



# 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



# UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

## PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN

### RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH: <b>TP Rempah dan Minyak Atsiri</b>	KODE MATA KULIAH: TPP 5.91	RUMPUN MATA KULIAH: <b>Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri</b>	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: <b>5</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>5 September 2024</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK: Masrukan, S.TP., M.Sc   Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.TP., M.P
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> <li>(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>(PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami karakteristik rempah dan herbs, teknologi pasca panen rempah, teknologi rempah sebagai bumbu dapur serta pemanfaatan oleokimia rempah dan teknologi ekstraksi minyak atsiri dan oleoresin.</li> <li>(KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>(KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta <b>kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan rempah dan minyak atsiri berdasarkan karakteristik yang dimiliki</b></li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip rempah dan teknologi pengolahan rempah dan minyak atsiri</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya pengolahan rempah dan minyak atsiri.</li> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> </ol>			

		4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk yang diterima oleh konsumen secara legal.
--	--	---

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Menjelaskan tentang pentingnya pengembangan rempah dan minyak atsiri oleh suatu industri pangan dan industri rumahan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika pengembangan produk rempah dan minyak atsiri dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan peluang dan kebutuhan produk baru oleh konsumen. Mahasiswa juga mampu mengembangkan prototipe produk rempah dan minyak atsiri dengan tetap menjaga kualitas produk yang dikehendaki oleh pasar/konsumen, merencanakan usaha, produksi, pemasaran sampai dengan peluncuran produk baru yang legal.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : pengenalan, sejarah rempah dan minyak atsiri</li> <li>2. Pertemuan 2 : tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri</li> <li>3. Pertemuan 3 : teknologi pasca panen rempah (pretreatment)</li> <li>4. Pertemuan 4 : teknologi pasca panen rempah (pengeringan, sortasi, pengemasan dan penyimpanan)</li> <li>5. Pertemuan 5 : standar mutu rempah</li> <li>6. Pertemuan 6 : pemanfaatan mutu rempah dalam industri rumah tangga</li> <li>7. Pertemuan 7 : pengolahan produk rempah dalam rumah tangga</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : minyak atsiri</li> <li>10. Pertemuan 10 : komponen minyak atsiri</li> <li>11. Pertemuan 11 : parameter kualitas minyak atsiri</li> <li>12. Pertemuan 12 : oleoresin</li> <li>13. Pertemuan 13 : ekstraksi oleoresin</li> <li>14. Pertemuan 14 : ekstraksi minyak atsiri metode destilasi</li> <li>15. Pertemuan 15 : ekstraksi minyak atsiri metode mekanis dan solvent</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fennema, O.R., Karel, M., Sanderson, G.W., Tannenbaum, S.R., Walstra, P., Whitaker, M. 2009. Spice Science and Technology. Boca Raton. New York : CRC Press.</li> <li>2. Susanti, S. 2022. Modul Teknologi Minyak Atsiri dan Rempah. Semarang : Undip Press</li> <li>3. Putri, W.D.R., Fibrianto, K. 2018. Rempah untuk Pangan dan Kesehatan. Malang : Universitas Brawijaya Press.</li> </ol>
	PENDUKUNG	
		Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> </ol>	

	2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.
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	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengenali jenis rempah, sejarah rempah dan minyak atsiri	Mahasiswa dapat menjelaskan dan mengenali jenis rempah, sejarah rempah dan minyak atsiri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan dan mengenali jenis rempah, sejarah rempah dan minyak atsiri <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	Pengenalan tentang: 1. Pengenalan jenis rempah 2. Pengenalan minyak atsiri dan sifat-sifatnya (Secara umum) 3. Sejarah perdagangan dan peredaran rempah	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengenalan tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang tanaman rempah dan penghasil minyak atsiri <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	Mampu menjelaskan : 1. perbedaan seasoning dan condiment 2. Perbedaan herbs dan spices 3. Pengelompokan rempah secara konvensional 4. Asal tanaman rempah	

