



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 TEKNOLOGI PENGEMASAN	KODE MATA KULIAH: TPW 54	RUMPUN MATA KULIAH: Praktikum Teknologi Pengemasan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 6	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip pengemasan dan penyimpanan serta pelabelan pangan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, macam dan metode penggunaan bahan dan alat pengemas pangan. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan pembuatan makanan serta mengamati perubahan selama penyimpanan. 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri mempraktekan prinsip-prinsip pengolahan pangan dan pengemasannya serta penyimpanan dan labelling produk pangan tersebut 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode dan mempraktekannya sesuai teori dan mengamati hasil serta membahas dalam kaitannya masa simpan di bidang pangan. 			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam praktikum Teknologi Pengemasan meliputi pengujian dll.				

<p>MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan praktikum tata tertib dan Penjelasan tugas, teknis dan pembuatan laporan 2. Pertemuan 2 : Asistensi praktikum acara 1 dan 2 3. Pertemuan 3 : Asistensi praktikum acara 3 dan 4 4. Pertemuan 4 : Asistensi praktikum acara 5 dan 6 5. Pertemuan 5 : Praktikum Kemasan Vakum non vakum produk sempol dan penyimpanan 6. Pertemuan 6 : Praktikum lanjutan 7. Pertemuan 7 : Praktikum lanjutan 8. Pertemuan 8 : Praktikum Metode penggorengan air frying dan deep Pembuatan dan pengemasan Manisan basah dan kering 9. Pertemuan 9 : Praktikum lanjutan 10. Pertemuan 10 : Praktikum lanjutan 11. Pertemuan 11 : Praktikum Pengalengan jagung manis, Labelling dan pengemasan dan penyimpanan sayur 12. Pertemuan 12 : Preparasi lanjutan 13. Pertemuan 13 : Praktikum lanjutan 14. Pertemuan 14 : Melanjutkan Pengamatan 15. Pertemuan 15 : Pembuatan laporan 16. Pertemuan 16 : UAS (Responsi) 	
<p>PUSTAKA</p>	<p>UTAMA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney 2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London 3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut 4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor 5. Suyitno dan Kamarijani, 1980. Dasar-Dasar Pengemasan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. Indonesia.
	<p>PENDUKUNG</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rizal Syarif, Sassy Santausa, St. Isyana.B, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Buku dan Monograf. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU. IPB. Bogor Indonesia 2. Djarir Makfoeld. 1979. Keadaan, Penyebab dan Cara Pencegahan Kerusakan Makanan dalam Kaleng. TPHP, FTP. UGM YOGYAKARTA 3. Purwiyatno Hariyadi, 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan. Pendugaan, pengelolaan dan penandaannya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Indonesia

MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P
MATA KULIAH SYARAT	Praktikum Pengetahuan Bahan Praktikum Mikrobiologi 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)
1-4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip-prinsip pengemasan dan penyimpanan produk Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Acara praktikum dengan baik dan benar 	Mahasiswa mampu Mempraktekkan pengertian Teknologi pengemasan, macam, fungsi dan tujuan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok - Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan seluruh Acara praktikum dengan baik dan benar 	
5-7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip pengemasan vakum terhadap masa simpan produk Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) 	<ul style="list-style-type: none"> Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar abu dalam bahan 	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Kemasan Vakum non vakum produk sepol dan penyimpanan	

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)
	mengerjakan Praktikum Kemasan Vakum non vakum produk sepol dan penyimpanan	pangan	laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu			
8-10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip pengaruh kadar air dan kadar lemak dalam pengolahan bahan pangan selama penyimpanan Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Metode penggorengan air frying dan deep frying; Pembuatan dan pengemasan Manisan basah dan kering 	Mempraktekkan pengertian ilmu Pengemasan dan penyimpanan produk dalam bidang pengolahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Metode penggorengan air frying dan deep Pembuatan dan pengemasan Manisan basah dan kering	
11-13	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip 	Mempraktekkan	Kriteria -Ketepatan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium 	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur)	

