



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 :

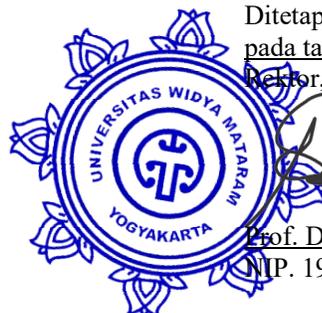
- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang 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	
TOTAL SKS					5	
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	
TOTAL SKS					8	
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	
TOTAL SKS					9	
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	
TOTAL SKS					9	
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	
TOTAL SKS					8	



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	
TOTAL SKS					4	



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

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Teknologi Legum dan Serealia	KODE MATA KULIAH: TPW67	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 4 Maret 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, S.TP, 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 ilmu kimia pangan dalam kaitanya pada teknologi legum dan serealia di bidang pangan. 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 kimia organik secara baik dalam bidang pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip-prinsip ilmu teknologi legum dan serealia yang efektif serta efisien. 2. Mahasiswa mengetahui dasar-dasar tentang ilmu teknologi legum dan serealia serta mampu melakukan identifikasi tentang teknologi legum dan serealia.			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan teknologi legum dan serealia ini membahas klasifikasi dan karakteristik fisik, kimia, dan senyawa fungsional legum dan serealia, karakteristik dan teknik pengolahannya menjadi berbagai macam produk				
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Pendahuluan (Pengenalan Legum dan Serealia) 2. Pertemuan 2 : Komposisi kimia & senyawa fungsional pada legum 3. Pertemuan 3 : Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum 4. Pertemuan 4 : Teknologi pengolahan berbagai legum				

	<ul style="list-style-type: none"> 5. Pertemuan 5 : Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya 6. Pertemuan 6 : Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan 7. Pertemuan 7 : Produk-produk olahan berbasis legum 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal 10. Pertemuan 10 : Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal 11. Pertemuan 11 : Teknik-teknik penanganan pasca panen sereal serta permasalahan dalam penanganannya 12. Pertemuan 12 : Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan 13. Pertemuan 13 : Produk-produk olahan berbasis sereal 14. Pertemuan 14 : Produk-produk olahan berbasis sereal 15. Pertemuan 15 : review jurnal/peresentasi 16. Pertemuan 16 : UAS
PUSTAKA	UTAMA
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Purwanto I., Mengenal Lebih Dekat Leguminosae, 2007. Kanisius, Yogyakarta. 2. Kanetro B.& Hastuti S., 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan. Unwama Press, Yogyakarta. 3. Astawan M., 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang-Kacangan dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya, Yogyakarta 4. Nurmala T., 1998. Sereal Sumber Karbohidrat Utama. Rineka Cipta, Jakarta
	PENDUKUNG
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Ahmad Roni, K dan Legiso. 2021. Kmia Organik. NoerFikri Offset, Palembang Indonesia 2. Berbagai Jurnal Nasional maupun Internasional.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ul style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P.
MATA KULIAH SYARAT	-

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 dapat menjelaskan perkembangan, ruang lingkup pendahuluan (Pengenalan Legum dan Serealia) 	Menjelaskan perkembangan ruang lingkup pendahuluan (Pengenalan Legum dan Serealia)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan legum dan serealia Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pendahuluan dan ruang lingkup pengenalan Legum dan serealia)	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang komposisi kimia & senyawa fungsional pada legum 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu tentang komposisi kimia & senyawa fungsional pada legum 	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang komposisi kimia & senyawa fungsional pada legum Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Komposisi kimia & senyawa fungsional pada legum	
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum. 	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum.	

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)
			pertumbuhan legum Bentuk : Penyampaian langsung dan pemahaman tanya jawab			
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan tentang teknologi pengolahan berbagai legum 	Mampu menjelaskan dan memahami tentang, teknologi pengolahan berbagai legum	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang teknologi pengolahan berbagai legum Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Teknologi pengolahan berbagai legum	
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan tentang teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya 	Mampu menjelaskan dan memahami teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami <i>tentan</i> Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya	

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)
			Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal			
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan menjelaskan parameter petunjuk kerusakan dan caracara pencegahan kerusakan karena penyimpanan 	Mahasiswa mampu memahami parameter petunjuk kerusakan dan caracara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam parameter petunjuk kerusakan dan caracara pencegahan kerusakan karena penyimpanan Bentuk : -Tanya Jawab soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Parameter petunjuk kerusakan dan caracara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan menjelaskan produk-produk olahan berbasis legum 	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan produk-produk olahan berbasis legum	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan produk-produk olahan berbasis legum Bentuk : -Tanya Jawab soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab <ul style="list-style-type: none"> Diskusi 	Produk-produk olahan berbasis legum	

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)
8	UTS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal-soal teknologi legum dan sereal, terkait komposisi kimia & senyawa fungsional pada legum, faktor lingkungan, parameter kerusakan dan produk-produk olahan legum	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal teknologi legum dan sereal UTS Bentuk : -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	30%
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal 	Mahasiswa mampu memahami tentang definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal Bentuk : -Tanya dan soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal	
10	Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang 	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab 	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan	

