



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	
TOTAL SKS					11	
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	
TOTAL SKS					15	
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	
TOTAL SKS					9	



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	
TOTAL SKS					10.5	
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	
TOTAL SKS					8.5	



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	
TOTAL SKS					7	

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

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Perencanaan Menu	KODE MATA KULIAH: TPW79.1	RUMPUN MATA KULIAH: Ilmu Pangan Terapan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 5	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 Agustus 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS:  Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	KOORDINATOR MK:   Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P. Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P			Ka Prodi:  Dyah Titin Laswati, S,TP., M.P
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> 1. (SIKAP & TANGGUNG JAWAB) Menunjukkan sikap profesional, inovatif, dan peduli terhadap keberlanjutan dalam perencanaan menu. Berkomitmen terhadap prinsip-prinsip etika profesi dalam penyusunan menu dan pelayanan terkait. 2. (PENGETAHUAN) Memahami prinsip dasar ilmu gizi, kebutuhan energi dan nutrisi, serta komposisi pangan dalam perencanaan menu. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu mengidentifikasi kebutuhan gizi dan preferensi pangan individu atau kelompok dengan pendekatan sistematis. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu merancang menu sehat yang mempertimbangkan aspek keanekaragaman pangan, ketersediaan bahan baku, dan kepraktisan penyajian. 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip perencanaan menu. 2. Mahasiswa mampu merancang menu yang seimbang dari segi gizi dan ekonomi. 3. Mahasiswa mampu menyesuaikan menu dengan kebutuhan dan preferensi konsumen. 			

		4. Mahasiswa memahami faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu, seperti etika, budaya, dan agama.
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan membahas tentang konsep, prinsip, dan teknik dalam perencanaan menu untuk berbagai jenis layanan makanan, termasuk perencanaan menu yang sehat, sesuai dengan kebutuhan gizi, selera, anggaran, serta mempertimbangkan faktor budaya dan etika. Mahasiswa akan belajar mengembangkan menu yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan berbagai target konsumen.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan: ruang lingkup materi pengawasan mutu pangan 2. Pertemuan 2 : Pemilihan Bahan Makanan dalam Perencanaan Menu 3. Pertemuan 3 : Faktor Pemenuhan Kebutuhan Gizi dalam Perencanaan Menu (1) 4. Pertemuan 4 : Faktor Pemenuhan Kebutuhan Gizi dalam Perencanaan Menu (2) 5. Pertemuan 5: Perencanaan Menu Berdasarkan Aktivitas Fisik 6. Pertemuan 6: Perencanaan Menu Berdasarkan Kondisi Kesehatan 7. Pertemuan 7: Menu Gizi Seimbang 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Perencanaan Menu untuk Restoran dan Katering 10. Pertemuan 10 : Budaya dan Etika dalam Perencanaan Menu 11. Pertemuan 11 : Pengelolaan Anggaran dalam Perencanaan Menu 12. Pertemuan 12 : Presentasi Menu 13. Pertemuan 13 : Perencanaan Menu Berkelanjutan 14. Pertemuan 14 : Menu Sehat untuk Konsumen Modern 15. Pertemuan 15 : Review Materi 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. McWilliams, M. (2017). <i>Foods: Experimental Perspectives</i> (8th Edition). Pearson. 2. Mahan, L. K., Raymond, J. L., & Krause, M. V. (2020). <i>Krause's Food & The Nutrition Care Process</i> (15th Edition). Elsevier. 3. Santoso, A. B. (2015). <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi dan Aplikasinya</i>. Gramedia. 4. Winarno, F. G. (2008). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Gramedia Pustaka Utama.
	PENDUKUNG	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Jurnal-jurnal ilmiah bidang teknologi pangan, khususnya Jurnal Mutu Pangan Indonesia
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 	

