



# 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 185/SK/RT-UWM/IX/2024**

**Tentang**

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025, 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 Ganjil Tahun Akademik 2024/2025 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 295/D/FST-UWM/IX/2024, tertanggal 12 September 2024;

## **MEMUTUSKAN**

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025;  
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 : 23 September 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 : 185/SK/RT-UWM/IX/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM  
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVe/ Pembina Utama	1	Pengantar Teknologi Pangan	1	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			4	Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Praktikum Pengawasan Mutu	1	
			6	Metodologi Penelitian	1	
			7	Perencanaan Menu	1	
			8	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			9	Seminar	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>11</b>	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata Tk 1	1	Fisika	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Pengetahuan Bahan Pangan	2	
			4	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			5	Satuan Operasi I	2	
			6	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			7	Satuan Operasi III	2	
			8	Pengembangan Produk Pangan	2	
			9	Praktikum Pengembangan Produk	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>15</b>	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Biologi Sel	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	1	
			4	Praktikum Teknologi Pengemasan	1	
			5	Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	1	
			6	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</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
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			3	Bahasa Inggris II	1	
			4	Biokimia	1.5	
			5	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			6	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>10.5</b>	
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Praktikum Kimia Dasar	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Biokimia	1.5	
			3	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			4	Perencanaan Menu	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			6	Seminar	1	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
			8	Pengawasan Mutu Pangan	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8.5</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
7	Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Pengantar Teknologi Pangan	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Biologi Sel	1	
			3	Bahasa Inggris II	1	
			4	Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	1	
			5	Teknologi Pengemasan	1	
			6	Metodologi Penelitian	1	
			7	Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan 2	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>7</b>	

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 23 September 2024

Rektor,



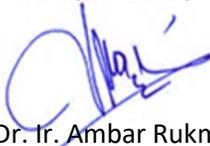
Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.

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>Pengawasan Mutu Pangan</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b> TPW57	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> Ilmu Pangan Terapan	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> 5	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>5 September 2024</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b>  Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	<b>KOORDINATOR MK:</b>   Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P. Nissa Clara Firsta, S.TP., MTP		Ka Prodi:  Dyah Titin L, STP, M.P.	
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (SIKAP &amp; TANGGUNG JAWAB) Mampu berfikir secara kritis dan analitis, membuat keputusan, bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, bekerja dalam tim, berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, memanfaatkan sumber informasi, serta memiliki komitmen terhadap profesionalisme dan nilai-nilai etika.</li> <li>2. (PENGETAHUAN) Menguasai konsep dasar metodologi penelitian dan menyusun proposal dan hasil penelitian dengan benar</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu menerapkan dan mengembangkan cara berfikir kritis dan analitis dalam penalaran ilmiah dan penyelesaian masalah yang terkait aspek teknis untuk melatih daya analitis dan kritis dan kemampuan membuat keputusan.</li> <li>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip berfikir kritis dalam penyelesaian masalah</li> </ol>			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa memahami tentang terminology mutu, jaminan, dan pengendalian</li> </ol>			

	MATA KULIAH	<p>mutu pangan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Mahasiswa mampu menerapkan prinsip jaminan dan pengendalian mutu di industri pangan.</li> <li>3. Mahasiswa memahami penerapan standar dan spesifikasi produk pangan tertentu.</li> <li>4. Mahasiswa mampu mengevaluasi penerapan sistem pengendalian mutu pangan.</li> <li>5. Mahasiswa mampu menjelaskan dasar fisiologi dan psikologi dari uji sensori.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu memilih metode uji sensori yang sesuai untuk menyelesaikan permasalahan terkait produk pangan.</li> </ol>
--	-------------	--

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Mata kuliah ini membahas tentang standar mutu pangan secara nasional maupun internasional serta metode pengujian mutu pangan yang relevan untuk menjamin mutu produk pangan.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Pendahuluan: ruang lingkup materi pengawasan mutu pangan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Standar mutu produk pangan Indonesia</li> <li>3. Pertemuan 3 : Mutu pangan di Indonesia dan pengendaliannya</li> <li>4. Pertemuan 4 : Sistem jaminan mutu pangan</li> <li>5. Pertemuan 5: Penilaian makanan inderawi (pengujian sensoris)</li> <li>6. Pertemuan 6: Panelis dan seleksi panelis</li> <li>7. Pertemuan 7: Metode uji sensori: pengujian pembedaan, pengujian kesukaan, dan pengujian deskriptif</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : : Pengujian dua sampel: prinsip uji dan interpretasi datanya</li> <li>10. Pertemuan 10 : Uji pembedaan jamak: metode dan prinsip pengujiannya</li> <li>11. Pertemuan 11 : Pengujian pembedaan metode skoring</li> <li>12. Pertemuan 12 : Pengujian pembedaan metode ranking</li> <li>13. Pertemuan 13 : Pengujian tingkat penerimaan produk: uji mutu hedonik</li> <li>14. Pertemuan 14 : Pengujian kesukaan: uji hedonik</li> <li>15. Pertemuan 15 : Pengujian deskriptif</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Feri Kusnandar dkk. 2020. Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan, Jilid I dan II. IPB Press.</li> <li>2. Umar Santoso, Widiastuti Setyaningsih, Andriati Ningrum, Aulia Ardhi, Sudarmanto. 2020. Analisis Pangan. Gadjah Mada University Press</li> <li>3. Dwi Setyaningsih, Anton Apriyantono, Maya Puspitasari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.</li> </ol>	