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)
	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal	berpengaruh pada pertumbuhan sereal	faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi 	sereal	
11	Mahasiswa mampu menyampaikan menjelaskan teknik-teknik penanganan pasca panen sereal serta permasalahan dalam penanganannya	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan menjelaskan teknik-teknik penanganan pasca panen sereal serta permasalahan dalam penanganannya 	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknik-teknik penanganan pasca panen sereal serta permasalahan dalam penanganannya Bentuk : -tanya jawab - soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Teknik-teknik penanganan pasca panen sereal serta permasalahan dalam penanganannya	
12	Mahasiswa mampu menjelaskan parameter petunjuk	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan 	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan parameter	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena	

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)
	kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	karena penyimpanan	petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan Bentuk : -tanya jawab - soal		penyimpanan	
13	•Mahasiswa dapat menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis sereal	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis sereal	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis sereal Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	Produk-produk olahan berbasis sereal	
14	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis sereal	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis sereal	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu menjelaskan tentang produk-	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer <p>Diskusi : Lisan</p>	Produk-produk olahan berbasis sereal	

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)
			produk olahan berbasis sereal Bentuk : -Tanya Jawab			
15	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu melakukan review jurnal mengenai legum dan sereal 	Mahasiswa memahami tentang teknik tata tulis mereview jurnal	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam mereview jurnal Bentuk : -Tanya dan soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	review jurnal	
16	UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal teknologi legum dan sereal	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal teknologi legum dan sereal UAS Bentuk : -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian tengah 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	20 %

		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	30%
		Aktivitas kelas		10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

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

**Mata Kuliah : TEKNOLOGI LEGUM UMBI DAN SERELIA****Kode M.K./SKS: TPP68 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : 61 / SENIN, 07.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 16 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	04/03/2024 07.00 s/d 09.40	Pendahuluan (ruang teknologi legum dan serelia)	13 mhs
2	18/03/2024 08.00 s/d 09.20	Serealia	13 mhs
3	23/03/2024 08.00 s/d 09.40	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum	16 mhs
4	25/03/2024 08.00 s/d 09.40	Teknologi pengolahan berbagai legum	15 mhs
5	30/03/2024 08.00 s/d 09.40	Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya	15 mhs
6	01/04/2024 08.00 s/d 09.40	Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	15 mhs
7	05/04/2024 08.00 s/d 09.40	Produk-produk olahan berbasis legum	15 mhs
8	29/04/2024 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester Ganjil (UTS)	15 mhs
9	06/05/2024 08.00 s/d 09.40	Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia serealia	15 mhs
10	13/05/2024 08.00 s/d 09.40	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan serealia	15 mhs
11	20/05/2024 08.00 s/d 09.40	Teknik-teknik penanganan pasca panen serealia serta permasalahan dalam penanganannya	13 mhs
12	27/05/2024 08.00 s/d 09.40	Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	13 mhs
13	03/06/2024 08.00 s/d 09.40	Produk-produk olahan berbasis serealia	15 mhs
14	10/06/2024 08.00 s/d 09.40	Produk-produk olahan berbasis serealia	15 mhs
15	24/06/2024 08.00 s/d 09.40	Review jurnal/peresentasi	15 mhs
16	01/07/2024 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester	15 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 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 : TP. Legum dan Serealia
Kode M.K/SKS : TPW45 / 2 SKS
Semester : 2023/2024 - Genap
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			04/03	18/03	23/03	25/03	30/03	01/04	05/04	29/04	06/05	13/05	20/05	27/05	03/06	10/06	24/06	01/07
1	Nur Rahmawatii	211432107	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√
2	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√
3	Alfian Rahman	211432158	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Hafid Bin Lahudi	211432162	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Idham Fiaggo	211432163	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√
6	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Muhammad Tegar Putrama	211432166	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Nurul Putri Fatimah	211432167	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Salma Syahrani	211432168	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√
10	Ulya Qonita	211432169	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Yuliana Ndruru	211432171	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√
14	Levi Suci	211432187	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√
16	Elia Joshua Rukambu	212432198	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jumlah			13	13	15	15	15	15	15	15	15	15	14	13	14	15	13	15

Yogyakarta, 17/01/2024

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : TEKNOLOGI LEGUM UMBI DAN SERELIA

Kode M.K. : TPP68 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	NUR RAHMAWATI	211432107	B+
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B+
3	ALFIAN RAHMAN	211432158	A/B
4	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B
5	IDHAM FIAGGO	211432163	B+
6	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	B
7	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B
8	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B+
9	SALMA SYAHRANI	211432168	B+
10	ULYA QONITA	211432169	B+
11	YULIANA NDRURU	211432171	A
12	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
13	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A
14	LEVI SUCI	211432187	C+
15	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	B
16	ELIA JOSUA RUMKABU	212432198	

Eman Darmawan, S.TP., M.P
Dosen

Lina Cahyawati, A.Md
Admin