



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 Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	KODE MATA KULIAH: TPW32	RUMPUN MATA KULIAH: Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 1	TANGGAL PENYUSUNAN: 13 November 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	KOORDINATOR MK: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.TP., 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 ilmu mikrobiologi dalam kaitannya dengan peristiwa mikrobiologis di bidang pengolahan 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 prinsip2 mikrobiologi dan perubahan mikrobiologis dalam bidang pengolahan pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan. Mengetahui efek proses pengolahan secara pemanasan, pengeringan, pendinginan, pembekuan, dan penambahan bahan pengawet, juga pemahaman food borne disease. 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik komunikasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu mikrobiologi pengolahan dalam kaitannya dengan bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang mikrobiologi pengolahan pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			

<p>DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:</p>	<p>Mata kuliah ini terdiri dari 1 SKS praktikum yang menjelaskan dan memberikan pemahaman tentang konsep interaksi mikrobial dengan pangan, kerusakan pangan akibat mikrobial, pengendalian pertumbuhan mikrobial dalam pangan, pengendalian mikrobiologis pada bahan pangan melalui proses pengolahan yaitu pemanasan, pengeringan, pendinginan, pembekuan, dan penambahan bahan pengawet, pemahaman food borne disease, serta penyimpanan mikrobial untuk industri.</p>	
<p>MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1: Asistensi, panduan praktikum 2. Pertemuan 2: Pasteurisasi 3. Pertemuan 3: Pengamatan dan perhitungan koloni bakteri 4. Pertemuan 4: Fermentasi tempe 5. Pertemuan 5: Ketahanan mikrobial terhadap pemanasan 6. Pertemuan 6: Pengamatan hasil fermentasi 7. Pertemuan 7: Pengamatan hasil fermentasi 8. Pertemuan 8: Pengamatan dan perhitungan jumlah mikrobial Penentuan nilai D 9. Pertemuan 9: Pengaruh pengeringan terhadap pertumbuhan mikrobial 10. Pertemuan 10: Penggunaan bahan pengawet untuk menghambat mikroba 11. Pertemuan 11: Pengamatan zona penghambatan 12. Pertemuan 12: Pengamatan pengeringan terhadap mikrobial 13. Pertemuan 13: Pengamatan pengeringan terhadap mikrobial 14. Pertemuan 14: Pengamatan penengeringan terhadap mikrobial 15. Pertemuan 15: Pengamatan penengeringan terhadap mikrobial 16. Pertemuan 16: UAS 	
<p>PUSTAKA</p>	<p>UTAMA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Frazier, W. C. dan Westhoff, D. C. 1988. Food Microbiology. 4th ed. McGraw Hill Book Co., Singapore. 2. Madigan, M. T.; Martinko J. M. and Parker J.. 1997. Biology of Microorganisms. Eighth edition. Prentice Hall International, Inc. 3. Ray, B. 1998. Fundamental Food Microbiology. CRC Press Boca Raton, New York 4. Sardjono dan Djoko Wibowo. Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta, 1988.
	<p>PENDUKUNG</p>	

	1. Purwandhani, S.N. 2021. Hand Out kuliah Mikrobiologi Pengolahan
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	Asepto Edi Saputro, S.T.P., 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 Mikrobiologi Pengolahan Mahasiswa mampu memahami garis besar perkuliahan mikrobiologi Pengolahan	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan	Kriteria Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan Bentuk : -Diskusi -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan Ilmu mikrobiologi dalam Bidang pengolahan Pangan	
2	Mahasiswa memahami konsep interaksi mikrobia dengan pangan dan kerusakan	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan tentang interaksi mikrobia dengan pangan yang merugikan dan menguntungkan dan	Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan secara mandiri tentang interaksi mikrobia dengan pangan yang	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Interaksi mikrobia dengan 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)
	pangan akibat mikrobia	faktor2 yang mempengaruhi pertumbuhan mikrobia	merugikan dan menguntungkan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Collaborative Learning</i> 		
3	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu tinggi	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan tentang suhu pertumbuhan bakteri, proses kematian bakteri karena panas, dan faktor yang mempengaruhi ketahanan sel terhadap panas	Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan secara mandiri tentang pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu tinggi Bentuk : -Diskusi dan -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh suhu tinggi terhadap mikrobia	

