



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 :

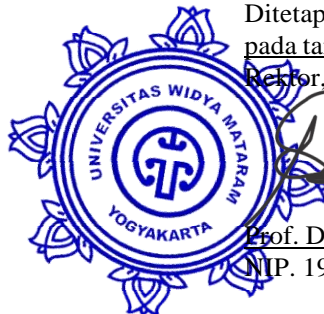
- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang 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. Kuntjahjwati 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: TP. BUAH dan SAYUR	KODE MATA KULIAH: TPP.599	RUMPUN MATA KULIAH: TP. BUAH dan SAYUR	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 1 Maret 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P. Nissa Clara Firsta, S.TP.,M.T.P			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, 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 : Tanaman sebagai Bahan Pangan, Bagian-bagian dan ciri serta manfaat 3. Pertemuan 3 : Klasifikasi buah dan sayur. Penggolongan berdasar sifatnya 4. Pertemuan 4 : Metabolisme buah dan sayur 5. Pertemuan 5 : Pertumbuhan dan Perkembangan buah sayur pasca panen 6. Pertemuan 6 : Sortasi, grading 7. Pertemuan 7 : Kerusakan buah dan sayur 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Pigmen 10. Pertemuan 10 : Teknologi olah minimal sayur 11. Pertemuan 11 : Perubahan selama pembekuan, pencegahan freezing injury 12. Pertemuan 12 : Penyimpanan Atmosfer Terkendali 13. Pertemuan 13 : Biosintesis etilen 14. Pertemuan 14 : Pengaruh asam, gula dan pektin 15. Pertemuan 15 : Olahan buah (Jam, Jelly, marmalade, dll) 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tri Susanto dan Budi Saneto. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu Surabaya 2. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 3. Purwiyatno Haryadi dan Nur Aini. Dasar-Dasar Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayur 4. FG. Winarno. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta 5. Made Astawan dan Mita Wahyuni. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati. Akademika Pressindo. Jakarta 6. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta. 1. K.A. Buckle, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. Ilmu Pangan. Terjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press.
	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. 2. Jurnal ilmiah dan penelitian terbaru 5 tahun terakhir
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 3. Speaker 4. Papan Tulis
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P, 2. Nissa Clara Firsta, S.TP.,M.T.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	<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 	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 	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	<p>Dasar-dasar Penanganan pasca panen buah dan sayur</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)
			Penyampaian langsung dan dapat 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 :</p> <p>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 metabolisme buah dan sayur 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui metabolisme buah dan sayur	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Metabolisme (Anabolisme dan katabolisme) buah dan sayur sebelum dan sesudah dipetik	

			contoh			
--	--	--	--------	--	--	--

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 kerusakan hasil pertanian khususnya buah dan sayur 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam kerusakan bahan hasil pertanian buah dan sayur (Perishable)	<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 	Kerusakan fisik, kimiawi, mikrobiologik 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 dan mengetahui manfaat pigmen yang terdapat pada sayur dan buah 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui manfaat pigmen yang terdapat pada sayur dan buah	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam manfaat pigmen yang terdapat pada sayur dan buah</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"> Keberagaman pigmen dalam sayur dan buah Manfaat pigmen dalam 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)
10	Mahasiswa memahami teknologi pengolahan minimal sayur dan buah	Mahasiswa secara mandiri mengetahui teknologi pengolahan minimal sayur dan buah	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam teknologi pengolahan minimal sayur dan buah Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	Pengolahan minimal teknologi pengolahan minimal sayur dan buah	
11	Mahasiswa memahami perubahan selama pembukuan dan perubahan selama freezing injury	Mahasiswa secara mandiri mengetahui perubahan selama pembukuan dan perubahan selama freezing injury	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam perubahan selama pembukuan dan perubahan selama freezing injury Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	Penyebab dan gejala freezing injury selama penyimpanan suhu rendah	

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 atmosfer terkendali dan potensi 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui penyimpanan atmosfer terkendali dan potensi	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam penyimpanan atmosfer terkendali dan potensi <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"> - Definisi penyimpanan atmosfer terkendali - CAS dan MAS - Perbedaan CAS dan MAS - Mekanisme kerja CAS dan MAS 	
13	Mahasiswa memahami biosintesis etilen	Mahasiswa secara mandiri mengetahui dan memahami siklus dan biosintesis etilen	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan siklus dan biosintesis etilen <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi etilen 2. Sumber etilen alami dan buatan 3. Cara kerja etilen dalam mematangkan buah 	



14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami pengaruh asam, gula dan pektin terhadap sifat gel 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui		<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer 	<ol style="list-style-type: none"> Definisi asam, gula dan pektin Sifat-sifat pektin Pengaruh asam, gula dan pektin terhadap sifat gel 	
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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 instan sari buah	pengaruh asam, gula dan pektin terhadap sifat gel	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengaruh asam, gula dan pektin terhadap sifat gel Bentuk : Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab Diskusi 		
15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memahami proses pembuatan jam, jelly dan marmalade 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui proses pengawetan dengan pembuatan jam, jelly dan marmalade	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan proses pembuatan jam, jelly dan marmalade Bentuk : Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> - Pengolaha jam (selai) jelly dan marmalade - Ketepatan formulasi pembuatan produk 	

