



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 :

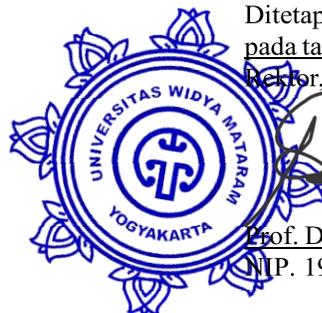
- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang 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/IIIId/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/IIIId/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: TP. Daging Ikan	KODE MATA KULIAH: TPP.69	RUMPUN MATA KULIAH: Teknologi Daging Ikan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 1 Maret 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Nissa Clara Firsta, S.TP.,M.T.P	KOORDINATOR MK: Made Suladra I Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.TP., M.P
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip dan memahami karakteristik daging dan ikan, teknologi pengolahan daging dan ikan dengan suhu dingin, suhu panas dan fermentasi. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan daging dan ikan berdasarkan karakteristik yang dimiliki 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk daging ikan yang diterima oleh konsumen secara legal. 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengolahan daging dan ikan. Daging yang dipelajari dalam mata kuliah ini meliputi daging yang umumnya dikonsumsi oleh manusia yaitu daging sapi dan daging ayam. Mata kuliah ini mempelajari bagian-bagian daging dan kegunaan / pengolahannya serta teknologi yang umumnya digunakan untuk mengolah daging dan ikan.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan, Potensi Hasil Ternak dan Laut dan Penggolongannya 2. Pertemuan 2 : Sifat Fisik dan Kimia Daging dan Ikan 3. Pertemuan 3 : Sifat Fungsional dan Parameter Mutu Daging dan Ikan 4. Pertemuan 4 : Dasar Pengolahan Daging dan ikan Suhu rendah 5. Pertemuan 5 : Menghitung Jumlah Es Pada Proses Pendinginan Daging dan Ikan dan Penerapan Super Chilling 6. Pertemuan 6 : Pembekuan Ikan: Prinsip, Metode dan Proses Pembekuan Ikan 7. Pertemuan 7 : Pengalengan Ikan 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Ikan Asin 10. Pertemuan 10 : Ikan Asap 11. Pertemuan 11 : Fermentasi Ikan (1) (Pengolahan terasi dan kecap ikan) 12. Pertemuan 12 : Fermentasi Ikan (2) (Pengolahan Ikan Peda dan Bekasam) 13. Pertemuan 13 : Emulsi 14. Pertemuan 14 : Produksi Silase Ikan 15. Pertemuan 15 : Produksi Tepung Ikan 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., Wahyuni, T.H. 2020. Teknologi Pengolahan Daging. Medan : Anugrah Pangeran Jaya Press. 2. Koesoemawardani, D. 2019. Teknologi Pengolahan Ikan. Lampung : Universitas Lampung. 3. Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara. 	
	PENDUKUNG	
	Jurnal-jurnal yang membahas teknologi daging dan ikan 5 tahun terakhir.	
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker 	
TEAM TEACHING	Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.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	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya dan potensi hasil perikanan	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya dan potensi hasil perikanan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya dan potensi hasil perikanan</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan tentang: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sumber daya laut 2. Penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya 3. Potensi dan konsumsi ikan di Indonesia 	
2	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang struktur ikan, sifat fisik ikan, komponen kimia daging ikan dan factor yang mempengaruhi sifat kimia daging ikan	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang struktur ikan, sifat fisik ikan, komponen kimia daging ikan dan factor yang mempengaruhi sifat kimia daging ikan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang struktur ikan, sifat fisik ikan, komponen kimia daging ikan dan faktor yang mempengaruhi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Mampu menjelaskan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Struktur ikan 2. Sifat fisik ikan 3. Komponen kimia daging ikan 4. Faktor yang mempengaruhi sifat kimia daging ikan 	

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)
			sifat kimia daging ikan Bentuk : -Tanya Jawab			
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fungsional daging ikan, mutu dan pembusukan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fungsional daging ikan, mutu dan pembusukan 	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sifat fungsional daging ikan, mutu dan pembusukan</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Sifat fungsional daging ikan Mutu dan pembusukan ikan Parameter mutu dan kesegaran ikan 	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengolahan ikan pada suhu rendah, kelemahan pendinginan 	Mampu menjelaskan dan memahami pengolahan ikan pada suhu rendah, kelemahan pendinginan	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan reaksi fotooksidasi dan oksidasi enzimatis lemak minyak</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Pengolahan Ikan pada suhu rendah Kelemahan pendinginan menggunakan es Prosedur dan mekanisme pendinginan ikan Hal yang perlu diperhatikan dalam pendinginan dengan es 	

