



# UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA  
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012  
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012  
Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

## **SURAT KEPUTUSAN**

**Nomor 73/SK/RT-UWM/III/2024**

**Tentang**

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang Guru Dan Dosen;  
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;  
3. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;  
4. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 054/D/FST-UWM/III/2024, tertanggal 06 Maret 2024;

## **MEMUTUSKAN**

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024;  
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini disertai Tugas Mengajar dan menguji mata kuliah tersebut pada lampiran dalam Surat Keputusan ini;  
3. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;  
4. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam Surat Keputusan ini, maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di : Yogyakarta  
pada tanggal : 18 Maret 2024

Rektor,

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

Tembusan :

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



# UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram  
Nomor : 73/SK/RT-UWM/III/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA  
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	1	Kewidyamataraman 2	2	DPK
			2	Etika Profesi	2	
			3	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>5</b>	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIId/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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8</b>	



# UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar	1	Teknologi Daging Ikan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Buah dan Sayur	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>4</b>	



Ditetapkan di : Yogyakarta

pada tanggal : 18 Maret 2024

Rektor,

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

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

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

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH:</b> <b>TP. BUAH dan SAYUR</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b> <b>TP ....</b>	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> TP. BUAH dan SAYUR	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> 2	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>1 Februari 2023</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	<b>KOORDINATOR MK:</b> Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip 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			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	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 pasva 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"> <li>1. Pertemuan 1 : Pendahuluan dan Kontrak perkuliahan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Ruang lingkup Tanaman sebagai Bahan Pangan, Bagian-bagian dan ciri serta manfaat</li> <li>3. Pertemuan 3 : Klasifikasi buah dan sayur. Penggolongan berdasar sifatnya</li> <li>4. Pertemuan 4 : Penanganan pasca panen buah dan sayur (sortasi, grading, cleaning, washing, peeling)</li> <li>5. Pertemuan 5 : Metabolisme buah dan sayur</li> <li>6. Pertemuan 6 : Kerusakan buah dan sayur</li> <li>7. Pertemuan 7 : Faktor-faktor yang mempengaruhi rasa</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : Struktur sel, jaringan buah dan sayur, Faktor klimakterik dan non klimakterik</li> <li>10. Pertemuan 10 : Proses pengolahan minimal</li> <li>11. Pertemuan 11 : Penggunaan pelapis edible dan penyimpanan suhu rendah</li> <li>12. Pertemuan 12 : Pengolahan suhu rendah dan potensi kerusakan (Chilling dan freezing injury)</li> <li>13. Pertemuan 13 : Penyimpanan dengan atmosfer terkendali (MAS dan CAS)</li> <li>14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas mahasiswa</li> <li>15. Pertemuan 15 : Presentasi tugas mahasiswa</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tri Susanto dan Budi Saneto. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu Surabaya</li> <li>2. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta.</li> <li>3. Purwiyatno Haryadi dan Nur Aini. Dasar-Dasar Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayur</li> <li>4. FG. Winarno. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta</li> <li>5. Made Astawan dan Mita Wahyuni. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati. Akademika Pressindo. Jakarta</li> <li>6. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta.</li> <li>1. K.A. Buckle, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. Ilmu Pangan. Terjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press.</li> </ol>
	PENDUKUNG	

	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.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.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"> <li>Mahasiswa memahami pengertian buah dan sayur,</li> <li>Mahasiswa mengetahui Ruang lingkup tanaman sebagai bahan pangan.</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui ruang lingkup tanaman sebagai bahan pangan dan mampu membedakan antara buah dan sayur	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Pengenalan pentingnya Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur dalam Bidang Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami bagian-bagian buah dan sayur serta ciri-ciri</li> <li>Manfaat serta sifat-sifat biologis, fisis, khemis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri mengetahui manfaat serta sifat-sifat buah sayur</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Dasar-dasar Penanganan pasca panen 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)
			Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh			
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami klasifikasi dan penggolongan buah sayur berdasarkan sifat</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui klasifikasi dan penggolongan berdasarkan sifat buah dan sayur	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Klasifikasi dan penggolongan buah dan sayur kaitannya dengan kerusakan buah dan sayur	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami cara handling buah dan sayur (sortasi, grading, cleaning, washing, peeling)</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam handling buah dan sayur	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Penyampaian langsung dan dapat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Menjelaskan macam-macam cara handling buah dan sayur secara detail	

