



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/Pe nata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi II	2	
			4	Teknologi Legum dan Serelia	2	
			5	Fisiologi Pasca Panen	1	
TOTAL SKS					9	
3	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Pe nata 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/Pe nata	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/Pe nata 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: ANALISIS PANGAN	KODE MATA KULIAH: TP	RUMPUN MATA KULIAH: Analisis Pangan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 Februari 2023
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> 1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat. 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia dalam kaitannya di bidang pangan. 			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	<p>Dalam perkuliahan Analisis Pangan ini membahas pentingnya metode umum contoh-contoh untuk keperluan analisis kimia dan fisika, cara-cara penelitian kandungan protein, karbohidrat, lemak dan minyak abu, air, vitamin, bahan anti gizi, bahan tambahan pangan. Teknik ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri.</p>				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan dan Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : Pemilihan prosedur analisa, pengetahuan bahan 3. Pertemuan 3 : Spektrofotometri, Kromatografi 4. Pertemuan 4 : Bahan kimia dan peralatan analisa, Analisa kadar air, Aw 5. Pertemuan 5 : Analisa kadar abu dan mineral, 6. Pertemuan 6 : Lemak dan turunannya 7. Pertemuan 7 : Analisa kadar lemak 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Protein (jenis, sifat dll) 10. Pertemuan 10 : Analisa kandungan protein (kjeldhal, lowry follin) 11. Pertemuan 11 : Karbohidrat, analisa kuantitatif dan kualitatif 12. Pertemuan 12 : Analisa karbohidrat lanjutan 13. Pertemuan 13 : Vitamin 14. Pertemuan 14 : Bahan anti gizi 15. Pertemuan 15 : Bahan Tambahan Pangan 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16th edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia 2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut 3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty 4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA. 6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi 7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press. 	
	PENDUKUNG	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta 	
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 	
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P	
MATA KULIAH SYARAT	Kimia Dasar Kimia Analit	

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 mampu menjelaskan mengenai ruang lingkup dalam bidang Analisa pangan 	<p>Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan dan kesehatan</p>	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan penyiapan sampel dan reagen dalam bidang pangan</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<p>Pengenalan pentingnya analisis pangan dalam Bidang Pangan</p>	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami tentang pentingnya pengertian istilah-istilah analisa Mampu memahami tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer dan kromatografi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengertian istilah-istilah analisa Mahasiswa mampu memahami tentang teori dan praktek dasar-dasar penggunaan spektrofometer 	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<p>Dasar-dasar penggunaan spektrofometer</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)
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer dan kromatografi pengertian air, Aw dan jenis serta perbedaan sifatnya Mahasiswa Mampu menjelaskan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait bahan dan peralatan analisis	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah langsung Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Peralatan analisis Air dan Aw kaitannya dengan kerusakan pangan	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan perbedaan analisis proksimat dan ultimat Mahasiswa Mampu menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis proksimat dan ultimat	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 <i>Collaborative Learning</i> 	Menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti	
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan metode penentuan kadar air secara fisik, kimiawi, volumetri, 	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab 	Menjelaskan pemilihan prosedur/metode analisis sesuai kebutuhan	

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)
	thermogravimetri) Mahasiswa Mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan masing-masing metode	metode penentuan kadar air dan kelebihan masing-masing prosedur	dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh -	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 		
6	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian mineral, dan cara penentuannya 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar abu cara basah dan cara kering	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 	Bahan-bahan anorganik dalam total mineral yang dapat ditera dengan berbagai metoda anasisa	
7	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami metode penentuan kadar lemak bahan padat dan cair dari berbagai metode yang ada seperti Soxhlet, Babcock, 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar lemak bahan padat	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Sifat lemak minyak sebagai parameter kualitas (Uji kimia) dan pentuan kadar lemak	

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>Mojonier</p> <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami metode penentuan sifat lemak 	dan cair dari berbagai metode	<p>tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>			
8	<ul style="list-style-type: none"> UTS 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UTS</p> <p>Bentuk : -Ujian tertulis</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait preparasi analisis protein	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Protein secara umum, penggolongan, struktur dll	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			memberikan contoh			
10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis protein total dan terlarut	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Penentuan proein terlarut dan total protein metode Lowry Follin dan Mikro Kjeldahl	
11	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifat serta fungsi <p>Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kualitatif</p>		<p>Kriteria :</p> <ul style="list-style-type: none"> Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	•	



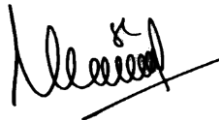
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya. Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat berdasarkan sifatnya	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Karbohidrat (gula/sakarida) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dan cara penentuan karbohidrat	
13	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya. Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat non gula dan by different	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Karbohidrat (non gula) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dan cara penentuan karbohidrat	

