



# 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>TATA LETAK DAN PERENCANAAN INDUSTRI PANGAN</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b> TPW52	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> <b>INDUSTRI PENGOLAH PANGAN</b>	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> 5	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>09 September 2024</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> Masrukan, S.TP., M,Sc	<b>KOORDINATOR MK:</b> Eman Darmawan,S.TP., MP			<b>Ka Prodi:</b> Dyah Titin Laswati, STP, MP
<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 perencanaan pabrik pangan . 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip tata letak dan perencanaan industri/pabrik pangan			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip perencanaan suatu industri pengolahan pangan 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang perencanaan industri pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang tata letak dan perencanaan pabrik kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			
<b>DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:</b>	Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori yang berisi tentang pengertian dan arah perencanaan suatu pabrik pangan. Pemahaman persoalan tentang perluasan pabrik, tata letak peralatan dan fasilitasnya. Bahan mentah dan produk dalam kaitannya dengan penjabaran operasi dasar, perancangan proses, pemilihan dan penentuan peralatan proses. Pengertian kapasitas, kapasitas ekivalen peralatan dan kapasitas pabrik. Rancangan bangunan yang mendukung persyaratan proses, sanitasi dan keamanan. Pemahaman faktor-				

	faktor pemilihan lokasi pabrik. Evaluasi ekonomi perencanaan pabrik yang meliputi metoda estimasi (sederhana dan detil); estimasi modal (modal tetap dan modal kerja), biaya produksi (biaya tetap, biaya variabel dan biaya overhead), penentuan harga jual produk dan laba. Analisis keuntungan menggunakan kriteria investasi seperti Return On Investment, Pay Out time, dan penentuan Break Even Point	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Pendahuluan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Ruang lingkup &amp; rancangan pembelajaran mata kuliah Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan</li> <li>3. Pertemuan 3: Pemahaman persoalan tentang perluasan pabrik, tata letak peralatan dan fasilitasnya.</li> <li>4. Pertemuan 4 : Bahan mentah dan produk dalam kaitannya dengan penjabaran operasi dasar, perancangan Proses, pemilihan dan penentuan peralatan proses.</li> <li>5. Pertemuan 5 : Gaftar alir proses pengolahan pangan</li> <li>6. Pertemuan 6 : Pengertian kapasitas, kapasitas ekivalen peralatan dan kapasitas pabrik</li> <li>7. Pertemuan 7 : Persyaratan bangunan untuk proses pengolahan pangan</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : Faktor sanitasi dan keamanan pangan</li> <li>10. Pertemuan 10 : Pemahaman faktor-faktor pemilihan lokasi pabrik.</li> <li>11. Pertemuan 11 : Evaluasi ekonomi perancangan pabrik yang meliputi metoda estimasi (sederhana dan detil); estimasi modal (modal tetap dan modal kerja), biaya produksi (biaya tetap, biaya variabel dan biaya overhead), penentuan harga jual produk dan laba.</li> <li>12. Pertemuan 12 : Cara analisa, menjelaskan hasil analisis dan mengevaluasi kelayakan ekonomi. Analisis keuntungan menggunakan kriteria investasi seperti Return On Investment, Pay Out time, dan penentuan Break Even Point</li> <li>13. Pertemuan 13 : Presentasi mahasiswa</li> <li>14. Pertemuan 14 : Presentasi mahasiswa</li> <li>15. Pertemuan 15 : presentasi mahasiswa</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anonim. 1983. <b>Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian</b>. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. FTP- UGM. Yogyakarta.</li> <li>2. Hardman, T. M. 1989. <b>Water and Food Quality</b>. Elsevier Applied Science. London.</li> <li>3. Vilbrandt, F. C., Dryden, C. E. 1959. <b>Chemical Engineering Plant Design</b>. McGraw-Hill Kogakusha, LTD. Tokyo.</li> </ol>
	PENDUKUNG	

	1. Purwandhani, S.N. 2022. Hand out mata kuliah Tata letak dan perancangan pabrik
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, S.TP., MP dan Masrukan, S.TP., M.Sc
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 memahami dan menjelaskan aturan, silabi, tugas perkuliahan, dan penilaian mata kuliah Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian tata letak dan perencanaan industri pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan tata letak dan perencanaan industri pangan <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 Ilmu tata letak dan perencanaan industri pangan	
2	Mahasiswa mengenal tujuan mata kuliah Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan dan mampu menjelaskan konsep Tata Letak dan Perencanaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mahasiswa mampu memahami Urgensi Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan dalam industri pengolahan pangan</li> <li>● Mahasiswa mampu memahami Ruang lingkup &amp; rancangan</li> </ul>	<b>Kriteria</b> Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan dalam industri	<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>	Konsep Tata Letak dan Perencanaan Industri 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)
	Industri Pangan  <b>Soft Skills :</b> Komunikasi	pembelajaran mata kuliah Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan berbasis kompetensi. ● Mahasiswa mampu memahami Definisi Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan serta kaitan mata kuliah Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan dengan disiplin ilmu ke-Teknologi Pangan lainnya.	pengolahan pangan  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab			

