



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: TP. Telur dan Susu	KODE MATA KULIAH: TPP.92	RUMPUN MATA KULIAH: Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 3	TANGGAL PENYUSUNAN: 6 November 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin L, S.T.P., M.P. Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.T.P., M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip dan memahami karakteristik telur dan susu, teknologi pengolahan telur dan susu dengan suhu panas dan fermentasi. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan telur dan susu berdasarkan karakteristik yang dimiliki 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk telur dan susy yang diterima oleh konsumen secara legal. 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengolahan telur dan susu.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1: RPPS, Kontrak Perkuliahan, Pendahuluan 2. Pertemuan 2: Kimia Susu: Milk Protein (Whey dan Casein) 3. Pertemuan 3: Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, Enzim 4. Pertemuan 4: Handling Susu, Mikrobiologi Susu, Uji Mutu Susu 5. Pertemuan 5: Pengolahan Susu Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krimer) 6. Pertemuan 6: Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega 7. Pertemuan 7: Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt 8. Pertemuan 8: UTS 9. Pertemuan 9: Pendahuluan 10. Pertemuan 10: Komposisi Kimia Telur 11. Pertemuan 11: Keamanan dan Mikrobial pada Telur 12. Pertemuan 12: Kualitas Telur dan Faktor yang Mempengaruhinya 13. Pertemuan 13: Penanganan dan Penyimpanan Telur 14. Pertemuan 14: Pengolahan Telur 15. Pertemuan 15: Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan 16. Pertemuan 16: UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chandan, R. C., & Kilara, A. (2010). Dairy Processing and Quality Assurance. Wiley-Blackwell. 2. Early, R. (1998). Technology of Dairy Products. Springer. 3. Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). Dairy Science and Technology. CRC Press. 4. Stadelman, W. J., & Cotterill, O. J. (1995). Egg Science and Technology. CRC Press. 5. Mine, Y., & Rupa, P. (2004). Egg Bioscience and Biotechnology. John Wiley & Sons. 	
	PENDUKUNG	Jurnal-jurnal yang membahas teknologi telur dan susu 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker 	
TEAM TEACHING	Dyah Titin L, S.TP., M.P. 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 tren konsumsi susu, komposisi susu, dan kerusakan susu	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami tren konsumsi susu, komposisi susu, dan penanganan susu	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan tren konsumsi susu, komposisi susu, dan penanganan susu</p> <p>Bentuk:</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan tentang: <ol style="list-style-type: none"> 1. Tren konsumsi susu 2. Komposisi Susu 3. Kerusakan Susu 	
2	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang komponen kimia susu: Milk Protein (whey dan casein)	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang komponen kimia susu: Milk Protein (whey dan casein)	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang komponen kimia susu : Milk Protein (whey dan casein)</p> <p>Bentuk:</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Mampu menjelaskan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Komponen protein susu 2. Whey Protein 3. Kasein Susu 	

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)
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu 	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu</p> <p>Bentuk: -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Lemak Susu Karbohidrat, Laktosa Vitamin Mineral Enzim 	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu 	Mampu menjelaskan dan memahami cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu</p> <p>Bentuk: -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Handling Susu Mikrobiologi Susu Uji Mutu Susu 	
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Pengolahan Susu 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang	<p>Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer 	<ol style="list-style-type: none"> Pengolahan Susu Bubuk 	

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)
	Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krimer)	Pengolahan Susu Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krimer)	secara mandiri dalam menjelaskan Pengolahan Susu Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krimer) Bentuk: -tugas dan Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	2. Pengolahan Susu Kental (Krimer)	
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega 	Mahasiswa secara mandiri memahami prinsip dan metode Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi) 2. Pengolahan Mentega	
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mengetahui dan memahami Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt 	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi 	1. Pengolahan Es Krim 2. Pengolahan Keju 3. Pengolahan Yoghurt	

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)
			Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt Bentuk: -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Collaborative Learning</i> 		
8	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memahami konsep komponen kimia susu, handling susu, mikrobiologi susu, uji mutu susu, dan <i>dairy product</i> 	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan komponen kimia susu, handling susu, mikrobiologi susu, uji mutu susu, dan <i>dairy product</i>	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal teknologi pengolahan telur dan susu dalam UTS Bentuk: -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	30%
9	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan Bentuk: -Tanya Jawab -Tugas	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	1. Pendahuluan 2. Kimia Telur 3. Kerusakan 4. Penanganan	

