



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 54/SK/RT-UWM/III/2025
Tentang
TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GENAP 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 Genap 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 Genap Tahun Akademik 2024/2025 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 067/D/FST-UWM/III/2025, tertanggal 06 Maret 2025;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap 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 : 14 Maret 2025


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 : 54/SK/RT-UWM/III/2025

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GENAP 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	Kewidyamataraman 2	2	DPK
			2	Etika Profesi	2	
			3	Teknologi Fermentasi (Tim)	1	
			4	Fortifikasi Produk Pangan (Tim)	1	
			5	Teknologi Bakery	2	
TOTAL SKS					8	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi	1	
			4	Kimia Fisika	2	
			5	Kimia Organik (Tim)	1	
			6	Fisiologi Pasca Panen (Tim)	1	
TOTAL SKS					9	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Ilmu Gizi 2	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Analisis Pengolahan Hasil Pangan	2	
			3	Praktikum Analisis Pengolahan Hasil Pangan	1	
			4	Teknologi Gula dan Kembang Gula	2	
TOTAL SKS					7	
4	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Analitik (Tim)	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Pengolahan Daging dan Ikan (Tim)	1	
			3	Statistik	3	
			4	Ekonomi Teknik	2	
			5	Teknologi Pengolahan Teh, Kopi dan Kakao (Tim)	1	
			6	Pengawetan Pangan (Tim)	1	
			7	HACCP (Tim)	1	
TOTAL SKS					10	



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

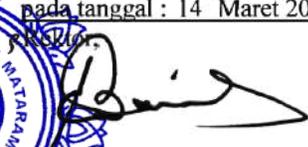
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

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	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Kimia Analitik (Tim)	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Pengolahan Daging dan Ikan (Tim)	1	
			3	Kimia Organik (Tim)	1	
			4	Fortifikasi Produk Pangan (Tim)	1	
			5	Fisiologi Pasca Panen (Tim)	1	
			6	Praktikum Kimia Analit	1	
TOTAL SKS					6	
6	Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Teknologi Pengolahan Teh, Kopi dan Kakao (Tim)	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Mikrobiologi Umum	1	
			3	Pengawetan Pangan (Tim)	1	
			4	Praktikum Pengawetan Pangan	1	
			5	HACCP (Tim)	1	
			6	Teknologi Fermentasi (Tim)	1	
TOTAL SKS					6	

Ditetapkan di Yogyakarta
pada tanggal : 14 Maret 2025.



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 PELAKSANAAN PEMBELAJARAN SEMESTER (RPPS)



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH: TP. Daging Ikan	KODE MATA KULIAH: TPP.69	RUMPUN MATA KULIAH: Teknologi Daging Ikan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 25 Februari 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, STP,M.Sc Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP,M.Sc Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P			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 dan memahami karakteristik daging dan ikan, teknologi pengolahan daging dan ikan dengan suhu dingin, suhu panas dan fermentasi. 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 prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan daging dan ikan berdasarkan karakteristik yang dimiliki 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha. 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk daging ikan yang diterima oleh konsumen secara legal. 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengolahan daging dan ikan. Daging yang dipelajari dalam mata kuliah ini meliputi daging yang umumnya dikonsumsi oleh manusia yaitu daging sapi dan daging ayam. Mata kuliah ini mempelajari bagian-bagian daging dan kegunaan / pengolahannya serta teknologi yang umumnya digunakan untuk mengolah daging dan ikan.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan, Potensi Hasil Ternak dan Laut dan Penggolongannya 2. Pertemuan 2 : Sifat Fisik dan Kimia Daging dan Ikan 3. Pertemuan 3 : Sifat Fungsional dan Parameter Mutu Daging dan Ikan 4. Pertemuan 4 : Dasar Pengolahan Daging dan ikan Suhu rendah 5. Pertemuan 5 : Menghitung Jumlah Es Pada Proses Pendinginan Daging dan Ikan dan Penerapan Super Chilling 6. Pertemuan 6 : Pembekuan Ikan: Prinsip, Metode dan Proses Pembekuan Ikan 7. Pertemuan 7 : Pengalengan Ikan 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Ikan Asin 10. Pertemuan 10 : Ikan Asap 11. Pertemuan 11 : Fermentasi Ikan (1) (Pengolahan terasi dan kecap ikan) 12. Pertemuan 12 : Fermentasi Ikan (2) (Pengolahan Ikan Peda dan Bekasam) 13. Pertemuan 13 : Emulsi 14. Pertemuan 14 : Produksi Silase Ikan 15. Pertemuan 15 : Produksi Tepung Ikan 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., Wahyuni, T.H. 2020. Teknologi Pengolahan Daging. Medan : Anugrah Pangeran Jaya Press. 2. Koesoemawardani, D. 2019. Teknologi Pengolahan Ikan. Lampung : Universitas Lampung. 3. Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara. 	
	PENDUKUNG	
	Jurnal-jurnal yang membahas teknologi daging dan ikan 5 tahun terakhir.	
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker 	
TEAM TEACHING	Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	