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	Mahasiswa dapat menjelaskan peran sarjana TP dalam perancangan pabrik pengolahan pangan. Pemahaman persoalan tentang perluasan pabrik, tata letak peralatan dan fasilitasnya.	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait peran sarjana TP dalam perancangan pabrik pengolahan pangan dan pemahaman persoalan tentang perluasan pabrik, tata letak peralatan dan fasilitasnya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan peran sarjana TP dalam perancangan pabrik pengolahan pangan  <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung	<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>	Perencanaan pabrik	
4	Mahasiswa dapat menjelaskan serta dapat menyebutkan ciri-ciri bahan mentah dan produk, untuk menjabarkan operasi dasar	Mahasiswa mampu menjelaskan serta dapat menyebutkan ciri-ciri bahan mentah dan produk	<b>Kriteria</b> Ketepatan mahasiswa menyebutkan ciri-ciri bahan mentah dan produk  <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>	Bahan mentah Produk jadi	
5	Mahasiswa dapat membuat berbagai	Mahasiswa mampu	<b>Kriteria</b> Ketepatan dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan</li> </ul>	Gaftar alir proses pengolahan 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)
	gaftar alir pengolahan pangan serta dapat menggunakan gaftar alir untuk menjabarkan kapasitas pabrik	memahami dan dapat membuat berbagai gaftar alir proses pengolahan pangan serta dapat menggunakan gaftar alir untuk menjabarkan kapasitas pabrik	ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan gaftar alir pengolahan pangan  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>		
6	Mahasiswa dapat menghitung kapasitas ekivalen peralatan yang digunakan, dapat menyebutkan persyaratan proses dan peralatan serta dapat menghitung batas waktu yang dipersyaratkan	Mahasiswa mampu menghitung kapasitas ekivalen peralatan yang digunakan, dapat menyebutkan persyaratan proses dan peralatan serta dapat menghitung batas waktu yang dipersyaratkan	<b>Kriteria</b> Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan kapasitas pabrik  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	a. Kapasitas ekivalen b. Persyaratan proses c. Menghitung batas waktu	
7	Mahasiswa dapat mengetahui fungsi bangunan, serta	Mahasiswa mengetahui fungsi bangunan, serta mengetahui persyaratan	<b>Kriteria</b> Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer	a. Fungsi bangunan b. Persyaratan	

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 mengetahui persyaratan bangunan yang diperlukan untuk persyaratan proses	bangunan yang diperlukan	fungsi bangunan  <b>Bentuk :</b> -Kuis dan soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	bangunan untuk proses pengolahan pangan	
8	Ujian mid: Mahasiswa mampu memahami konsep konsep ilmu perencanaan pabrik	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Tata letak dan perencanaan pabrik	<b>Kriteria</b> -kemampuan secara mandiri untuk menyelesaikan soal Tata letak dan perencanaan pabrik dalam UTS <b>Bentuk :</b> -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	30%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa dapat mengetahui faktor yang mempengaruhi sanitasi dan keamanan pabrik</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dengan benar faktor yang mempengaruhi sanitasi dan keamanan pabrik	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Teori sanitasi dan keamanan pabrik <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>	a. Faktor sanitasi b. Faktor keamanan pabrik	

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 mampu menyampaikan pemikiran pemahaman persoalan tentang lokasi pabrik, perluasan pabrik, tata letak peralatan dan fasilitasnya.	Mahasiswa memahami persoalan tentang lokasi, perluasan pabrik, tata letak peralatan dan fasilitasnya.	Kriteria Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan lokasi dan perluasan pabrik  Bentuk : -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>	Lokasi pabrik Perluasan pabrik	
11	Mahasiswa mampu menyebutkan komponen modal dan dapat menyebutkan komponen biaya produksi serta dapat menghitung biaya produksi	Mahasiswa dapat menyebutkan komponen modal dan dapat menyebutkan komponen biaya produksi serta dapat menghitung biaya produksi	<b>Kriteria</b> Ketepatan menjelaskan komponen modal dan biaya produksi <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>	a. Mahasiswa mampu menyampaikan Komponen modal b. Mahasiswa mampu menghitung biaya produksi	
12	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang cara analisis, dapat menjelaskan hasil analisis dan dapat mengevaluasi kelayakan ekonomi	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan cara analisis, dapat menjelaskan hasil analisis, dan dapat mengevaluasi kelayakan ekonomi	<b>Kriteria</b> -mahasiswa memahami cara analisis, dapat menjelaskan hasil analisis dan dapat mengevaluasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Diskusi Lisan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara analisa</li> <li>• Evaluasi kelayakan ekonomi</li> </ul>	

