



# 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>Sanitasi dan P. Limbah</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b> TPW 37	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> Sanitasi dan Pengolahan Limbah	<b>BOBOT (SKS):</b> 3 SKS	<b>SEMESTER:</b> <b>2</b>	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>1 September 2024</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	<b>KOORDINATOR MK:</b> Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.
<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 dasar teknologi pengolahan limbah dan sanitasi arti penting bagi kehidupan . 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu menerapkan dan mengembangkan serta mengevaluasi kelebihan maupun kekurangan tiap proses penanganan limbah industri dalam kehidupan sehari-hari. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip-prinsip dasar ekoindustri, Sanitasi Industri dan teknologi pengolahan limbah			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip dasar teknologi pengolahan limbah secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penanganan limbah yang baik dalam kaitanya industri di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pangan khususnya penanganan limbah organik rumah tangga dan industri kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

<p>DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:</p>	<p>Dalam perkuliahan Sanitasi dan Pengolahan limbah ini membahas tentang sanitasi lingkungan dan penanganan limbah, sifat-sifat limbah baik biologis, fisis, khemis. Faktor dan komponen dalam limbah mempengaruhi cara pengolahan. Potensi manfaat, cara penanganan/handling. Penyiapan lingkungan produksi yang higienis. iProses-proses pengolahan limbah menjadi berbagai produk.</p>	
<p>MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan, RPS dan Pendahuluan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Lingkungan dan sanitasi</li> <li>3. Pertemuan 3 : Ekologi Industri, Pencemaran lingkungan</li> <li>4. Pertemuan 4 : Masalah keracunan, Pengendalian lingkungan produksi</li> <li>5. Pertemuan 5 : Hierarkhi pengelolaan limbah, Bahan sanitaiser, air sadah</li> <li>6. Pertemuan 6 : Baku mutu air limbah</li> <li>7. Pertemuan 7 : Pengolahan limbah cair, berbagai treatment</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : Kolam aerasi</li> <li>10. Pertemuan 10 : Biogas</li> <li>11. Pertemuan 11 : Single Cel Protein</li> <li>12. Pertemuan 12 : Metode pengomposan, Karakteristik kompos</li> <li>13. Pertemuan 13 : Pengelolaan limbah gas (B3), Bahan pencemar udara</li> <li>14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas mahasiswa</li> <li>15. Pertemuan 15 : Presentasi tugas mahasiswa</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
<p>PUSTAKA</p>	<p>UTAMA</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sugiharto, 1987. Dasar-Dasar Pengelolaan Air Limbah. UI Press. Jakarta</li> <li>2. Kasmidjo, R.B dan Hardiman, 1981. Penanganan limbah hasil Pertanian; Bahan Short Course Pekan Ilmu dan Industri Hasil Pertanian. FTP. UGM. Yogyakarta</li> <li>3. Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1973. Air untuk Industri Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta IPB Bogor</li> <li>4. Suhardi, 1990. Petunjuk Laboratorium Analisa Air dan Penanganan Limbah. PAU, Pangan dan Gizi UGM Yogyakarta. Indonesia</li> </ol>
	<p>PENDUKUNG</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perdana Ginting, 2010. Sistem Pengelolaan Lingkungan dan Limbah Industri. Penerbit Yrama Widya. Bandung.</li> </ol>

	2. Latar Muhammad Latief, 2020. Pengolahan Limbah Industri. Dasar-dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja. Penerbit CV Andi Offset. Yogyakarta.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P
MATA KULIAH SYARAT	KIMIA ORGANIK

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"> <li>Mahasiswa memahami Gejala keracunan akibat dari makanan yang dikonsumsi.</li> <li>Penyebab dan cara mengatasinya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui ruang lingkup Sanitasi dan pengolahan limbah sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan bagi kesehatan.	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Pengenalan pentingnya Sanitasi dan pengolahan limbah sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan dan kesehatan bagi manusia.	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami pengertian dan manfaat Sanitasi dan lingkungan</li> <li>Mahasiswa mengetahui Ruang lingkup Sanitasi dan pengolahan limbah sebagai upaya menjaga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri mengetahui manfaat serta sifat-sifat buah sayur</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>	Pengenalan pentingnya Ilmu Sanitasi dan pengolahan limbah sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan dan kesehatan bagi manusia.	