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)
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu tinggi	Mahasiswa mampu menerangkan dan menjelaskan cara pengukuran ketahanan panas mikrobia dan grafik ketahanan hidup/ <i>survival curve</i>	Kriteria Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Pengukuran Ketahanan Panas Mikrobia Bentuk : Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh suhu tinggi terhadap mikrobia	
5	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengetahui dasar pengendalian mikrobia melalui pengendalian aktivitas air	Mahasiswa mampu memahami hubungan a_w dengan kadar air bahan, hubungan nilai a_w dengan suhu, pengaruh penurunan a_w terhadap mikroorganisme, a_w makanan dan pertumbuhan mikrobia, penanganan makanan yang mempunyai nilai a_w rendah	Kriteria Ketepatan dan ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengendalian mikrobia melalui pengendalian aktivitas air Bentuk : -Diskusi -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh aktivitas air terhadap mikrobia	

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)
6	Mahasiswa mampu mengetahui dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu rendah	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan tentang pengaruh pendinginan terhadap mikroorganisme	<p>Kriteria Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menerangkan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu pendinginan di kelas</p> <p>Bentuk : -Diskusi -Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh suhu rendah terhadap mikrobia	
7	Mahasiswa mampu mengetahui dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu rendah	Mahasiswa mampu memahami pengaruh pembekuan terhadap mikroorganisme	<p>Kriteria Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menerangkan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu pembekuan di kelas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Pengaruh suhu rendah terhadap mikrobia	

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)
			Bentuk : Diskusi Tanya jawab			
8	Mahasiswa mampu merancang dan memahami konsep konsep ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mikrobiologi pengolahan	Kriteria Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri mahasiswa untuk menyelesaikan soal soal mikrobiologi pengolahan dalam UTS Bentuk : Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	Mahasiswa mampu secara mandiri untuk menjelaskan dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan irradiasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan irradiasi sinar ultra violet (UV), penggunaan sinar UV pada penanganan bahan pangan, pengaruh irradiasi pada bahan pangan.	Ketepatan secara mandiri oleh mahasiswa dalam menjelaskan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan irradiasi Bentuk :	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh irradiasi terhadap mikrobia	5

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)
			-Tanya Jawab -soal dan latihan			
10	Mahasiswa mampu secara mandiri untuk menjelaskan dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan iradiasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan faktor - faktor yang mempengaruhi ketahanan mikroorganisme terhadap irradiasi, penggunaan radiasi pengion pada pangan	Ketepatan secara mandiri oleh mahasiswa dalam menjelaskan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan iradiasi Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh iradiasi terhadap mikrobia	5
11	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang Asam Organik, Garam Kuring	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dalam pemahaman dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet Bentuk :	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh bahan pengawet terhadap mikrobia	

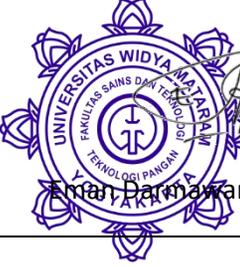
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			-Diskusi -Tanya jawab			
13	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang Pengasapan, Antibiotik, dan Gas	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dalam pemahaman dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet Bentuk : -Diskusi -Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh bahan pengawet terhadap mikrobia	
12	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan pengemas	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang fungsi kemasan, pertimbangan mikrobiologis dari pengemasan, dan standar pengemasan	Kriteria Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan pengemas	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengaruh bahan pengemas terhadap mikrobia	

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)
			Bentuk : -Diskusi			
14	Mahasiswa mampu menjelaskan mengetahui dan memahami food borne disease	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang mikroorganisme yang menyebabkan food borne disease	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dalam mengetahui dan memahami food borne disease Bentuk : - Diskusi - Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	Mikroorganisme food born disease	
15	Mahasiswa mampu menjelaskan dan dapat mengetahui penyimpanan mikrobial untuk industri	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang proses penyimpanan kultur untuk industri	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dapat memahami dan mengetahui penyimpanan mikrobial untuk industri Bentuk : -Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	Penyimpanan kultur untuk ondustri	

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)
			-Tanya Jawab			
16	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mikrobiologi Pengolahan	<p>Kriteria Ketepatan dan ketrampilan mahasiswa secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal mikrobiologi Pengolahan dalam UAS</p> <p>Bentuk : -Ujian tertulis</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian tengah semester)	40%

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Pretest dan Post test	0-100	10 %
		Laporan	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16-\text{absen})/16 \times 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	  Emian Darmawan, STP., M.P..