TEAM TEACHING	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P dan Nissa Clara Firsta, S.TP., 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"> • Mahasiswa memahami ruang lingkup pengawasan mutu pangan • Mahasiswa memahami tentang perencanaan menu pada kondisi fisiologis tertentu • Mahasiswa mengenal pentingnya perencanaan menu 	Mahasiswa mampu menjelaskan aspek-aspek perencanaan menu	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan jawaban <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab dan diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Discovery Learning</i> 	Pendahuluan: ruang lingkup materi pengawasan mutu pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pemilihan bahan makanan dalam perencanaan menu • Mahasiswa memahami prosedur pemilihan bahan makanan dalam perencanaan menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pemilihan bahan makanan dalam perencanaan menu 	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> • -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang pemilihan bahan makanan dalam perencanaan menu <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pemilihan Bahan Makanan dalam Perencanaan Menu	
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan faktor pemenuhan kebutuhan gizi dalam perencanaan menu 	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan faktor pemenuhan kebutuhan gizi dalam	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam faktor pemenuhan kebutuhan gizi 	<ul style="list-style-type: none"> • Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Faktor Pemenuhan Kebutuhan Gizi dalam Perencanaan Menu	

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)
		perencanaan menu	dalam perencanaan menu Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Collaborative Learning</i> 		
4	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan Faktor Pemenuhan Kebutuhan Gizi dalam Perencanaan Menu (2) 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan Faktor Pemenuhan Kebutuhan Gizi dalam Perencanaan Menu (2)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban dan argumentasi Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Faktor Pemenuhan Kebutuhan Gizi dalam Perencanaan Menu (2)	
5	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan Perencanaan Menu Berdasarkan Aktivitas Fisik 	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan Perencanaan Menu Berdasarkan Aktivitas Fisik	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban Bentuk : Penyampaian langsung dan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Perencanaan Menu Berdasarkan Aktivitas Fisik	

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)
			dapat memberikan contoh			
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan Perencanaan Menu Berdasarkan Kondisi Kesehatan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan Perencanaan Menu Berdasarkan Kondisi Kesehatan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi Discovery learning 	Perencanaan Menu Berdasarkan Kondisi Kesehatan	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan Menu Gizi Seimbang 	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan Menu Gizi Seimbang	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi Discovery learning 	Menu Gizi Seimbang	
8	<ul style="list-style-type: none"> UTS 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal-soal terkait	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	ujian tengah semester (UTS)	40%

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)
		ruang lingkup perencanaan menu	menyelesaikan soal soal Gizi I dalam UTS Bentuk : -Ujian tertulis			
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Perencanaan Menu untuk Restoran dan Katering 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan Perencanaan Menu untuk Restoran dan Katering	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Perencanaan Menu untuk Restoran dan Katering	
10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan Budaya dan Etika dalam Perencanaan Menu 	Mahasiswa secara mandiri dapat menjelaskan Budaya dan Etika dalam Perencanaan Menu	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan jawaban Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Budaya dan Etika dalam Perencanaan Menu	
11	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan Pengelolaan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa secara mandiri mampu 	Kriteria : - Ketepatan secara	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan 	Pengelolaan Anggaran dalam Perencanaan	

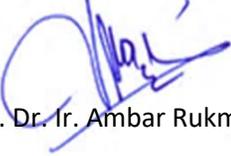
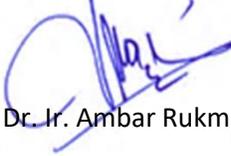
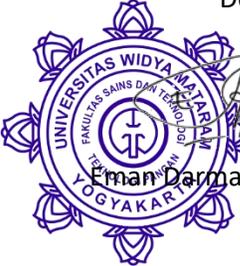
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	Anggaran dalam Perencanaan Menu	menjelaskan Pengelolaan Anggaran dalam Perencanaan Menu	mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Menu	
12	• Mahasiswa mampu melakukan Presentasi Menu	Mahasiswa secara mandiri mampu melakukan Presentasi Menu	Kriteria : - Kemampuan mahasiswa dalam mempresentasikan dan menyampaikan perencanaan menu Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> •	Presentasi Menu	
13	• Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip Perencanaan Menu Berkelanjutan	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan prinsip Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk :	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Perencanaan Menu Berkelanjutan	

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)
		Perencanaan Menu Berkelanjutan	-Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	•		
14	• Mahasiswa mampu menjelaskan Menu Sehat untuk Konsumen Modern	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan Menu Sehat untuk Konsumen Modern	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Menu Sehat untuk Konsumen Modern	
15	• Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami materi yang telah diberikan oleh dosen	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan dan memahami materi yang telah diberikan oleh dosen	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Review Materi	

