



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: Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	KODE MATA KULIAH: TPW 79.2	RUMPUN MATA KULIAH: Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 7	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 September 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dalam kaitannya pada arti penting evaluasi gizi bagi kehidupan . 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu menerapkan dan mengembangkan serta mengevaluasi pengaruh metode pengolahan terhadap nutrien bahan pangan yang dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip-prinsip ilmu gizi untuk menjaga Kesehatan.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu gizi yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknologi yang baik dalam presentasi jurnal internasional di bidang ilmu pangan dalam kaitannya di bidang gizi pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pangan gizi kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Evaluasi Gizi ini membahas pentingnya evaluasi gizi pada pengolahan bahan pangan untuk memperoleh nutrisi yang baik bagi tubuh, mengetahui sifat-sifat bahan makro dan mikro penyusun pangan, Bioavailabilitas, metode pengujian zat gizi, pengkayaan tugas kepada mahasiswa dari jurnal penelitian negara asing (Jurnal International).	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Kontrak pembelajaran, RPS dan Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : Pedoman umum Gizi seimbang berbagai negara 3. Pertemuan 3 : Dampak pengolahan pangan (positif negative) 4. Pertemuan 4 : Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan karbohidrat 5. Pertemuan 5 : Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan lemak 6. Pertemuan 6 : Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan protein 7. Pertemuan 7 : Kemantapan zat gizi 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Faktor yang mempengaruhi Bioavailabilitas dan metode pengukuran 10. Pertemuan 10 : Interaksi antar nutrisi dan komponen organic lainnya 11. Pertemuan 11 : Faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi 12. Pertemuan 12 : Berbagai Metode penyerapan zat gizi dalam tubuh (6 cara) 13. Pertemuan 13 : Diet low karbohidrat dan Keton urea 14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas jurnal penelitian International 15. Pertemuan 15 : Presentasi tugas jurnal penelitian International 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harris, R.S. and H. Von Loesecke, 1973, Nutritional Evaluation of Food Processing, The Avi Publishing Company, Inc, West Port, Connecticut 2. Suitor, C.J.W. dan M.F. Crowley. 1984. Nutrition Principles and Application 3. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 4. Kemenkes, 2013. Naskah akademik Pedoman Gizi Seimbang. Direktorat Bina Gizi Dirjen Bina Gizi dan KIA Kemenkes. RI 5. Harris, R.S. and E. Karmas, 1975, Nutritional Evaluation of Food Processing, The Avi Publishing Company, Inc, West Port, Connecticut 6. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan
	PENDUKUNG	

	1. Feri Kusnandar, Winiati P. Rahayu, Abdullah Muzi Marpaung dan Umar Santoso. 2020. Perspektif Global ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN Jilid I dan II, PATPI. Bogor. Indonesia.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. Google meet
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P
MATA KULIAH SYARAT	EVALUASI GIZI

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 mampu menjelaskan mengenai evaluasi gizi dalam pengolahan di bidang pangan dan kesehatan 	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian evaluasi gizi dalam pengolahan di bidang pangan dan kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengertian evaluasi gizi dalam pengolahan di bidang pangan dan kesehatan Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Kesehatan	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pentingnya nutrition balance bagi tubuh dan bahayanya/risiko yang ditimbulkan apabila tidak seimbang 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peristiwa terjadinya over 	Kriteria <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pedoman umum Gizi seimbang	

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)
	<ul style="list-style-type: none"> Mampu memahami tentang Pedoman Gizi seimbang berbagai negara 	nutrition dan under nutrition <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami tentang teori perbedaan Pedoman Gizi seimbang berbagai negara 	tentang terjadinya over nutrition dan under nutrition Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <i>Collaborative Learning</i> 		
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian pengolahan serta dampak positif dan negatif Mahasiswa Mampu menjelaskan fungsi pengendalian suhu, waktu, tekana, ph dan rasio air 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Sketsa langsung Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Dampak pengolahan pangan (positif negative)	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat (sederhana dan kompleks) 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Pengaruh	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan karbohidrat	

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)
	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa Mampu menjelaskan terjadinya Resistant starch 	pemasakan dan pemanggangan bahan karbohidrat	Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <i>Collaborative Learning</i> 		
5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan berlemak (perubahan fisik dan kimia)	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan berlemak (perubahan fisik dan kimia) serta dampak negative terhadap kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh -	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan lemak	
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan berprotein (Reaksi Maillard, degradasi Strecker, interaksi dengan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Pengaruh pemasakan dan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk :		Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan protein	

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)
	polifinol, alkali, hasil oksidasi lemak, dll)	pemanggangan bahan berprotein	Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh			
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral mengenai perbedaan sifatnya. 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait kemantapan zat gizi dalam pengolahan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Kemantapan zat gizi	
8	<ul style="list-style-type: none"> UTS 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal evaluasi gizi tentang pengaruh pengolahan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Evaluasi Gizi dalam UTS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	30%

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)
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian Bioavailibilitas dan metode pengukurannya (In vitro, In Situ dan In Vivo) 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Bioavailibilitas dan metode pengukurannya (In vitro, In Situ dan In Vivo) serta factor-faktor yang dapat mempengaruhi Bioavailibilitas	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan teori Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Faktor yang mempengaruhi Bioavailibilitas dan metode pengukuran	
10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengaruh Interaksi antar nutrisi dan komponen organik lainnya (menghambat penyerapan dan memacu penyerapan) 	Mahasiswa secara mandiri	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Interaksi antar nutrisi dan komponen organik lainnya	