Mata Kuliah : PRAKT.MIKROBIOLOGI PANGAN DAN PENGOLAHANPELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH
Kode M.K./SKS: TPW32 / 1 SKS
Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO
Kelas/Jadwal : TP31 / KAMIS, 13.00
Tatap Muka : 16 Pertemuan
Jml Peserta : 15 Mahasiswa

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	14/11/2024 13.00 s/d 16.00	Asistensi Panduan praktikum	13 mhs
2	21/11/2024 13.00 s/d 16.00	Pasteurisasi	13 mhs
3	22/11/2024 10.00 s/d 16.00	Pengamatan dan perhitungan koloni bakteri	13 mhs
4	04/12/2024 10.00 s/d 16.00	Fermentasi tempe	13 mhs
5	04/12/2024 13.00 s/d 16.00	Ketahanan mikrobia terhadap pemanasan	13 mhs
6	05/12/2024 10.00 s/d 16.00	Pengamatan hasil fermentasi	10 mhs
7	06/12/2024 10.00 s/d 16.00	Pengamatan hasil fermentasi	9 mhs
8	06/12/2024 13.00 s/d 16.00	Pengamatan dan perhitungan jumlah mikrobia Penentuan nilai D	8 mhs
9	11/12/2024 10.00 s/d 16.00	Pengaruh pengeringan terhadap pertumbuhan mikrobia	12 mhs
10	18/12/2024 10.00 s/d 16.00	Penggunaan bahan pengawet untuk menghambat mikroba	12 mhs
11	19/12/2024 10.00 s/d 16.00	Pengamatan zona penghambatan	12 mhs
12	23/12/2024 10.00 s/d 16.00	Pengamatan pengeringan terhadap mikrobia	10 mhs
13	27/12/2024 10.00 s/d 16.00	Pengamatan pengeringan terhadap mikrobia	10 mhs
14	30/12/2024 10.00 s/d 16.00	Pengamatan penegeringan terhadap mikrobia	10 mhs
15	03/01/2025 10.00 s/d 16.00	Pengamatan pengeringan terhadap mikrobia	10 mhs
16	23/01/2025 08.00 s/d 09.30	UAS	13 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 18/02/2025

Dosen Pengajar,



ASEPTO EDI SAPUTRO

NUPTK : 3249776677130103

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan
 Kode M.K/SKS : TPW32 / 1 SKS
 Semester : 2024/2025 - Ganjil
 Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			14/11	21/11	22/11	04/12	04/12	05/12	06/12	06/12	11/12	18/12	19/12	23/12	27/12	30/12	03/01	23/01
1	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	√	√	√	√	√	-	-	-	√	√	√	√	√	√	√	√
2	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	√	√	√	√	√	-	-	-	√	√	√	√	√	√	√	√
3	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	√	√	√	√	√	-	-	-	√	√	√	-	-	-	-	√
4	LEVI SUCI	211432187	√	√	√	√	√	-	-	-	√	√	√	-	-	-	-	√
5	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	YAKOBUS SIMALYA	231432336	√	√	√	√	√	√	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√
7	JULIET WENTIAN	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	NADIA TAMUNGKU	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	DEKRI KOGOYA	231432368	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	-	-	-	-	-	√	√	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	KHAIRINI HASAN	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 3 Februari 2025
 Dosen Pengajar



(Asepto Edi Saputro)



Mata Kuliah : PRAKT.MIKROBIOLOGI PANGAN DAN PENGOLAHAN

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Kode M.K. : TPW32 / 1 SKS

Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

Kelas : TP31

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	MUH. IDRA FAUDU	202432063	C
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B+
3	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B+
4	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	B
5	LEVI SUCI	211432187	C
6	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A-
7	YAKOBUS SIMALYA	231432336	D
8	JULIET WENTIAN	231432351	A-
9	NADIA TAMUNGKU	231432352	A-
10	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
11	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A-
12	DEKRI KOGOYA	231432368	A/B
13	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	B-
14	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	E
15	KHAIRINI HASAN	231432378	A/B

Dosen

Admin