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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang cara menghitung jumlah es pada pendinginan ikan 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara menghitung jumlah es pada pendinginan ikan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan cara menghitung jumlah es pada pendinginan ikan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -tugas dan Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Cara menghitung Jumlah Es Pada pendinginan Ikan Supra chilling dan penerapannya Cara pendinginan ikan dengan es 	
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dan metode pembekuan ikan 	Mahasiswa secara mandiri memahami prinsip dan metode pembekuan ikan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan ekstraksi lemak dan minyak secara rendering dan pengepresan mekanis <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -presentasi dan tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip pembekuan Metode pembekuan Proses pembekuan steak/fillet ikan 	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui pengertian dan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan 	<p>Kriteria-</p> <ul style="list-style-type: none"> Ketepatan secara mandiri 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer 	<ol style="list-style-type: none"> Pengertian dan prinsip pengalengan 	

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)
	konsep pengalengan, sterilisasi pengalengan dan mutu ikan kaleng	pengertian dan konsep pengalengan, sterilisasi pengalengan dan mutu ikan kaleng	dalam menjelaskan pengertian dan konsep pengalengan, sterilisasi pengalengan dan mutu ikan kaleng ● Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	2. Tahap pengalengan ikan 3. Faktor yang memengaruhi sterilisasi ikan 4. Ciri indikator mutu ikan kaleng	
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa memahami konsep penggolongan ikan, struktur fisik dan komponen kimia ikan, pengolahan ikan dengan pendinginan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mengenai penggolongan ikan, struktur fisik dan komponen kimia ikan, pengolahan ikan dengan pendinginan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal lemak dan minyak dalam UTS Bentuk : -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	25%
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan penggaraman ikan, Teknik penggaraman, produk akhir dan karakteristik produk akhir 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penggaraman ikan, Teknik penggaraman, produk akhir dan karakteristik produk akhir	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengolahan minyak kelapa secara wet	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Teknik penggaraman ikan 2. Faktor yang berpengaruh dalam pembuatan ikan asin	

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)
			<p>process dan dry process</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab -Tugas</p>		<p>3. Mutu ikan asin</p> <p>4. Bahan baku pembuatan ikan asin</p> <p>5. Metode penggaraman</p>	
10	Mahasiswa mengetahui tentang pengasapan ikan, karakteristik dan cara pengasapan ikan	Mahasiswa mampu dan menjelaskan tentang pengasapan ikan, karakteristik dan cara pengasapan ikan	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pengolahan minyak sawit, Palm Kernel Oil dan Crude Palm Oil</p> <p>Bentuk : Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<p>1. Metode pengasapan ikan</p> <p>2. Karakterisasi ikan asap</p> <p>3. Faktor yang mempengaruhi ikan asap</p> <p>4. Prinsip pengasapan ikan</p> <p>5. Kelebihan dan kelemahan ikan asap</p>	
11	Mahasiswa mengetahui teknologi pengolahan bakso ikan dan abon ikan	Mahasiswa mampu memahami proses pengolahan bakso ikan dan abon ikan	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan proses pengolahan bakso ikan dan abon ikan</p> <p>Bentuk :</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<p>1. Faktor yang mempengaruhi standar mutu abon dan bakso ikan</p> <p>2. Syarat mutu abon dan bakso ikan</p> <p>3. Prosedur pembuatan abon dan bakso ikan</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)
			-tanya jawab			
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang dasar fermentasi ikan, pengolahan terasi dan kecap ikan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang dasar fermentasi ikan, pengolahan terasi dan kecap ikan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang dasar fermentasi ikan, pengolahan terasi dan kecap ikan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dasar fermentasi daging ikan 2. Faktor yang mempengaruhi fermentasi 3. Kerusakan produk fermentasi 4. Teknologi pengolahan terasi 5. Teknologi pengolahan kecap ikan 	
13	Mahasiswa mengetahui tentang pengolahan ikan peda dan bekasam	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengolahan ikan peda dan bekasam	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan pengolahan ikan peda dan bekasam Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengolahan ikan peda 2. Perubahan selama fermentasi peda 3. Pengolahan bekasam 	
14	Mahasiswa mengetahui tentang teknologi pengolahan silase ikan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengolahan silase ikan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Silase ikan 2. Mutu silase ikan 3. Kelebihan dan kelemahan silase 	

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 pengolahan ikan peda dan bekasam Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	4. Prosedur pengolahan silase ikan	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan pengolahan ikan menjadi tepung ikan dan parameter fisik serta kualitas tepung ikan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengolahan ikan menjadi tepung ikan dan parameter fisik serta kualitas tepung ikan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang pengolahan ikan menjadi tepung ikan dan parameter fisik serta kualitas tepung ikan Bentuk : -Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung ikan dan kualitas tepung ikan 2. Proses penepungan ikan 3. SNI tepung ikan 	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep teknologi pengolahan ikan dengan menggunakan panas dan fermentasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep teknologi pengolahan ikan dengan menggunakan panas dan fermentasi	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan teknologi pengolahan ikan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	30%