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)
11	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan Faktor- Faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi (interaksi antar makanan, competitor, bentuk kimia zat gizi, status gizi dan factor kesehatan) 	Mahasiswa secara mandiri memahami Faktor-faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi 	
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan 6 cara penyerapan zat gizi dalam tubuh (difusi pasif, transport konveksif, transport aktif, difusi fasilitatif, pinositosis, dan transport pasangan ion) 	Mahasiswa secara mandiri memahami setiap metode dan kondisi tertentu dalam tiap cara	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Berbagai Metode penyerapan zat gizi dalam tubuh (6 cara)	

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)
13	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian Diet rendah karbohidrat Mahasiswa Mampu menjelaskan fungsi diet yang sehat dan tidak sehat serta dampak yang ditimbulkan 	Mahasiswa secara mandiri memahami jenis diet yang sehat bagi tiap individu dan kondisi tertentu	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Diet low karbohidrat dan Keton urea	
14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyimpulkan hasil penelitian yang dipresentasikan Mahasiswa Mampu menjelaskan maksud dan tujuan dari penelitian dalam jurnal ilmiah internasional yang dipresentasikan 	Mahasiswa secara mandiri mencari materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan hasil penelitian terkini dari jurnal ilmiah internasional max 5 tahun terakhir	

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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyimpulkan hasil penelitian yang dipresentasikan Mahasiswa Mampu menjelaskan maksud dan tujuan dari penelitian dalam jurnal ilmiah internasional yang dipresentasikan 	Mahasiswa secara mandiri mencari materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan hasil penelitian terkini dari jurnal ilmiah internasional max 5 tahun terakhir	
16	<ul style="list-style-type: none"> UAS 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Ilmu Gizi II tentang	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Evaluasi Gizi dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhirsemester)	60%

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
----	-------	---------------	----------------	-------

1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	
		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	30%
2	Kedisiplinan	Presentasi tugas dan partisipasi dikelas	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	40%

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

**Mata Kuliah : EVALUASI GIZI DALAM PENGOLAHAN****Kode M.K./SKS: TPW79.2 / 2 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : TP71 / SELASA, 08.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 20 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	17/09/2024 08.00 s/d 09.40	Kontrak pembelajaran, RPS Penjelasan tugas dan Pendahuluan	18 mhs
2	24/09/2024 08.00 s/d 09.40	Pedoman umum Gizi seimbang berbagai negara	20 mhs
3	01/10/2024 08.00 s/d 09.40	Dampak pengolahan pangan (positif negative)	20 mhs
4	08/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan karbohid	19 mhs
5	15/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan lemak	20 mhs
6	22/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan protein	20 mhs
7	29/10/2024 08.00 s/d 09.40	Kemantapan zat gizi	20 mhs
8	05/11/2024 08.00 s/d 09.40	UTS	20 mhs
9	12/11/2024 08.00 s/d 09.40	Faktor yang mempengaruhi Bioavailibilitas Metode pengukuran bioavailibilitas	20 mhs
10	19/11/2024 08.00 s/d 09.40	Interaksi antar nutrisi dan komponen organic lainn	20 mhs
11	26/11/2024 08.00 s/d 09.40	Faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi	20 mhs
12	03/12/2024 08.00 s/d 09.40	Berbagai Metode penyerapan zat gizi dalam tubuh (6cara)	20 mhs
13	10/12/2024 08.00 s/d 09.40	Diet low karbohidrat dan Keton urea	20 mhs
14	17/12/2024 08.00 s/d 09.40	Presentasi tugas jurnal penelitian International	20 mhs
15	24/12/2024 08.00 s/d 09.40	Presentasi tugas jurnal penelitian International	20 mhs
16	14/01/2025 08.00 s/d 09.40	UAS	20 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 14/02/2025

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

NIDN : 0512086901



Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Evaluasi gizi
 Kode M.K/SKS : TPW17 / 2 SKS
 Semester : 2024/2025 - Gasal
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			17/09	24/09	01/10	08/10	15/10	22/10	29/10	05/11	19/11	26/11	03/12	10/12	17/12	24/12	31/12	14/01
1	Feryanto Taa	191510651	√	–	√	–	√	√	√	√	–	√	–	–	√	–	–	√
2	Nur Rahmawatii	211432107	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Alfian Rahman	211432158	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Angga Aji Pratama	211432159	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Hafid Bin Lahudi	211432162	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Idham Fiaggo	211432163	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Muhammad Tegar Putrama	211432166	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Nurul Putri Fatimah	211432167	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	–	√	–	√	√
12	Salma Syahrani	211432168	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Ulya Qonita	211432169	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Yuliana Ndruru	211432171	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
16	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
17	Levi Suci	211432187	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	–	√	–	√
18	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
19	Asrul Rizal	211432202	√	√	√	–	√	√	–	√	√	–	√	–	√	–	–	√
20	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 17/02/2025
 Dosen Pengajar

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dyah Titin Laswati', with a stylized, cursive script.

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : EVALUASI GIZI DALAM PENGOLAHAN
 Kode M.K. : TPW79.2 / 2 SKS
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI
 Kelas : TP71

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1
 2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	D
2	NUR RAHMAWATI	211432107	B/C
3	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B-
4	ALFIAN RAHMAN	211432158	B-
5	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B/C
6	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	C
7	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B/C
8	IDHAM FIAGGO	211432163	B
9	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	B/C
10	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B/C
11	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B/C
12	SALMA SYAHRANI	211432168	B
13	ULYA QONITA	211432169	B
14	YULIANA NDRURU	211432171	A/B
15	ELISA TRI NURSARI	211432172	A-
16	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A/B
17	LEVI SUCI	211432187	C+
18	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	B-
19	ASRUL RIZAL	211432202	D
20	DAFA MAULANA	221432292	B

Dosen

Admin