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)
	kelestarian lingkungan bagi kesehatan.		Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh			
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Ekologi Industri, dan Pencemaran lingkungan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui klasifikasi dan penggolongan berdasarkan sifat buah dan sayur	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>		
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami Hierarki pengelolaan limbah, Bahan sanitaiser, dan air sadah</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam bahan sanitaiser, kelemahan air sadah untuk industri	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Penyampaian langsung dan dapat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</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)
			memberikan contoh			
5	Mahasiswa memahami metabolisme buah dan sayur	Mahasiswa secara mandiri mengetahui metabolisme buah dan sayur	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</li> </ul>		
6	Mahasiswa memahami kerusakan hasil pertanian khususnya buah dan sayur	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam kerusakan bahan hasil pertanian buah dan sayur (Perishable)	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</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)
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami factor-faktor yang mempengaruhi rasa</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui faktor-faktor yang dapat berpengaruh terhadap rasa buah dan sayur dari berbagai komponen bahan tertentu	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</li> </ul>		
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>UTS</li> </ul>				UTS (ujian tengah semester)	50%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami struktur sel, jaringan buah dan sayur</li> <li>Buah klimakterik dan nonklimakterik</li> <li>Faktor penentu kematangan</li> <li>Fungsi hormon</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui struktur sel, jaringan buah dan sayur yang dapat mempercepat kerusakan	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab Diskusi</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)
10	Mahasiswa memahami Pengolahan minimal thermal	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara pengolahan dengan metode minimal thermal	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</li> </ul>		
11	Mahasiswa memahami metode pelapisan bahan edible	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara pengolahan dengan penggunaan pelapis bahan edible	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab Diskusi</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)
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami Penyimpanan suhu rendah dan kemungkinan terjadinya kerusakan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui potensi chilling injury dan freezing injury serta cara pencegahannya	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul>		
13	Mahasiswa memahami Penyimpanan buah sayur dalam atmosfer terkendali (MAS dan CAS)	Mahasiswa secara mandiri mengetahui metode pengaturan komposisi gas dalam ruang guna menghambat respirasi dan transpirasi serta aktivitas enzimatik	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul>		
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami Proses pengolahan limbah</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara-	Presentasi Tugas mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</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)
	untuk menjaga kelestarian lingkungan yang nyaman	cara proses pengolahan limbah menjadi berbagai produk	pengolahan limbah menjadi berbagai produk.	• Tanya jawab Diskusi		
15	• Mahasiswa memahami Proses pengolahan limbah menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomi.	Mahasiswa secara mandiri mengetahui cara-cara proses pengolahan limbah menjadi berbagai produk	Presentasi Tugas mahasiswa pengolahan limbah menjadi berbagai produk.	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi		
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal TP. Buah dan Sayur tentang pengendalian produk buah sayur agar tetap berkualitas	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal TP. Buah dan Sayur dalam UAS <b>Bentuk :</b> -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhirsemester)	50%

#### 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	50 %
		UAS	0-100	50%
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 : SANITASI DAN PENGELOLAAN LIMBAH****Kode M.K./SKS: TPW37 / 3 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : TP31 / SELASA, 13.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 14 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

<b>KE-</b>	<b>WAKTU</b>	<b>MATERIKULIAH</b>	<b>PESERTA</b>
1	<b>17/09/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Kontrak perkuliahan, RPS Pendahuluan	12 mhs
2	<b>24/09/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Lingkungan dan sanitasi	14 mhs
3	<b>01/10/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Ekologi Industri Pencemaran lingkungan	14 mhs
4	<b>08/10/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Masalah keracunan Pengendalian lingkungan produksi	13 mhs
5	<b>15/10/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Hierarkhi pengelolaan limbah Bahan sanitaiser, air sadah	14 mhs
6	<b>22/10/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Baku mutu air limbah	14 mhs
7	<b>29/10/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Pengolahan limbah cair berbagai treatment	14 mhs
8	<b>05/11/2024</b> 13.00 s/d 15.30	UTS	14 mhs
9	<b>19/11/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Kolam aerasi	14 mhs
10	<b>26/11/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Biogas	14 mhs
11	<b>03/12/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Single Cel Protein Protein sel tunggal	14 mhs
12	<b>10/12/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Metode pengomposan Karakteristik kompos	14 mhs
13	<b>17/12/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Pengelolaan limbah gas (B3) Bahan pencemar udara	14 mhs
14	<b>24/12/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Presentasi tugas mahasiswa Pengolahan limbah	14 mhs
15	<b>31/12/2024</b> 13.00 s/d 15.30	Presentasi tugas mahasiswa Pemanfaatan limbah	14 mhs
16	<b>14/01/2025</b> 10.00 s/d 12.30	UAS	14 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 14/02/2025

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

---

NIDN : 0512086901



**DAFTAR HADIR MAHASISWA**

Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
 Mata Kuliah : SANITASI DAN  
 PENANGANAN LIMBAH  
 Kode M.K/SKS : TPW 37 / 3 SKS  
 Semester : 2024/2025 - Ganjil  
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			17/09	24/10	01/10	08/10	15/10	22/10	29/10	05/11	12/11	19/11	26/11	03/12	10/12	17/12	31/12	14/01
1	Feryanto Taa	191510651	–	√	–	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	–	√	√
2	Hendrika Rumsowek	221432264	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Ashar Alfian Noor Fathoni	231432326	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Yakobus Simalya	231432336	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Juliet Wentian	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Nadia Tamungku	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Nikita Andini Putri	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Khafifah Dwi Kumala	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Dekri Kogoya	231432368	√	√	√	√	√	√	–	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Ghaisarei Cornelius Wopari	231432369	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Agustina Salina Kaiwai	231432370	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Anastasia Januartina	231432377	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Khairini Hasan	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Rodziqi Kurniawan	242432399	√	√	–	√	√	–	√	√	√	–	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 17/02/2025  
 Dosen Pengajar

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dyah Titin Laswati'.

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : SANITASI DAN PENGELOLAAN LIMBAH

Kode M.K. : TPW37 / 3 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : TP31

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	B/C
2	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	E
3	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A-
4	YAKOBUS SIMALYA	231432336	E
5	JULIET WENTIAN	231432351	A/B
6	NADIA TAMUNGKU	231432352	A
7	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
8	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A-
9	DEKRI KOGOYA	231432368	B
10	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	A
11	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	B+
12	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	B
13	KHAIRINI HASAN	231432378	B+
14	RODZIQI KURNIAWAN	242432399	A/B

Dosen

Admin