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"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tahapan teknologi pasca panen rempah tahap <i>pretreatment</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tahapan teknologi pasca panen rempah tahap <i>pretreatment</i></li> </ul>	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis <i>pretreatment</i> yang dapat dilakukan pada berbagai jenis rempah</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pentingnya pengolahan pasca panen</li> <li>Pentingnya <i>pretreatment</i> pasca panen</li> <li>Jenis-jenis <i>pretreatment</i> yang dapat dilakukan pada komoditas rempah</li> </ol>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami teknologi pascapanen rempah setelah <i>pretreatment</i> berupa pengeringan dan pengemasan</li> </ul>	<p>Mampu menjelaskan dan memahami teknologi pascapanen rempah setelah <i>pretreatment</i> berupa pengeringan dan pengemasan</p>	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pascapanen rempah</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Materi tentang pengeringan, sortasi, pengemasan dan penyimpanan</li> <li>Mengenal jenis alat pada metode pengeringan</li> <li>Faktor-faktor yang mempengaruhi metode pengeringan</li> <li>Cara pengemasan rempah</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
					5. Teknik penyimpanan rempah, <i>control atmosphere</i>	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang mutu rempah, standar mutu rempah, kriteria pengukuran mutu dan standar mutu rempah untuk ekspor.</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang mutu rempah, standar mutu rempah, kriteria pengukuran mutu dan standar mutu rempah untuk ekspor..	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan tentang mutu rempah, standar mutu rempah, kriteria pengukuran mutu dan standar mutu rempah untuk ekspor.</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-tugas dan Tanya Jawab</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Definisi mutu rempah dan mengapa mutu rempah bisa turun</li> <li>Aspek mutu rempah</li> <li>Jenis mutu rempah (Mutu sensorik dan fisik, mutu kimia dan mutu biologis)</li> <li>Kriteria pengukuran mutu rempah</li> <li>Sifat subjektif dan objektif mutu rempah</li> </ol>	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan pemanfaatan rempah dalam industri rumah tangga</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri memahami pemanfaatan rempah dalam industri rumah tangga	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan teknologi pengolahan</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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Presentasi masing-masing gagasan produk</li> <li>Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang</li> </ol>	

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)
			rempah yang umumnya dilakukan oleh industri rumah tangga <b>Bentuk :</b> -presentasi dan tanya jawab		akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mahasiswa mengetahui pengolahan produk rempah dalam rumah tangga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengolahan produk rempah dalam rumah tangga</li> </ul>	<b>Kriteria-</b> Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengolahan produk rempah dalam rumah tangga <b>●Bentuk :</b> -presentasi dan tanya jawab	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentasi masing-masing komoditas rempah</li> <li>● Diskusi ilmiah kolaboratif</li> </ul>	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mahasiswa memahami konsep rempah, mutu dan pengolahannya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mengenai rempah	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal Rempah, mutu dan pengolahan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	25%

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)
			rempah dalam UTS <b>Bentuk :</b> -soal tertulis			
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan minyak atsiri, peran minyak atsiri bagi tumbuhan – manusia – dan industri</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan minyak atsiri, peran minyak atsiri bagi tumbuhan – manusia – dan industri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dalam menjelaskan peran minyak atsiri bagi tumbuhan, manusia dan industri  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -Tugas	<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>	1. Penjelasan tentang minyak atsiri dan komoditas di Indonesia yang menghasilkan minyak atsiri 2. Peran minyak atsiri bagi tumbuhan – manusia – dan industri	
10	Mahasiswa mengetahui tentang karakteristik minyak atsiri, komponen kimia, parameter kualitas dan kemurnian minyak atsiri	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menjelaskan karakteristik minyak atsiri, komponen kimia, parameter kualitas dan tingkat kemurnian minyak atsiri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan karakteristik minyak atsiri dan komponen kimianya, serta parameter	<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>	1. Penjelasan tentang parameter kualitas dan kemurnian atsiri 2. Titik kritis tahapan proses ekstraksi minyak atsiri	

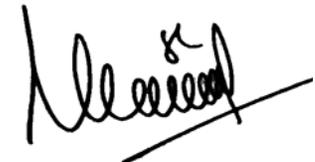
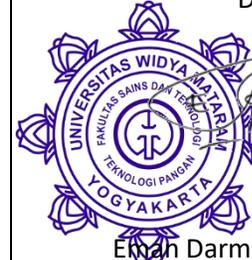
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			kualitas dan tingkat kemurnian atsiri <b>Bentuk :</b> Tanya jawab			
11	Mahasiswa mengetahui parameter kualitas minyak atsiri	Mahasiswa mampu memahami parameter apa saja yang menentukan kualitas minyak atsiri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menyebutkan dan menjelaskan kualitas minyak atsiri  <b>Bentuk :</b> -tanya jawab	<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penjelasan tentang karakteristik minyak atsiri</li> <li>2. Komponen bioaktif pada minyak atsiri</li> </ol>	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang oleoresin, kelebihan dan kelemahan oleoresin, bentuk oleoresin dan penggunaannya	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan oleoresin, kelebihan dan kelemahan oleoresin, bentuk oleoresin dan penggunaannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan oleoresin, kelebihan dan kelemahan oleoresin, bentuk oleoresin dan penggunaannya	<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oleoresin dan bentuk fisik oleoresin</li> <li>2. Kelebihan dan Kelemahan Oleoresin</li> <li>3. Penggunaan dan aplikasi oleoresin</li> </ol>	