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 penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya dan potensi hasil perikanan	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya dan potensi hasil perikanan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya dan potensi hasil perikanan</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. Sumber daya laut 2. Penggolongan ikan berdasarkan jenis, tempat dan daerah kehidupannya 3. Potensi dan konsumsi ikan di Indonesia 	
2	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang struktur ikan, sifat fisik ikan, komponen kimia daging ikan dan factor yang mempengaruhi sifat kimia daging ikan	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang struktur ikan, sifat fisik ikan, komponen kimia daging ikan dan factor yang mempengaruhi sifat kimia daging ikan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang struktur ikan, sifat fisik ikan, komponen kimia daging ikan dan faktor yang mempengaruhi</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. Struktur ikan 2. Sifat fisik ikan 3. Komponen kimia daging ikan 4. Faktor yang mempengaruhi sifat kimia daging ikan 	

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)
			sifat kimia daging ikan Bentuk : -Tanya Jawab			
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fungsional daging ikan, mutu dan pembusukan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fungsional daging ikan, mutu dan pembusukan 	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sifat fungsional daging ikan, mutu dan pembusukan</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"> Sifat fungsional daging ikan Mutu dan pembusukan ikan Parameter mutu dan kesegaran ikan 	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengolahan ikan pada suhu rendah, kelemahan pendinginan 	Mampu menjelaskan dan memahami pengolahan ikan pada suhu rendah, kelemahan pendinginan	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan reaksi fotooksidasi dan oksidasi enzimatis lemak minyak</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"> Pengolahan Ikan pada suhu rendah Kelemahan pendinginan menggunakan es Prosedur dan mekanisme pendinginan ikan Hal yang perlu diperhatikan dalam pendinginan dengan es 	

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)
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang cara menghitung jumlah es pada pendinginan ikan 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara menghitung jumlah es pada pendinginan ikan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan cara menghitung jumlah es pada pendinginan ikan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -tugas dan Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Cara menghitung Jumlah Es Pada pendinginan Ikan Supra chilling dan penerapannya Cara pendinginan ikan dengan es 	
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dan metode pembekuan ikan 	Mahasiswa secara mandiri memahami prinsip dan metode pembekuan ikan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan ekstraksi lemak dan minyak secara rendering dan pengepresan mekanis <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -presentasi dan tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip pembekuan Metode pembekuan Proses pembekuan steak/fillet ikan 	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui pengertian dan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan 	<p>Kriteria-</p> <ul style="list-style-type: none"> Ketepatan secara mandiri 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer 	<ol style="list-style-type: none"> Pengertian dan prinsip pengalengan 	

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)
	konsep pengalengan, sterilisasi pengalengan dan mutu ikan kaleng	pengertian dan konsep pengalengan, sterilisasi pengalengan dan mutu ikan kaleng	dalam menjelaskan pengertian dan konsep pengalengan, sterilisasi pengalengan dan mutu ikan kaleng ● Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	2. Tahap pengalengan ikan 3. Faktor yang memengaruhi sterilisasi ikan 4. Ciri indikator mutu ikan kaleng	
8	● Mahasiswa memahami konsep penggolongan ikan, struktur fisik dan komponen kimia ikan, pengolahan ikan dengan pendinginan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mengenai penggolongan ikan, struktur fisik dan komponen kimia ikan, pengolahan ikan dengan pendinginan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal lemak dan minyak dalam UTS Bentuk : -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	25%
9	● Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan penggaraman ikan, Teknik penggaraman, produk akhir dan karakteristik produk akhir	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penggaraman ikan, Teknik penggaraman, produk akhir dan karakteristik produk akhir	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengolahan minyak kelapa secara wet	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Teknik penggaraman ikan 2. Faktor yang berpengaruh dalam pembuatan ikan asin	