	IPB Press.
	PENDUKUNG
	1. Jurnal-jurnal ilmiah bidang teknologi pangan, khususnya Jurnal Mutu Pangan Indonesia
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P
MATA KULIAH SYARAT	-

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami ruang lingkup pengawasan mutu pangan</li> <li>Mahasiswa memahami aspek mutu pangan: kimia, fisik, mikrobiologi, sensori</li> <li>Mahasiswa mengenal uji mutu pangan</li> </ul>	Mahasiswa mampu menjelaskan aspek-aspek mutu bahan dan produk olahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan jawaban <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab dan diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Discovery Learning</i></li> </ul>	Pendahuluan: ruang lingkup materi pengawasan mutu pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Standar mutu produk pangan yang berlaku di Indonesia</li> <li>Mahasiswa memahami prosedur penetapan standar mutu pangan di Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Standar mutu produk pangan yang berlaku di Indonesia dan prosedur penetapannya</li> </ul>	<b>Kriteria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang standar mutu pangan dan prosedur penetapannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Standar mutu produk pangan Indonesia	

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)
			<b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab			
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip mutu pangan dan pengendaliannya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan secara tepat tentang prinsip mutu pangan dan pengendaliannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban dan argumentasi <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sketsa langsung</li> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Mutu pangan di Indonesia dan pengendaliannya	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan sistem jaminan mutu yang diterapkan oleh industri pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan sistem jaminan mutu pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban dan argumentasi <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Sistem jaminan mutu pangan	

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)
			contoh			
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan prosedur dan persyaratan dalam penilaian mutu pangan secara sensori</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan prosedur dan persyaratan dalam penilaian mutu pangan secara sensori	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban</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</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Penilaian makanan inderawi (pengujian sensoris)	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan jenis panelis dan prosedur seleksi panelis</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan jenis panelis dan prosedur seleksi panelis	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban</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</li> <li>Diskusi</li> <li>Discovery learning</li> </ul>	Panelis dan seleksi panelis	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu</li> </ul>	Mahasiswa secara	<b>Kriteria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran</li> </ul>	Metode uji sensori:	

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 jenis metode uji sensoris dan karakteristik serta penerapannya	mandiri mampu menjelaskan jenis metode uji sensoris dan karakteristik serta penerapannya	-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	Berbantuan Komputer <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• Discovery learning</li> </ul>	pengujian perbedaan, pengujian kesukaan, dan pengujian deskriptif	
8	• UTS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal-soal terkait ruang lingkup pengawasan mutu pangan; standar mutu pangan di Indonesia, sistem jaminan mutu, dan pengujian sensori	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Gizi I dalam UTS <b>Bentuk :</b> -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	ujian tengah semester (UTS)	40%
9	• Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan konsep pengujian dua sampel: prinsip uji dan interpretasi datanya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait pengujian	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban	• Pembelajaran Berbantuan Komputer <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative</i></li> </ul>	Pengujian dua sampel: prinsip uji dan interpretasi datanya	

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)
		dua sampel: prinsip uji dan interpretasi datanya (duo trio test dan triangel test)	<b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<i>Learning</i>		
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian : Uji perbedaan jamak: metode dan prinsip pengujiannya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri dapat menjelaskan konsep Uji perbedaan jamak: metode dan prinsip pengujiannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban <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> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Uji perbedaan jamak: metode dan prinsip pengujiannya	
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pengujian perbedaan metode skoring</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri mampu melakukan cara pengujian perbedaan metode skoring</li> </ul>	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengujian perbedaan metode skoring	

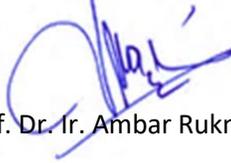
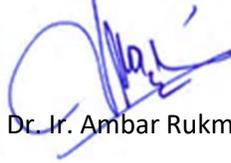
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			pemahaman dalam diskusi			
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pengujian perbedaan metode ranking</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu melakukan cara : pengujian perbedaan metode ranking	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> <li></li> </ul>	Pengujian perbedaan metode ranking	
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pengujian tingkat penerimaan produk: uji mutu hedonik</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan prinsip pengujian tingkat penerimaan produk: uji mutu hedonik	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> <li></li> </ul>	Pengujian tingkat penerimaan produk: uji mutu hedonik	

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"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pengujian kesukaan: uji hedonik</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan prinsip pengujian kesukaan: uji hedonik	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengujian kesukaan: uji hedonik	
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pengujian deskriptif</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan prinsip pengujian deskriptif	<b>Kriteria :</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengujian deskriptif	