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)
14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian vitamin , macam vitamin serta sifat dan fungsinya Mahasiswa mampu menjelaskan cara penentuan kadar vitamin C, dll Bahan antigizi 	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang vitamin dan cara penentuannya serta zat-zat antigizi	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan 	Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori tentang vitamin baik sifat maupun fungsi bagi tubuh serta cara menentukan Memahami zat-zat anti gizi dalam pangan	
15	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Bahan Tambahan Pangan (BTP) macam-macam dan sifat serta fungsinya 	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	BTP Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori BTP dalam kehidupan sehari-hari	

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)
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	60%

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	40 %
		UAS	0-100	60%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
<p data-bbox="260 235 466 261">Dosen Pengampu</p>  <p data-bbox="191 427 535 453">Dyah Titin Laswati, STP, M.P.</p>	<p data-bbox="590 235 930 261">Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p data-bbox="585 427 930 453">Dyah Titin Laswati, STP, M.P.</p>	<p data-bbox="1058 235 1304 261">Ketua Program Studi</p>  <p data-bbox="1052 412 1310 438">Masrukan, STP, M.Sc.</p>	<p data-bbox="1619 235 1703 261">Dekan</p> <p data-bbox="1488 376 1831 402">Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P</p>

**Mata Kuliah : ANALISA PENGOLAHAN HASIL PANGAN****Kode M.K./SKS: TPW43 / 2 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : 61 / JUMAT, 10.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 18 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	08/03/2024 08.00 s/d 09.40	Kontrak perkuliahan Pendahuluan	16 mhs
2	15/03/2024 08.00 s/d 09.40	Pemilihan prosedur analisa, pengetahuan bahan	18 mhs
3	22/03/2024 08.00 s/d 09.40	Bahan kimia dan peralatan analisa	18 mhs
4	05/04/2024 08.00 s/d 09.40	Penentuan kadar air (fisik, kimiawi, dll	18 mhs
5	19/04/2024 08.00 s/d 09.40	Air, Abu, mineral	18 mhs
6	26/04/2024 08.00 s/d 09.40	Macam penentuan sifat-sifat lemak	18 mhs
7	26/04/2024 10.00 s/d 11.40	Macam Penentuan kadar lemak	18 mhs
8	03/05/2024 10.00 s/d 11.40	UTS	18 mhs
9	17/05/2024 08.00 s/d 09.40	Protein (jenis, sifat dll)	17 mhs
10	24/05/2024 08.00 s/d 09.40	Analisa kadar protein (kjeldhal, lowry follin)	18 mhs
11	31/05/2024 08.00 s/d 09.40	Karbohidrat, analisa kuantitatif dan kualitatif	18 mhs
12	07/06/2024 08.00 s/d 09.40	Karbohidrat lanjutan	17 mhs
13	14/06/2024 08.00 s/d 09.40	Vitamin	18 mhs
14	21/06/2024 08.00 s/d 09.40	Bahan anti gizi	17 mhs
15	28/06/2024 08.00 s/d 09.40	Bahan tambahan pangan	18 mhs
16	05/07/2024 10.00 s/d 11.40	UAS	18 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 19/07/2024

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

NIDN : 0512086901



Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Praktikum Analisis Pangan
 Kode M.K : TPW43/2 SKS
 Semester : 2023/2024 - Genap
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			08/3	15/3	22/3	05/4	19/4	26/4	10/5	17/5	24/5	31/5	07/6	14/6	14/6	21/6	28/6	05/7
1	Darwis Darendra	181510625	-	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Nur Rahmawati	211432107	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Ahmad Rif'an	211432157	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Alfian Rahman	211432158	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Angga Aji Pratama	211432159	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Hafid Bin Lahudi	211432162	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Idham Fiaggo	211432163	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	-	v	v
10	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Muhammad Tegar Putrama	211432166	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
12	Nurul Putri Fatimah	211432167	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
13	Salma Syahrani	211432168	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
14	Ulya Qonita	211432169	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
15	Wulan Juni Astuti	211432170	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
16	Yuliana Ndruru	211432171	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
17	Elisa Tri Nursari	211432172	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
18	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
19	Levi Suci	211432187	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
20	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 24/07/2024

Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati





Mata Kuliah : ANALISA PENGOLAHAN HASIL PANGAN

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Kode M.K. : TPW43 / 2 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : 61

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DARWIS DADENDRA	181510625	C+
2	NUR RAHMAWATI	211432107	B-
3	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B
4	ALFIAN RAHMAN	211432158	B-
5	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B-
6	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	C
7	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B-
8	IDHAM FIAGGO	211432163	B/C
9	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	B-
10	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B-
11	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B/C
12	SALMA SYAHRANI	211432168	B+
13	ULYA QONITA	211432169	B+
14	YULIANA NDRURU	211432171	B+
15	ELISA TRI NURSARI	211432172	A-
16	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A/B
17	LEVI SUCI	211432187	C+
18	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	B+

Dosen

Admin