



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: Praktikum Pengembangan Produk Pangan	KODE MATA KULIAH: TPW72	RUMPUN MATA KULIAH: PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 7	TANGGAL PENYUSUNAN: 26 Agustus 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, S.TP., M.P	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, S.TP., M.P			Ka Prodi: Dyah Titn Laswati, S.TP., M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami karakteristik komoditas bahan pangan meliputi sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			

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

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengembangan produk oleh suatu industri pangan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika pengembangan produk pangan dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan peluang dan kebutuhan produk baru oleh konsumen. Mahasiswa juga mampu mengembangkan prototipe produk baru 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"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan (tata tertib praktikum, pelaporan) 2. Pertemuan 2 : Asistensi praktikum pengenalan metode-metode pengembang produk 3. Pertemuan 3 : Penyaringan ide kelompok praktikum dalam pengembangan produk 4. Pertemuan 4 : Praktikum pembuatan Snack Bar Purpleboost 5. Pertemuan 5 : Praktikum Pembuatan Stik Cassava 6. Pertemuan 6 : Praktikum Pembuatan Churros dengan Penambahan Tepung Kedelai 7. Pertemuan 7 : Praktikum Pembuatan Nugget Tempe dengan Penambahan Brokoli 8. Pertemuan 8 : Praktikum Pembuatan Produk Mochiga (Mochi Buah Naga) 9. Pertemuan 9 : Praktikum Pembuatan Produk Dimsum dengan Substitusi Pati Gayong 10. Pertemuan 10 : Praktikum Pembuatan SUTHEL (Susu Wortel) 11. Pertemuan 11 : Praktikum Pembuatan Produk Patty Burger 12. Pertemuan 12 : Praktikum Pembuatan Produk Kopi Kekinian 13. Pertemuan 13 : Presentasi hasil praktikum 14. Pertemuan 14 : Presentasi hasil praktikum 15. Pertemuan 15 : Presentasi hasil praktikum 16. Pertemuan 16 : UAS/Responsi praktikum 	
PUSTAKA	UTAMA	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Moskowitz H R. Saguy S I., Straus T., 2009. An Integrated Approach to New Food Product Development. CRC Press. Boca Raton. USA. 2. Aramouni F. and Deschenes K. (?). METHODS for DEVELOPING NEW FOOD PRODUCTS <i>An Instructional Guide</i>. DEStech Publication Inc., Lancaster. USA 3. Irianto HE. Dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan. Teori dan Implementasi. Rajawali Press. Depok.
	PENDUKUNG	

	<ol style="list-style-type: none"> Darmawan,E, Sapto E, dan Nissa, C 2023, Kandungan Gizi dan Daya Terima Cilok dengan Penambahan Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. Masrukan, Darmawan,E, Isna Syarif. H, 2023, Kajian Lama Waktu Pengeringan terhadap Sifat Antioksidan Teh Cascara,), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. Darmawan, E, 2024,Optimasi Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cilok Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>) Dengan Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias Gariepinus</i>), PenelitianLPPM, UWM, Yogyakarta <p>Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.</p>
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> PowerPoint LCD
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 melaksanakan Praktikum Pengembangan Produk Pangan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan praktikum pengembangan produk	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan arti penting pengembangan produk Bentuk : -Praktikum	<ul style="list-style-type: none"> Praktikum di laboratorium komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	1. Pengenalan tentang persyaratan dan tata tertib pelaksanaan praktikum pengembangan produk pangan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang metode	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami tentang	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Praktek 	<ol style="list-style-type: none"> Definisi produk Jenis-jenis produk 	

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)
	pengembangan produk baru	metode pengembangan produk baru	secara mandiri tentang metode-metode pengembangan produk Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	3. Definisi produk baru	
3	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan tentang cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu memahami dan menghasilkan ide-ide pengembangan produk pangan 	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> ● Produk baru 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluasi prospek pengembangan produk baru 2. Sistematika pengembangan produk baru 3. Landasan pokok pengembangan produk baru 	
4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengaplikasikan tentang pemilihan ide-ide produknya 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang teori dan aplikasi ide-ide produk pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan Bentuk : -laporan praktikum	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembuatan laporan ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis peluang 2. Sumber gagasan 3. Pengembangan gagasan produk baru secara terencana 4. Penggunaan konsumen sebagai panel untuk pengembangan produk 	