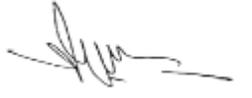
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			kelayakan ekonomi <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab			
13	Presentasi mahasiswa	Mahasiswa secara mandiri mampu membuat materi presentasi dan mempresentasikan di depan peserta kuliah lain	<b>Kriteria :</b> Secara mandiri mahasiswa memahami materi perencanaan pabrik dan mampu mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi  <b>Bentuk :</b> Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Diskusi Lisan tentang review materi kuliah tata letak dan perencanaan pabrik</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang proses perencanaan suatu pabrik pengolahan pangan	
14	Presentasi mahasiswa	Mahasiswa secara mandiri mampu membuat materi presentasi dan mempresentasikan di depan peserta kuliah lain	<b>Kriteria :</b> Secara mandiri mahasiswa memahami materi perencanaan pabrik dan mampu mendesain materi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Diskusi Lisan tentang review materi kuliah tata letak dan perencanaan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang proses perencanaan suatu pabrik pengolahan pangan	20%

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)
			PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi  <b>Bentuk :</b> Presentasi	pabrik		
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentasi mahasiswa</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu membuat materi presentasi dan mempresentasikan di depan peserta kuliah lain	<b>Kriteria :</b> Secara mandiri mahasiswa memahami materi perencanaan pabrik dan mampu mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi  <b>Bentuk :</b> Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi Lisan tentang review materi kuliah tata letak dan perencanaan pabrik</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang proses perencanaan suatu pabrik pengolahan pangan	
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ujian akhir</li> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu tata letak</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal tata letak dan perencanaan pabrik	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Tata	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian tengah semester)	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)
	dan perencanaan pabrik dalam bidang pangan		letak dan perencanaan pabrik dalam UAS <b>Bentuk :</b> -Presentasi			

#### 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	20 %
		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Eman Darmawan, STP, M.P.  Masrukan, S.TP., M,Sc	Penanggungjawab Keilmuan  Eman Darmawan, STP, M.P.	Ketua Program Studi  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Dekan Eman Darmawan, STP, M.P.



**Mata Kuliah : TATA LETAK & PERENCANAAN INDUSTRI PANGAN**  
**Kode M.K./SKS: TP5507 / 2 SKS**  
**Dosen : EMAN DARMAWAN**  
**Kelas/Jadwal : TP51 / SENIN, 08.00**  
**Tatap Muka : 8 Pertemuan**  
**Jml Peserta : 12 Mahasiswa**

**PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	<b>23/09/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pendahuluan	11 mhs
2	<b>30/09/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Ruang lingkup & rancangan pembelajaran mata kuliah Tata Letak dan Perencanaan Industri Pangan	10 mhs
3	<b>14/10/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pemahaman persoalan tentang perluasan pabrik, tata letak peralatan dan fasilitasnya	11 mhs
4	<b>17/10/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Bahan mentah dan produk dalam kaitannya dengan penjabaran operasi dasar	11 mhs
5	<b>21/10/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Proses, pemilihan dan penentuan peralatan proses	10 mhs
6	<b>24/10/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pengertian kapasitas, kapasitas ekuivalen peralatan dan kapasitas pabrik	9 mhs
7	<b>28/10/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Persyaratan bangunan untuk proses pengolahan pangan	8 mhs
8	<b>04/11/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	10 mhs

**Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 8 Pertemuan****Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %**

YOGYAKARTA, 05/02/2025

Dosen Pengajar,

EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : Tata Letak dan Perencanaan Industri  
Kode M.K/SKS : TPW45 / 2 SKS  
Semester : 2024/2025 - Gasal  
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			23/09	30/09	14/10	17/10	21/10	24/10	28/10	04/11								
1	Feriyanto Taa	191510651	√	-	√	-	-	-	-	-								
2	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	√	√	√	√	√	-	-	√								
3	Unike Santhi Wam	221432251	-	-	-	√	-	-	-	-								
4	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	√	√	√	√	√	√								
5	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√								
6	Evani	221432287	√	√	√	√	√	√	-	√								
7	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√								
8	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√								
9	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√								
10	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√								
11	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√								
12	Dhanu Prasetyo	221432294	√	√	√	√	√	√	√	√								

Yogyakarta, 08/11/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : TATA LETAK &amp; PERENCANAAN INDUSTRI PANGAN

Kode M.K. : TP5507 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP51

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	
2	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	C+
3	YUNIKE SANTHI WAM	221432251	
4	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A/B
5	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A/B
6	EVANI	221432287	B-
7	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B+
8	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B+
9	WILANDA	221432291	A/B
10	DAFA MAULANA	221432292	A/B
11	ANGELIE DIANA	221432293	A/B
12	DHANU PRASETYO	221432294	A-

Dosen

Admin