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)
			process dan dry process Bentuk : -Tanya Jawab -Tugas		3. Mutu ikan asin 4. Bahan baku pembuatan ikan asin 5. Metode penggaraman	
10	Mahasiswa mengetahui tentang pengasapan ikan, karakteristik dan cara pengasapan ikan	Mahasiswa mampu dan menjelaskan tentang pengasapan ikan, karakteristik dan cara pengasapan ikan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pengolahan minyak sawit, Palm Kernel Oil dan Crude Palm Oil 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. Metode pengasapan ikan 2. Karakterisasi ikan asap 3. Faktor yang mempengaruhi ikan asap 4. Prinsip pengasapan ikan 5. Kelebihan dan kelemahan ikan asap 	
11	Mahasiswa mengetahui teknologi pengolahan bakso ikan dan abon ikan	Mahasiswa mampu memahami proses pengolahan bakso ikan dan abon ikan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan proses pengolahan bakso ikan dan abon ikan Bentuk :	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor yang mempengaruhi standar mutu abon dan bakso ikan 2. Syarat mutu abon dan bakso ikan 3. Prosedur pembuatan abon dan bakso ikan 	

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			
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang dasar fermentasi ikan, pengolahan terasi dan kecap ikan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang dasar fermentasi ikan, pengolahan terasi dan kecap ikan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang dasar fermentasi ikan, pengolahan terasi dan kecap ikan 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. Dasar fermentasi daging ikan 2. Faktor yang mempengaruhi fermentasi 3. Kerusakan produk fermentasi 4. Teknologi pengolahan terasi 5. Teknologi pengolahan kecap ikan 	
13	Mahasiswa mengetahui tentang pengolahan ikan peda dan bekasam	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengolahan ikan peda dan bekasam	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan pengolahan ikan peda dan bekasam 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 ikan peda 2. Perubahan selama fermentasi peda 3. Pengolahan bekasam 	
14	Mahasiswa mengetahui tentang teknologi pengolahan silase ikan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengolahan silase ikan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Silase ikan 2. Mutu silase ikan 3. Kelebihan dan kelemahan silase 	

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)
			menjelaskan pengolahan ikan peda dan bekasam Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	4. Prosedur pengolahan silase ikan	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan pengolahan ikan menjadi tepung ikan dan parameter fisik serta kualitas tepung ikan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengolahan ikan menjadi tepung ikan dan parameter fisik serta kualitas tepung ikan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang pengolahan ikan menjadi tepung ikan dan parameter fisik serta kualitas tepung ikan Bentuk : -Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Tepung ikan dan kualitas tepung ikan 2. Proses penepungan ikan 3. SNI tepung ikan	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep teknologi pengolahan ikan dengan menggunakan panas dan fermentasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep teknologi pengolahan ikan dengan menggunakan panas dan fermentasi	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan teknologi pengolahan ikan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir 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)
			<p>dengan menggunakan panas dan fermentasi</p> <p>Bentuk : -tanya jawab tertulis</p>			

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	40%
		Tugas	0-100	10%
		Nilai Keaktifan Kelas	0-100	10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
<p data-bbox="262 233 478 261">Dosen Pengampu</p>  <p data-bbox="191 448 548 511">Masrukan, STP,M.Sc Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="579 233 919 261">Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p data-bbox="579 448 940 511">Masrukan, STP,M.Sc Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="1056 233 1304 261">Ketua Program Studi</p>  <p data-bbox="1010 475 1350 503">Dyah Titin Laswati, STP, M.P</p>	<p data-bbox="1619 233 1703 261">Dekan</p>   <p data-bbox="1486 448 1822 475">Eman Darmawan, STP., M.P</p>