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 mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Pengalengan jagung manis, Labelling produk praktikum serta pengemasan dan penyimpanan sayur 	<p>pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar</p>	<p>mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi</p> <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan kelompok <p>Laporan individu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<p>mengerjakan Praktikum Pengalengan jagung manis, Labelling dan pengemasan dan penyimpanan sayur</p>	
14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip pengamatan tiap periode tertentu dalam tiap acara praktikum dan menuangkan ke laporan praktikum Teknologi pengemasan <p>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal Analisa data dan pembahasan serta membuat kesimpulan</p>	<p>Mempraktekan pengertian ilmu pengemasan dan penyimpanan produk makanan yang dibuat dalam praktikum</p>	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi dari data pengamatan yang diperoleh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<p>Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan pengamatan tiap-tiap acara praktikum</p>	

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)
			<p>tiap periode tertentu dalam pengamatan produknya</p> <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laporan kelompok <p>Laporan individu</p>			
15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memahami prinsip pembuatan laporan praktikum Teknologi pengemasan Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal Analisa data dan pembahasan serta membuat kesimpulan 	Mempraktekkan pengertian ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan khususnya	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laporan kelompok <p>Laporan individu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbasis laboratorium • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan laporan	
16	<ul style="list-style-type: none"> • UAS (Responsi) 	Mahasiswa secara mandiri mampu	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan 	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan	UAS (ujian akhir semester)	100%

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)
		menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan	ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Teknologi Pengemasan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	teliti dan seksama Mengumpulkan Laporan Praktikum secara lengkap		

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	
		KEHADIRAN, PENGAMATAN DAN LAPORAN	0-100	60 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

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 : PRAKT.TEKNOLOGI PENGEMASAN****Kode M.K./SKS: TPW54 / 1 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : TP51 / JUMAT, 13.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 9 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	04/10/2024 10.00 s/d 10.50	Penjelasan Tata tertib praktikum Pembuatan laporan	8 mhs
2	11/10/2024 10.00 s/d 10.50	Asistensi Acara 1 dan 2	9 mhs
3	25/10/2024 10.00 s/d 10.50	Asistensi Acara 3 dan 4	9 mhs
4	01/11/2024 10.00 s/d 10.50	Asistensi Acara 5 dan 6	9 mhs
5	06/12/2024 13.00 s/d 16.20	Praktikum Kemasan Vakum non vakum produk sepol dan penyimpanan	9 mhs
6	06/12/2024 13.00 s/d 16.20	Praktikum lanjutan	9 mhs
7	06/12/2024 13.00 s/d 16.20	praktikum lanjutan	9 mhs
8	13/12/2024 10.00 s/d 16.00	Praktikum Metode penggorengan air frying dan deep Pembuatan dan pengemasan Manisan basah dan kering	9 mhs
9	13/12/2024 10.00 s/d 16.00	Praktikum Lanjutan	9 mhs
10	13/12/2024 10.00 s/d 16.00	Praktikum Lanjutan	9 mhs
11	20/12/2024 10.00 s/d 16.00	Praktikum Pengalengan jagung manis Labelling dan pengemasan dan penyimpanan sayur	9 mhs
12	20/12/2024 10.00 s/d 16.00	Praktikum lanjutan	9 mhs
13	20/12/2024 10.00 s/d 16.00	Praktikum Lanjutan	9 mhs
14	23/12/2024 10.00 s/d 10.50	Pengamatan	9 mhs
15	03/01/2025 13.00 s/d 13.50	Pembuatan laporan	9 mhs
16	23/01/2025 10.00 s/d 10.50	UAS	9 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 14/02/2025

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

NIDN : 0512086901

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI



Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : PRAKTIKUM TEKNOLOGI
PENGEMASAN
Kode M.K/SKS : TPW54 / 1 SKS
Semester : 2024/2025 - Ganjil
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
			22/11	29/11	05/12	05/12	05/12	12/12	12/12	12/12	19/12	19/12	19/12	26/12	26/12	26/12	02/01	23/01
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Evani	221432287	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Dhanu Prasetyo	221432294	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

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 : PRAKT.TEKNOLOGI PENGEMASAN

Kode M.K. : TPW54 / 1 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : TP51

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A-
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A/B
3	EVANI	221432287	A/B
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A/B
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	A/B
6	WILANDA	221432291	A-
7	DAFA MAULANA	221432292	A-
8	ANGELIE DIANA	221432293	B+
9	DHANU PRASETYO	221432294	A-

Dosen

Admin