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 menguasai aspek pengawasan mutu pangan, khususnya melalui pengujian sensori	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri menjawab kasus-kasus terkait metodologi penelitian dalam UAS <b>Bentuk :</b> -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	ujian akhir semester (UAS)	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	30%
		UAS	0-100	60%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
<p data-bbox="279 365 489 391">Dosen Pengampu</p>  <p data-bbox="195 508 577 534">Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P</p>  <p data-bbox="205 725 567 751">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="636 365 972 391">Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p data-bbox="611 508 993 534">Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P</p>  <p data-bbox="621 725 982 751">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="1077 365 1329 391">Ketua Program Studi</p>  <p data-bbox="1062 557 1344 618">Dyah Titin Laswati, STP, M.T.P.</p>	<p data-bbox="1623 365 1707 391">Dekan</p>   <p data-bbox="1486 544 1831 570">Eman Dermawan, S.TP., M.P</p>

- »  Profil Dosen
- »  Jadwal Mengajar
- »  Approval KRS
- »  Materi-Presensi
- »  Aktivitas Kuliah
- »  Nilai Mahasiswa
- »  Ganti Password
- »  Mengunduh Tugas
- »  Mengunggah Materi
- »  Logout

<b>FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG</b>	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1
<b>KODE DOSEN</b>	0517059401
<b>N.I.D.N.</b>	0517059401
<b>NAMA LENGKAP</b>	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
<b>TAHUN AKADEMIK</b>	2024/2025   GASAL

MATA KULIAH			
<b>FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG</b>	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1		
<b>KODE</b>	TPW57	<b>MATA KULIAH</b>	PENGAWASAN MUTU PANGAN
<b>JUMLAH SKS</b>	2	<b>KELAS / JADWAL</b>	TP51 - SELASA   8.00
<b>PERTEMUAN</b>	8 kali	<b>TOTAL PERTEMUAN</b>	16 kali
<b>JUMLAH PESERTA</b>	10 mhs	<b>DOSEN PENGAJAR</b>	AMBAR RUKMINI, Prof. Dr., Ir., MP. NISSA CLARA FIRSA, S.TR., M.T.P

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM	MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	18 September 2024 8.00-9.40	Pendahuluan, Kontrak Kuliah, ruang lingkup materi	10 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
2	25 September 2024 8.00-9.40	Mutu Pangan di Indonesia	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
3	01 Oktober 2024 8.00-9.40	Mutu Pangan di Indonesia dan Pengendaliannya	10 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
4	08 Oktober 2024 8.00-9.40	Parameter Mutu Pangan Fisik dan Analisa Mutu Fisik	10 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
5	15 Oktober 2024 8.00-9.40	Parameter Mutu Pangan : Kimia - Biologis dan Analisa Mutu Kimia - Biologi	10 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
6	22 Oktober 2024 8.00-9.40	Evaluasi Sensoris, Panelis dan Seleksi Panelis	8 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
7	29 Oktober 2024 8.00-9.40	Uji Deskriptif, Uji Pembeda dan Uji Afektif	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
8	05 November 2024 8.00-9.40	UTS	10 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR., M.T.P
REALISASI PERTEMUAN				
<b>TOTAL KEHADIRAN DOSEN</b>			8 kali	100%
<b>TOTAL TATAP MUKA</b>			8 kali	50%

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
DALEM MANGKUBUMEN KT III/237  
YOGYAKARTA / 55132



MATA KULIAH : PENGAWASAN MUTU PANGAN  
DOSEN PENGAMPU : NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.P

Nama Mahasiswa	Tugas	UTS
YUNIKE SANTHI	0,00	0,00
DESTY AYUNNIA PUTRI	85,00	82,00
SYARA FITRI GHINA PRATIWI	85,00	71,00
EVANI	0,00	64,00
ARKANGELA MARILEN LEDE	90,00	66,00
PETRONELA MIKKU BILI	80,00	60,00
WILANDA	82,00	62,00
DAFA MAULANA	85,00	83,00
ANGELIE DIANA	82,00	38,00
DHANU PRASETYO	0,00	87,00



Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
 Mata Kuliah : Pengawasan Mutu Pangan  
 Kode M.K : TPW /2 SKS  
 Semester : 2023/2024 - Genap  
 Dosen : NISSA CLARA FIRSTA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			17/9	24/9	1/10	8/10	15/10	22/10	29/10	5/11	8/5	15/5	22/5	29/5	05/6	12/6	29/6	3/7
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Evani	221432287	v	v	-	-	v	v	v	v	v	v	v	v	-	-	v	v
4	Arkangela marilen Lede	221432289	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v
5	Petronela Mikku Bili	221432290	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Wilanda	221432291	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Dafa Maulana	221432292	v	v	v	v	v	v	v	v								
8	Angelie Diana	221432293	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Danu Prasetyo	221432294	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v

Yogyakarta, 20/02/2025  
 Dosen Pengajar

Nissa Clara Firsta