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 mengetahui tentang komposisi Kimia Telur	Mahasiswa mampu dan menjelaskan tentang komposisi Kimia Telur	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan komposisi Kimia Telur Bentuk: Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Komposisi Kimia Telur	
11	Mahasiswa mengetahui tentang Keamanan dan Mikrobia pada Telur	Mahasiswa mampu memahami Keamanan dan Mikrobia pada Telur	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Keamanan dan Mikrobia pada Telur Bentuk : -tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Keamanan 2. Mikrobia pada Telur	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang Kualitas Telur dan Faktor yang Mempengaruhinya	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang Kualitas Telur dan Faktor yang Mempengaruhinya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang Kualitas Telur dan Faktor yang	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Kualitas Telur 2. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Telur	

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)
			Mempengaruhinya Bentuk: -Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui tentang Penanganan dan Penyimpanan Telur	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Penanganan dan Penyimpanan Telur	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan Penanganan dan Penyimpanan Telur Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penanganan Telur 2. Penyimpanan Telur 	
14	Mahasiswa mengetahui tentang Pengolahan Telur	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Pengolahan Telur	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan Pengolahan Telur Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengolahan Telur 	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan Aplikasi Telur dalam	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk 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)
	Berbagai Produk Pangan		tentang Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan Bentuk : -Tanya jawab	• <i>Collaborative Learning</i>		
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep teknologi pengolahan Telur	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep teknologi pengolahan Telur	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan teknologi pengolahan telur Bentuk : -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	30%

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%

		Tugas	0-100	20%
		Nilai Keaktifan Kelas	0-100	10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

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.	Emal Darmawan, STP., M.P..
			
Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.		



Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGOLAHAN TELUR DAN SUSU

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

Kode M.K./SKS: TPP5.92 / 2 SKS

Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

Kelas/Jadwal : TP31 / KAMIS, 08.00

2024/2025 - Gasal

Tatap Muka : 8 Pertemuan

Jml Peserta : 8 Mahasiswa

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	19/09/2024 08.00 s/d 09.40	Kontrak perkuliahan Pendahuluan	8 mhs
2	26/09/2024 08.00 s/d 09.40	Kimia Susu : Milk Protein Whey dan Casein	8 mhs
3	10/10/2024 08.00 s/d 09.40	Kimia Susu : Milk Fat, Karbohidrat (laktosa) Vitamin, Mineral, Minor Ingredients	7 mhs
4	17/10/2024 08.00 s/d 09.40	Mikrobiologi Susu Handling Susu, Uji Mutu Susu	7 mhs
5	21/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengolahan Susu Bubuk Pengolahan Susu Kental	7 mhs
6	24/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi) Pengolahan Mentega	8 mhs
7	31/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt Tugas	8 mhs
8	07/11/2024 08.00 s/d 09.30	UTS	8 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 8 Pertemuan

YOGYAKARTA, 18/02/2025

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

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 : Teknologi Pengolahan Telur dan Susu
Kode M.K/SKS : TPW45 / 2 SKS
Semester : 2024/2025 - Ganjil
Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
			19/09	26/09	10/10	17/10	21/10	24/10	31/10	07/11
1	Ashar Alfian Noor Fathoni	231432326	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Juliet Wentian	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Nadia Tamungku	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Nikita Andini Putri	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Khafifah Dwi Kumala	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Dekri Kogoya	231432368	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Anastasia Januartina	231432377	√	√	—	—	—	√	√	√
8	Khairini Hasan	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 3 Februari 2025
Dosen Pengajar



(Asepto Edi Saputro)



Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGOLAHAN TELUR DAN SUSU

Kode M.K. : TPP5.92 / 2 SKS

Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

Kelas : TP31

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A/B
2	JULIET WENTIAN	231432351	B
3	NADIA TAMUNGKU	231432352	A/B
4	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
5	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A
6	DEKRI KOGOYA	231432368	B-
7	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	B
8	KHAIRINI HASAN	231432378	B+

Dosen

Admin