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

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH-

Mata Kuliah : TEKN.DAGING IKAN

Kode Program Studi : 41221

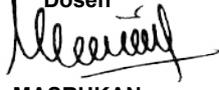
**SEMESTER
GENAP 2024/2025**

Kode M.K. : TPP69 / 2 SKS

Dosen : MASRUKAN

Kelas : TP61

KE-	WAKTU	MATERI	PESERTA
9	2025-05-08 7.00 s/d 8.40	Metode pengawetan (Pengasinan)	9 mhs
10	2025-05-15 7.00 s/d 8.40	Metode Curing (pengasapan)	8 mhs
11	2025-05-22 7.00 s/d 8.40	Fermentasi ikan	7 mhs
12	2025-05-29 7.00 s/d 8.40	Fermentasi ikan	7 mhs
13	2025-06-05 7.00 s/d 8.48	Emulsi ikan	8 mhs
14	2025-06-12 7.00 s/d 8.40	Silase ikan	7 mhs
15	2025-06-19 7.00 s/d 8.40	Tepung ikan	8 mhs
16	2025-07-03 7.00 s/d 8.40	Ujian akhir semester	9 mhs

Dosen

MASRUKAN



Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Teknologi daging ikan
Kode M.K : TPP69 SKS
Semester : 2024/2025 - Genap
Dosen : Masrukan, STP, M.Sc/Nissa Clara Firsta, STP, MTP

No.	Nama	NIM	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			08/05	24/05	31/05	06/06	13/06	21/06	28/06	3/07
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Evani	221432287	v	1	v	v	v	v	v	v
4	Arkangela marilen Lede	221432289	v	v	v	v	v	v	i	v
5	Petronela Mikku Bili	221432290	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Wilanda	221432291	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Angelie Diana	221432293	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Danu Prasetyo	221432294	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 04/07/2025
Dosen Pengajar

Masrukan, STP, M.Sc

Nilai Mahasiswa

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
JENJANG S-1
KODE DOSEN 0508028801
N.I.D.N. 0508028801
NAMA LENGKAP MASRUKAN, S.TP., M.Sc.
TAHUN AKADEMIK 2024/2025 | GENAP

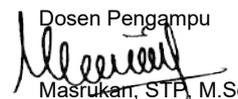
MATA KULIAH

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
JENJANG S-1
KODE TPP69 **MATA KULIAH** TEKN.DAGING IKAN
JUMLAH SKS 2 **KELAS / JADWAL** TP61 - KAMIS | 7.00
PERTEMUAN 8 kali **TOTAL PERTEMUAN** 16 kali
JUMLAH PESERTA 8 mhs **DOSEN PENGAJAR** MASRUKAN, S.TP., M.Sc.
 NISSA CLARA FIRSA, S.TP., M.T.P

Simpan Hapus Mata Kuliah Lain

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	A 4.00	A- 3.75	A/B 3.50	B+ 3.25	B 3.00	B- 2.75	B/C 2.50	C+ 2.25	C 2.00	D 1.00	E 0.00
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> A-	<input type="radio"/> A/B	<input type="radio"/> B+	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> A-	<input type="radio"/> A/B	<input type="radio"/> B+	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E
3	EVANI	221432287	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> A-	<input type="radio"/> A/B	<input checked="" type="radio"/> B+	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> A-	<input type="radio"/> A/B	<input checked="" type="radio"/> B+	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> A-	<input type="radio"/> A/B	<input checked="" type="radio"/> B+	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E
6	WILANDA	221432291	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> A-	<input checked="" type="radio"/> A/B	<input type="radio"/> B+	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E
7	ANGELIE DIANA	221432293	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> A-	<input type="radio"/> A/B	<input checked="" type="radio"/> B+	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E
8	DHANU PRASETYO	221432294	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> A-	<input type="radio"/> A/B	<input type="radio"/> B+	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> B-	<input type="radio"/> B/C	<input type="radio"/> C+	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> E

Simpan Hapus Mata Kuliah Lain

Dosen Pengampu

 Masrukan, S.TP., M.Sc.

» Home

» Jadwal Kampus

» Profil Dosen

» Jadwal Mengajar

» Approval KRS

» Materi-Presensi

» Aktivitas Kuliah

» Nilai Mahasiswa

» Ganti Password

» Mengunduh Tugas

» Mengunggah Materi

» Logout