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. Contoh pengembangan gagasan produk baru	
13, 14, dan 15	Mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi pengembangan produk pangan dalam pengolahan berdasarkan, sifat kimia, fisik dan karakteristik bentuk serta ukuran yang dimiliki	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan cara penjaringan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen</p> <p>Bentuk :</p> <p>- Presentasi hasil produk</p> <p>- Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Inovasi bebrbagai ngen produk pangan berdasarkan sifat dan karakter bahan baku	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> ● 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perubahan fisik dan kimia selama proses pengolahan 2. Perubahan sensoris selama proses pengolahan 	

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)
			dengan kualitas produk Bentuk : -Tanya Jawab		3. Peran BTP dalam pengolahan pangan	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep dan prosedur pengembangan produk pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk pangan	Kriteria - Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal praktikum pengembangan produk pangan Bentuk : -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)/Reponsi Praktikum	

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	10 %
		Laporan praktikum	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16-\text{absen})/16 \times 100$	10%

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

**Mata Kuliah : PRAK.PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN****Kode M.K./SKS: TPW73 / 1 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : TP71 / SENIN, 14.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 17 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	23/09/2024 14.00 s/d 15.00	Pendahuluan (tata tertib praktikum, pelaporan)	17 mhs
2	30/09/2024 14.00 s/d 15.00	Asistensi praktikum penegenalan metode-metode pengembang produk	17 mhs
3	07/10/2024 14.00 s/d 15.00	Penyaringan ide kelompok	17 mhs
4	14/10/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum pembuatan Snack Bar Purpleboost	17 mhs
5	21/10/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan Stik Cassava	17 mhs
6	28/10/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan Churros dengan Penambahan Tepung Kedelai	17 mhs
7	04/11/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan Nugget Tempe dengan Penambahan Brokoli	17 mhs
8	11/11/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan Produk Mochiga (Mochi Buah Naga)	17 mhs
9	18/11/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan Produk Dimsum dengan Substitusi Pati Gayong	17 mhs
10	25/11/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan SUTHEL (Susu Wortel)	17 mhs
11	02/12/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan Produk Patty Burger	17 mhs
12	09/12/2024 14.00 s/d 17.00	Praktikum Pembuatan Produk Kopi Kekinian	17 mhs
13	16/12/2024 14.00 s/d 17.00	Presentasi hasil praktikum	17 mhs
14	23/12/2024 14.00 s/d 17.00	Presentasi hasil praktikum	17 mhs
15	30/12/2024 14.00 s/d 17.00	Presentasi hasil praktikum	17 mhs
16	20/01/2025 08.00 s/d 09.00	Responsi Praktikum	17 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 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 : Praktikum Pengembangan Produk
 Kode M.K/SKS : TPW71 / 1 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	30/10	07/10	14/10	21/10	28/10	04/11	11/11	18/11	25/11	02/11	09/12	16/12	23/12	30/12	20/01
1	Nur Rahmawatii	211432107	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Alfian Rahman	211432158	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Angga Aji Pratama	211432159	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Hafid Bin Lahudi	211432162	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Idham Fiaggo	211432163	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Muhammad Tegar Putrama	211432166	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√
10	Nurul Putri Fatimah	211432167	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Salma Syahrani	211432168	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Ulya Qonita	211432169	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Yuliana Ndruru	211432171	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
16	Levi Suci	211432187	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
17	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 20/01/2025
 Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : PRAK.PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Kode M.K. : TPW73 / 1 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP71

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	NUR RAHMAWATI	211432107	A/B
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B+
3	ALFIAN RAHMAN	211432158	B+
4	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B+
5	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	B
6	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B+
7	IDHAM FIAGGO	211432163	B+
8	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	B+
9	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B+
10	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B+
11	SALMA SYAHRANI	211432168	A/B
12	ULYA QONITA	211432169	A
13	YULIANA NDRURU	211432171	A
14	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
15	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A
16	LEVI SUCI	211432187	B
17	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B

Dosen

Admin