16	• 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	35%
		UAS	0-100	40%
		Tugas	0-100	25%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
<p data-bbox="275 269 485 302">Dosen Pengampu</p>  <p data-bbox="212 513 548 545">Dyah Titin Laswati, STP, M.P.</p>  <p data-bbox="212 748 548 781">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="600 269 947 302">Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p data-bbox="600 513 947 545">Dyah Titin Laswati, STP, M.P.</p>  <p data-bbox="600 748 968 781">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="1073 269 1314 302">Ketua Program Studi</p>  <p data-bbox="1020 513 1367 545">Dyah Titin Laswati, STP, M.P.</p>	<p data-bbox="1629 269 1724 302">Dekan</p>   <p data-bbox="1503 513 1839 545">Ewan Darmawan, STP., M.P</p>

**Mata Kuliah : TEKNOLOGI BUAH DAN SAYUR****Kode M.K./SKS: TPP5.99 / 2 SKS****Dosen : NISSA CLARA FIRSTA****Kelas/Jadwal : 61 / SENIN, 13.00****Tatap Muka : 8 Pertemuan****Jml Peserta : 20 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	04/03/2024 13.00 s/d 14.40	Kontrak Perkuliahan Pendahuluan	19 mhs
2	18/03/2024 13.00 s/d 14.40	Tanaman sebagai Bahan Pangan, Bagian-bagian Manfaat	19 mhs
3	25/03/2024 13.00 s/d 14.40	Klasifikasi buah dan sayur. Penggolongan berdasarkan sifat	20 mhs
4	01/04/2024 13.00 s/d 14.40	Metabolisme buah dan sayur	20 mhs
5	08/04/2024 13.00 s/d 14.40	Pertumbuhan dan perkembangan buah sayur Pasca panen	20 mhs
6	17/04/2024 13.00 s/d 14.40	sortasi, grading, cleaning, washing, peeling	20 mhs
7	22/04/2024 13.00 s/d 14.40	Kerusakan buah dan sayur	18 mhs
8	29/04/2024 13.00 s/d 14.40	UTS	20 mhs
9	06/05/2024 13.00 s/d 14.40	Pigmen Faktor yang mempengaruhi rasa (kimia, suhu, intera	20 mhs
10	13/05/2024 13.00 s/d 14.40	Teknologi Olah Minimal Buah Sayur	17 mhs
11	20/05/2024 13.00 s/d 14.40	Perubahan selama pembekuan Pencegahan freezing injury	19 mhs
12	27/05/2024 13.00 s/d 14.40	Penyimpanan Atmosfir Terkendali	19 mhs
13	03/06/2024 13.00 s/d 14.40	Biosintesis etilen	20 mhs
14	10/06/2024 13.00 s/d 14.40	Pengaruh Asam, gula dan pektin Olahan selai buah	20 mhs
15	25/06/2024 10.00 s/d 11.40	Olahan buah Jam Jelly, marmalade, dll	20 mhs
16	01/07/2024 10.00 s/d 11.40	UAS	20 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 200.00 %

YOGYAKARTA, 01/08/2024

Dosen Pengajar,



NISSA CLARA FIRTA

NIDN : 0517059401



Mata Kuliah : TEKNOLOGI BUAH DAN SAYUR

Kode M.K. : TPP5.99 / 2 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

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-
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	A
3	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B
4	IDHAM FIAGGO	211432163	A-
5	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	A-
6	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B+
7	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B+
8	SALMA SYAHRANI	211432168	A
9	ULYA QONITA	211432169	A/B
10	YULIANA NDRURU	211432171	A
11	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B
12	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	B+
13	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	B
14	EVANI	221432287	B+
15	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B+
16	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B
17	WILANDA	221432291	A/B
18	DAFA MAULANA	221432292	B
19	ANGELIE DIANA	221432293	B
20	DHANU PRASETYO	221432294	A/B

Dosen

Admin



Mata Kuliah : TEKNOLOGI BUAH DAN SAYUR
 Kode M.K./SKS: TPP5.99 / 2 SKS
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI
 Kelas/Jadwal : 61 / SENIN, 13.00
 Ren/Rel T.M. : 16 Pertemuan / 12 Pertemuan
 % Pelaksanaan: 75.00 %

LAPORAN TINGKAT KEHADIRAN

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	HADIR	%
1	DARWIS DADENDRA	181510625	12	100.00
2	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	11	91.67
3	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	12	100.00
4	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	11	91.67
5	HAFID BIN LAHUDI	211432162	11	91.67
6	YUNIKE SANTHI WAM	221432251	3	25.00
7	ADE AJI DWI JUNIAR	221432288	3	25.00
8	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	12	100.00
9	YAKOBUS SIMALYA	231432336	7	58.33
10	JULIET WENTIAN	231432351	12	100.00
11	NADIA TAMUNGKU	231432352	11	91.67
12	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	12	100.00
13	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	12	100.00
14	DEKRI KOGOYA	231432368	11	91.67
15	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	8	66.67
16	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	7	58.33
17	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	12	100.00
18	KHAIRINI HASAN	231432378	12	100.00