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	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri menjawab kasus-kasus terkait metodologi penelitian dalam UAS Bentuk : -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
		Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Tugas	0-100	20%
		UTS	0-100	30%
		UAS	0-100	30%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi di kelas	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	20%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
<p data-bbox="281 305 491 334">Dosen Pengampu</p>  <p data-bbox="197 448 575 477">Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P</p>  <p data-bbox="205 665 567 695">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="638 305 974 334">Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p data-bbox="617 448 995 477">Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P</p>  <p data-bbox="625 665 987 695">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="1079 305 1331 334">Ketua Program Studi</p>  <p data-bbox="1066 496 1344 558">Dyah Titin Laswati, STP, M.T.P.</p>	<p data-bbox="1625 305 1709 334">Dekan</p>   <p data-bbox="1486 483 1827 513">Eman Darmawan, S.TP., M.P</p>

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

Aktivitas Kuliah

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

MATA KULIAH			
FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1		
KODE	TPW79.1	MATA KULIAH	PERENCANAAN MENU
JUMLAH SKS	2	KELAS / JADWAL	TP71 - JUMAT 8.00
PERTEMUAN	8 kali	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
JUMLAH PESERTA	19 mhs	DOSEN PENGAJAR	AMBAR RUKMINI, Prof. Dr., Ir., MP. NISSA CLARA FIRTA, S.TP, M.T.P

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM		MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	20 September 2024	8.00-9.45	Pengantar Perencanaan Menu	19 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
2	27 September 2024	8.00-9.40	Pemilihan Bahan Makanan dalam Perencanaan Menu	18 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
3	04 Oktober 2024	8.00-9.40	Pemilihan Bahan Makanan Berdasarkan Ketersediaan Bahan, Harga, Keberlanjutan & Keanekaragaman	19 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
4	11 Oktober 2024	8.00-9.40	Faktor Pemerataan Kebutuhan Zat Gizi : Usia	19 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
5	18 Oktober 2024	8.00-9.40	Perencanaan Menu Berdasarkan Aktivitas Fisik	19 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
6	25 Oktober 2024	8.00-9.40	Perencanaan Menu Berdasarkan Kondisi Kesehatan	19 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
7	01 November 2024	8.00-9.40	Menu Gizi Seimbang	19 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
8	08 November 2024	8.00-9.40	UAS	17 mhs	NISSA CLARA FIRTA , S.TP, M.T.P
REALISASI PERTEMUAN					
TOTAL KEHADIRAN DOSEN				8 kali	100%
TOTAL TATAP MUKA				8 kali	50%

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



MATA KULIAH : PERENCANAAN MENU
DOSEN PENGAMPU : NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.P

Nama Mahasiswa	Tugas	UTS
FERYANTO TAA	0	0,00
NUR RAHMAWATI	85	75,00
AHMAD FAHRI MUZZAQI	85	75,00
ALFIAN RAHMAN	90	70,00
ANGGA AJI PRATAMA	0	70,00
ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	0	70,00
HAFID BIN LAHUDI	85	80,00
IDHAM FIAGGO	0	82,00
ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	0	82,00
MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	0	73,00
NURUL PUTRI FATIMAH	0	75,00
SALMA SYAHRANI	85	94,00
ULYA QONITA	90	88,00
YULIANA NDRURU	90	100,00
ELISA TRI NURSARI	90	96,00
IKA FATYA DIVA AULIYA	90	90,00
LEVI SUCI	0	70,00
SHAKA SAKTI PRASETYO	90	80,00
ASRUL RIZAL	0	60,00



Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Perencanaan Menu
 Kode M.K : TPW78/2 SKS
 Semester : 2024/2025 - Gasal
 Dosen : NISSA CLARA FIRSTA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			18/9	25/9	2/10	9/10	16/10	23/10	30/10	6/11	24/5	31/5	07/6	14/6	14/6	21/6	28/6	05/7
1	Feryanto Taa	191510651	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
	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	v
3	Alfian Rahman	211432158	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Angga Aji Pratama	211432159	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Hafid Bin Lahudi	211432162	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Idham Fiaggio	211432163	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	-	v	v
8	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Muhammad Tegar Putrama	211432166	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Nurul Putri Fatimah	211432167	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Salma Syahrani	211432168	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
12	Ulya Qonita	211432169	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
14	Yuliana Ndruru	211432171	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
15	Elisa Tri Nursari	211432172	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
16	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
17	Levi Suci	211432187	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
18	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
19	Asrul Rizal	211432202	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v

Yogyakarta, 20/02/2025
 Dosen Pengajar

Nissa Clara Firsta