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)
			<p>dengan menggunakan panas dan fermentasi</p> <p>Bentuk : -tanya jawab tertulis</p>			

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	25%
		UAS	0-100	30%
		Tugas	0-100	20%
		Nilai Keaktifan Kelas	0-100	10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	15%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
<p data-bbox="247 235 459 264">Dosen Pengampu</p>  <p data-bbox="226 496 485 526">Ir. Made Suladra, M.P</p>  <p data-bbox="191 691 468 753">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="583 235 919 264">Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p data-bbox="621 496 879 526">Ir. Made Suladra, M.P</p>  <p data-bbox="569 727 930 756">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="1058 235 1304 264">Ketua Program Studi</p>  <p data-bbox="1016 475 1346 505">Dyah Titin Laswati, STP, M.P</p>	<p data-bbox="1619 235 1703 264">Dekan</p>   <p data-bbox="1493 448 1822 477">Eman Darmawan, STP., M.P</p>



Mata Kuliah : TEKN.DAGING IKAN
 Kode M.K./SKS: TPP69 / 2 SKS
 Dosen : NISSA CLARA FIRSA
 Kelas/Jadwal : 61 / KAMIS, 07.00
 Tatap Muka : 8 Pertemuan
 Jml Peserta : 17 Mahasiswa

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	07/03/2024 07.00 s/d 08.40	PENDAHULUAN , POTENSI HASIL IKAN LAUT DAN PENGGOL	17 mhs
2	14/03/2024 07.00 s/d 08.40	Sifat Fisik dan Kimia Daging Ikan	17 mhs
3	21/03/2024 07.00 s/d 08.40	Sifat Fungsional dan Parameter Mutu Daging Ikan	17 mhs
4	28/03/2024 07.00 s/d 08.40	Dasar Pengolahan Daging ikan Suhu Rendah	16 mhs
5	04/04/2024 07.00 s/d 08.40	Menghitung Jumlah Es Pada Proses Pendinginan	8 mhs
9	10/05/2024 08.00 s/d 09.45	Ikan Asin	17 mhs
10	16/05/2024 08.00 s/d 09.40	Ikan Asap	17 mhs
11	23/05/2024 08.00 s/d 09.40	Teknologi Pengolahan Abon dan Bakso	17 mhs
12	30/05/2024 00.00 s/d 00.00	Fermentasi Ikan (1)	17 mhs
13	06/06/2024 08.00 s/d 09.40	Fermentasi Ikan (2)	16 mhs
14	20/06/2024 08.00 s/d 09.40	Teknologi Penepungan Ikan	16 mhs
15	13/06/2024 08.00 s/d 09.40	Teknologi Pengolahan Silase Ikan	17 mhs
16	04/07/2024 00.00 s/d 00.00	Ujian Akhir Semester	17 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 13 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 162.50 %

YOGYAKARTA, 01/08/2024

Dosen Pengajar,

NISSA CLARA FIRSA

NIDN :0517059401

Mata Kuliah : **TEKN.DAGING IKAN**Kode M.K. : **TPP69 / 2 SKS**Dosen : **MADE SULADRA**Kelas : **61****DAFTAR NILAI MAHASISWA****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	NUR RAHMAWATI	211432107	A/B
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	A-
3	ALFIAN RAHMAN	211432158	A-
4	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B+
5	HAFID BIN LAHUDI	211432162	A/B
6	IDHAM FIAGGO	211432163	A/B
7	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	A-
8	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B+
9	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	A/B
10	SALMA SYAHRANI	211432168	A/B
11	ULYA QONITA	211432169	A-
12	YULIANA NDRURU	211432171	A
13	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
14	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A
15	LEVI SUCI	211432187	A/B
16	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B
17	ASRUL RIZAL	211432202	E

Dosen

Admin



Mata Kuliah : TEKN.DAGING IKAN

Kode M.K./SKS: TPP69 / 2 SKS

Dosen : MADE SULADRA

Kelas/Jadwal : 61 / KAMIS, 07.00

Ren/Rel T.M. : 16 Pertemuan / 25 Pertemuan

% Pelaksanaan: 156.25 %

LAPORAN TINGKAT KEHADIRAN

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	HADIR	%
1	NUR RAHMAWATI	211432107	24	96.00
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	24	96.00
3	ALFIAN RAHMAN	211432158	24	96.00
4	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	23	92.00
5	HAFID BIN LAHUDI	211432162	25	100.00
6	IDHAM FIAGGO	211432163	24	96.00
7	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	25	100.00
8	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	24	96.00
9	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	24	96.00
10	SALMA SYAHRANI	211432168	24	96.00
11	ULYA QONITA	211432169	25	100.00
12	YULIANA NDRURU	211432171	25	100.00
13	ELISA TRI NURSARI	211432172	25	100.00
14	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	25	100.00
15	LEVI SUCI	211432187	24	96.00
16	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	25	100.00
17	ASRUL RIZAL	211432202	23	92.00