan, Pematangan bahan nabati</li> </ul>	Mampu memahami dan menjelaskan tentang perubahan fisik pada fase-fase pertumbuhan, Penuaan, Pematangan bahan nabati	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang perubahan fisik pada fase-fase pertumbuhan, Penuaan, Pematangan bahan nabati</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-Tanya Jawab tentang soal</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Proses fisiologis fase pertumbuhan tanaman dan sifat fisiknya</li> <li>Proses fisiologis pelayuan dan penuaan tanaman dan sifat fisiknya</li> <li>Proses fisiologis pematangan dan pembusukan tanaman sifat fisiknya.</li> </ol>	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui dan memahami kerusakan fisiologi penyimpanan dan pengendaliannya</li> </ul>	Mahasiswa mengetahui dan memahami kerusakan fisiologi penyimpanan dan pengendaliannya	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang kerusakan fisiologi penyimpanan dan pengendaliannya</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Enzim dan hormon pemacu penuaan dan pematangan</li> <li>Kualitas bahan pangan segar</li> <li>Perubahan kualitas oleh suhu penyimpanan</li> </ol>	

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)
					4. Perubahan kualitas dalam ruang penyimpanan	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami kerusakan patologis penyimpanan dan pengendaliannya</li> </ul>	Mahasiswa mengetahui dan memahami kerusakan patologi penyimpanan dan pengendaliannya	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang kerusakan fisiologi penyimpanan dan pengendaliannya</p> <p><b>Bentuk:</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mikrobia penyebab kerusakan pascapanen</li> <li>proses infeksi</li> <li>pengendalian kerusakan secara fisik dan kimia</li> </ol>	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami perubahan-perubahan fisiologis pascapanen sayur buah</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal tentang perubahan-perubahan fisiologis pascapanen sayur buah	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal perubahan-perubahan fisiologis pascapanen sayur buah dalam UTS</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	<b>UTS (ujian tengah semester)</b>	40%

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)
			<b>Bentuk :</b> -jawab soal			
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui struktur otot, komposisi dan karakter <b>daging</b></li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan struktur otot, komposisi dan karakter <b>daging</b>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan struktur otot, komposisi dan karakter <b>daging</b> <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	<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>	1.	
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui perubahan fisik dan kimia otot pasca penyembelihan hewan</li> </ul>	Mahasiswa memahami dan menjelaskan perubahan fisik dan kimia otot pasca penyembelihan hewan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan perubahan fisik dan kimia otot pasca penyembelihan hewan  <b>Bentuk :</b> Tanya jawab	<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>	1.	
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui jenis2 hasil <b>perikanan</b></li> </ul>	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> </ul>	1.	

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 komposisi kimianya	jenis2 hasil <b>perikanan</b> dan komposisi kimianya	menjelaskan jenis2 hasil <b>perikanan</b> dan komposisi kimianya  <b>Bentuk :</b> tanyajawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>		
12	Mahasiswa mengetahui perubahan fisiologis hasil perikanan dan penanganannya	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan perubahan fisiologis hasil perikanan dan penanganannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa menjelaskan perubahan fisiologis hasil perikanan dan penanganannya <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Diskusi Lisan</li> </ul>	1.	
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui struktur, komposisi dan perubahan kualitas pascapanen <b>telur</b></li> </ul>	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan struktur, komposisi dan perubahan kualitas pascapanen <b>telur</b>	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa menjelaskan struktur, komposisi dan perubahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Diskusi Lisan</li> </ul>	1.	

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)
			kualitas pascapanen <b>telur</b> <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab			
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui karakter dan penanganan pascapanen <b>susu segar</b></li> </ul>	Mahasiswa memahami dan menjelaskan karakter dan penanganan pascapanen <b>susu segar</b>	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa menjelaskan karakter dan penanganan pascapanen <b>susu segar</b> <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi Lisan</li> </ul>	1.	
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui penanganan pascapanen <b>kulit hewan</b> dan hasil olahnya</li> </ul>	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan penanganan pascapanen <b>kulit hewan</b> dan hasil olahnya	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri dan kelompok dalam menjelaskan penanganan pascapanen <b>kulit hewan</b> dan hasil olahnya <b>Bentuk :</b> -presentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Presentasi tugas makalah</li> <li>Diskusi Lisan</li> <li>Collaborative learning</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)
			-tanyajawab			
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami tentang perubahan kualitas oleh proses fisiologis hewani dan penanganannya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal fisiologi pascapanen	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal fisiologi pascapanen dalam UAS <b>Bentuk :</b> -menjawab soal secara tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	40%

#### 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	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%



Disusun oleh:		Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu		Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
Ir. Kuntjahjawati SAR., MP/ 		Ir. Kuntjahjawati SAR., MP/ 	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P	 Eman Darmawan, S.TP., MP

**Mata Kuliah : FISILOGI PASCA PANEN****Kode M.K./SKS: TPW42 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : 41 / SENIN, 10.00****Tatap Muka : 8 Pertemuan****Jml Peserta : 12 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
9	<b>06/05/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Struktur otot, komposisi dan karakter daging	9 mhs
10	<b>13/05/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Perubahan fisik dan kimia otot pasca penyembelihan hewan	10 mhs
11	<b>20/05/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Jenis-jenis hasil perikanan dan komposisi kimianya	10 mhs
12	<b>27/05/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Perubahan fisiologis hasil perikanan dan penanganan	10 mhs
13	<b>03/06/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Struktur, komposisi dan perubahan kualitas pascapanen telur	9 mhs
14	<b>10/06/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Karakter dan penanganan pascapanen susu segar	9 mhs
15	<b>24/06/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Penanganan pascapanen kulit dan hasil olahannya	10 mhs
16	<b>08/07/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester	10 mhs

**Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 8 Pertemuan****Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %**

YOGYAKARTA, 22/07/2024

Dosen Pengajar,

EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : Fisiologi Pasca Panen  
Kode M.K/SKS : TPW35 / 2 SKS  
Semester : 2023/2024 - Gasal  
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			22/09	29/09	06/10	13/10	20/10	27/10	03/11	10/11	17/10	24/11	01/12	08/12	15/12	22/12	29/12	12/01
1	Desty Ayunnia Putri	221432254									√	√	√	√	√	√	√	√
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255									√	√	√	√	√	√	√	√
3	Hendrika Rumsowek	221432264									√	√	√	-	-	√	√	-
4	Evani	221432287									√	√	√	√	√	√	√	√
5	Arkangela Marilen Lede	221432289									√	√	√	√	√	√	√	√
6	Petronela Mikku Bili	221432290									√	√	√	√	√	√	√	√
7	Wilanda	221432291									√	√	√	√	√	√	√	√
8	Dafa Maulana	221432292									√	√	√	√	√	√	√	√
9	Angelie Diana	221432293									√	√	√	√	√	√	√	√
10	Dhanu Prasetyo	221432294									√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 17/01/2024

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : FISILOGI PASCA PANEN

Kode M.K. : TPW42 / 2 SKS

Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI

Kelas : 41

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DARWIS DADENDRA	181510625	C
2	ELIA JOSUA RUMKABU	212432198	
3	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A-
4	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A/B
5	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	
6	EVANI	221432287	B+
7	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B+
8	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B+
9	WILANDA	221432291	B+
10	DAFA MAULANA	221432292	
11	ANGELIE DIANA	221432293	B
12	DHANU PRASETYO	221432294	A

Eman Darmawan, S.TP., M.P

Dosen

Lina Cahyawati, A.Md

Admin