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			
13	Mahasiswa mengetahui metode ekstraksi oleoresin	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan metode ekstraksi oleoresin	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan metode ekstraksi oleoresin  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metode produksi dan ekstraksi oleoresin</li> <li>2. Kelebihan dan kelemahan masing-masing metode</li> </ol>	
14	Mahasiswa mengetahui tentang tata cara ekstraksi minyak atsiri metode destilasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan ekstraksi minyak atsiri metode destilasi	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan ekstraksi minyak atsiri metode destilasi  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sifat bahan baku memengaruhi metode ekstraksi yang akan dipilih</li> <li>2. Berbagai jenis metode destilasi pada minyak atsiri</li> <li>3. Kelebihan dan kelemahan masing-masing metode</li> </ol>	

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)
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan metode ekstraksi mechanical expression dan solvent extraction	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan metode ekstraksi mechanical expression dan solvent extraction	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang ekstraksi mechanical expression dan solvent extraction <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab	<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>	1. Berbagai jenis metode destilasi pada minyak atsiri 2. Kelebihan dan kelemahan masing-masing metode	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep minyak atsiri, oleoresin, metode dan tata cara ekstraksinya	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep minyak atsiri, oleoresin, metode dan tata cara ekstraksinya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep minyak atsiri, oleoresin, metode dan tata cara ekstraksinya  <b>Bentuk :</b> -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	30%

**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	25%
		UAS	0-100	30%
		Tugas	0-100	20%
		Nilai Keaktifan Kelas	0-100	10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	15%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Masrukan, STP, M.Sc.,   Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Masrukan, STP, M.Sc.   Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Dyah Titin Laswati, STP, MP	  Eka Darmawan, STP, M.P

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

<b>FAKULTAS PROGRAM STUDI JENDANG</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 FIRSTA , S.TR, M.T.P
<b>TAHUN AKADEMIK</b>	2024/2025   GASAL

MATA KULIAH			
<b>FAKULTAS PROGRAM STUDI JENDANG</b>	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1		
<b>KODE</b>	TPPS.91	<b>MATA KULIAH</b>	TEKNOLOGI PENGOLAHAN REMPAH DAN MINYAK A
<b>JUMLAH SKS</b>	2	<b>KELAS / JADWAL</b>	TP51 - RABU   8.00
<b>PERTEMUAN</b>	8 kali	<b>TOTAL PERTEMUAN</b>	16 kali
<b>JUMLAH PESERTA</b>	10 mhs	<b>DOSEN PENGAJAR</b>	MASRUKAN, S.TR, M.Sc. NISSA CLARA FIRSTA, 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 Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	10 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
2	25 September 2024 8.00-9.40	Tanaman Penghasil Minyak Atsiri	10 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
3	02 Oktober 2024 8.00-9.40	Teknologi Pasca Panen Rempah	10 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
4	09 Oktober 2024 8.00-9.40	Teknologi Pasca Panen Rempah (2)	10 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
5	16 Oktober 2024 8.00-9.40	Standar Mutu Pengolahan Rempah	10 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
6	23 Oktober 2024 8.00-9.40	Presentasi & Diskusi Kajian Literasi	10 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
7	30 Oktober 2024 8.00-9.40	Presentasi dan Diskusi Studi Literasi	10 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
8	06 November 2024 8.00-9.40	UTS	8 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , 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 : TP REMPAH & MINYAK ATSIRI  
DOSEN PENGAMPU : NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.P

Nama Mahasiswa	Tugas	UTS
FERYABTO TAA	0,00	0,00
YUNIKE SANTHI	0,00	0,00
DESTY AYUNNIA PUTRI	95,00	95,00
SYARA FITRI GHINA PRATIWI	80,00	88,00
EVANI	0,00	75,00
ARKANGELA MARILEN LEDE	70,00	82,00
PETRONELA MIKKU BILI	75,00	80,00
WILANDA	0,00	78,00
ANGELIE DIANA	80,00	78,00
DHANU PRASETYO	90,00	82,00



Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : TP Rempah dan Minyak Atsiri  
Kode M.K : TPP.591/1 SKS  
Semester : 2024/2025 - Gasal  
Dosen : NISSA CLARA FIRSTA

N o.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			30/10	20/11	20/11	29/11	4/12	9/12	16/12	15/1	8/5	15/5	22/5	29/5	05/6	12/6	29/6	3/7
1	Feryanto Taa	191510651	-	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v
2	Yunike Santhi Wam	221432251	v	v	v	v	v	v	v	v								
3	Desty Ayunnia Putri	221432254	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Evani	221432287	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	-	v	v
6	Arkangela marilen Lede	221432289	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v
7	Petronela Mikku Bili	221432290	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Wilanda	221432291	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Angelie Diana	221432293	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	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