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			
5	Mahasiswa memahami metabolisme buah dan sayur	Mahasiswa secara mandiri mengetahui metabolisme buah dan sayur	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	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)	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	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"> <li>Mahasiswa memahami factor-faktor yang mempengaruhi rasa</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui faktor-faktor yang dapat berpengaruh terhadap rasa buah dan sayur dari berbagai komponen bahan tertentu	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Komponen penyebab berubahnya rasa pada buah dan sayur	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>UTS</li> </ul>				UTS (ujian tengah semester)	50%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami struktur sel, jaringan buah dan sayur</li> <li>Buah klimakterik dan nonklimakterik</li> <li>Faktor penentu kematangan</li> <li>Fungsi hormon</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui struktur sel, jaringan buah dan sayur yang dapat mempercepat kerusakan	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faktor penentu kematangan (internal dan eksternal)</li> </ul>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
10	Mahasiswa memahami Pengolahan minimal thermal	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara pengolahan dengan metode minimal thermal	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Pengolahan minimal thermal dengan fermentasi, pasteurisasi, dll	
11	Mahasiswa memahami metode pelapisan bahan edible	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara pengolahan dengan penggunaan pelapis bahan edible	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Coating bahan edible untuk pengawetan buah dan sayur	

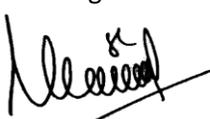
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami Penyimpanan suhu rendah dan kemungkinan terjadinya kerusakan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui potensi chilling injury dan freezing injury serta cara pencegahannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul>	Pengawetan buah dan sayur dengan suhu rendah	
13	Mahasiswa memahami Penyimpanan buah sayur dalam atmosfir terkendali (MAS dan CAS)	Mahasiswa secara mandiri mengetahui metode pengaturan komposisi gas dalam ruang guna menghambat respirasi dan transpirasi serta aktivitas enzimatis	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul>	Pengawetan buah dan sayur dengan modifikasi gas (MAS) dan pengaturan/pengendalian atmosfir (CAS)	
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami Proses pengolahan buah</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara-	Presentasi Tugas mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> </ul>	Sari buah, Nektar, Dodol, Kripik buah, Sirup	

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 sayur menjadi berbagai produk.	cara proses pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk	pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk.	• Tanya jawab Diskusi		
15	• Mahasiswa memahami Proses pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk.	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara-cara proses pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk	Presentasi Tugas mahasiswa pengolahan buah dan sayur menjadi berbagai produk.	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi	Pikel buah, Manisan, Sale, tepung buah dll	
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal TP. Buah dan Sayur tentang pengendalian produk buah sayur agar tetap berkualitas	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal TP. Buah dan Sayur dalam UAS <b>Bentuk :</b> -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	50 %
		UAS	0-100	50%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
			
Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Masrukan, STP, M.Sc.	Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

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

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

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 200.00 %

YOGYAKARTA, 19/07/2024

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

---

NIDN : 0512086901



Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : TP Gula  
Kode M.K : TPP66/2 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
			04/3	18/3	25/3	01/4	15/4	22/4	29/4	06/5	13/5	20/5	27/5	03/6	10/6	24/6	24/6	01/7
1	Nur Rahmawati	211432107	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v
2	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Hafid Bin Lahudi	211432162	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Idham Fiaggo	211432163	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	-	v
5	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Muhammad Tegar Putrama	211432166	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Nurul Putri Fatimah	211432167	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Salma Syahrani	211432168	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Ulya Qonita	211432169	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Yuliana Ndruru	211432171	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
12	Desty Ayunnia Putri	211432254	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
13	Syara Fitri Ghina Pratiwi	211432255	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
14	Evani	211432287	v	v	v	v	v	v	-	v	v	-	v	v	v	-	-	v
15	Arkangela Marilen Lede	211432289	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
16	Petronela Mikku Bili	211432290	v	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
17	Wilanda	211432291	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
18	Angelie Diana	211432293	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v
19	Dhanu Prasetyo	211432294	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 : 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