



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/IIId/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 PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: PENGAWETAN PANGAN	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: PENGAWETAN PANGAN	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 7	TANGGAL PENYUSUNAN: 08 Februari 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, M.Sc	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, MP.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan pangan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, peran air dalam bahan dan pengolahan dan kerusakan pangan, macam-macam pengawetan makanan, pengalengan dan sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengeringan, fermentasi dan pengasaman, konsentrat, food additive, iradiasi dan minimally processed 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menguasai berbagai pertimbangan pemakaian cara pengawetan pangan sebagai pilihan metode yang seharusnya digunakan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan teknik-teknik pengawetan pangan 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya pengawetan pangan. 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang teknik-teknik pengawetan pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

		4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan teknik pengawetan pangan tertentu untuk menangani masalah yang dihadapi di masyarakat.
--	--	---

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan ini dibahas pengertian, ruang lingkup, fungsi dan tujuan pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan pangan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, peran air dalam bahan dan pengolahan dan kerusakan pangan, macam-macam pengawetan makanan, pengalengan dan sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengeringan, fermentasi dan pengasaman, konsentrat, food additive, iradiasi dan minimally processed	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : pengenalan arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan 2. Pertemuan 2 : jenis-jenis kerusakan pangan dalam penyimpanan 3. Pertemuan 3 : peran air dalam bahan pangan 4. Pertemuan 4 : peran air dalam pengolahan pangan 5. Pertemuan 5 : peran air dalam kerusakan pangan 6. Pertemuan 6 : pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi. 7. Pertemuan 7 : pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi. 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan 10. Pertemuan 10 : pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan 11. Pertemuan 11 : pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman 12. Pertemuan 12 : pengawetan pangan menggunakan metode konsentrat/pengentalan 13. Pertemuan 13 : pengawetan pangan menggunakan metode food additive 14. Pertemuan 14 : pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi 15. Pertemuan 15 : pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed) 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Desrosier, N.W. 1970. The Technology of Food Preservation. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut. 2. Evans. J.A., (2008) Frozen Food Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd. Oxford. UK 3. Fields, M.L. 1972. Laboratory Manual in Food Preservation. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut. 4. Rahman. M.S., (2007) Handbook of Food Preservation. CRC Press. Boca Raton London New York 5. Sun D W. 2014. EMERGING TECHNOLOGIES FOR FOOD PROCESSING. 2nd edition. ISBN: 978-0-12-411479-1. Academic Press. Elsevier Ltd. Oxford UK.	

	6. Tadeusz Kudra. T., Mujumdar. A.S. (2002). <i>Advanced Drying Technologies</i> . Marcel Dekker, Inc.
	PENDUKUNG
	Jurnal-jurnal yang membahas tentang pengawetan pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Masrukan, STP, 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 mengetahui arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan dalam kehidupan manusia	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan dalam kehidupan manusia	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan dalam kehidupan manusia Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Sejarah pengawetan pangan 2. Kriteria pangan awet dan aman 3. Penanggung jawab keamanan pangan 4. Metode pengawetan pangan dalam industry pangan	
2	Mahasiswa mengetahui jenis-jenis kerusakan pangan dalam penyimpanan	Mahasiswa memahami dan menjelaskan tentang jenis-jenis kerusakan pangan dalam penyimpanan	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis-jenis kerusakan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Kerusakan fisik/mekanis 2. Kerusakan mikrobiologis 3. Kerusakan biokimia	

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 dalam penyimpanan Bentuk : -Tanya Jawab		4. Kerusakan oleh hama	
3	Mahasiswa mengetahui peran air dalam bahan pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan peran air dalam bahan pangan	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang peran air dalam bahan pangan Bentuk : -Tanya Jawab	- Sketsa langsung - Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Reaksi-reaksi kimia dan biokimia dalam pangan yang memerlukan dan menghasilkan air	
4	Mahasiswa mengetahui peran air dalam pengolahan pangan	Mampu menjelaskan dan memahami peran air dalam pengolahan pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan peran air dalam pengolahan pangan Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Keberadaan struktur air dalam bahan pangan 2. Mekanisme Gelatinisasi pati 3. Mekanisme Hidrolisa pati 4. Mekanisme Koagulasi protein 5. Mekanisme rancidity 6. Sifat triple air	

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	Mahasiswa mengetahui peran air dalam kerusakan pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang peran air dalam kerusakan pangan	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan tentang peran air dalam kerusakan pangan Bentuk : -tugas dan Tanya Jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. water activity (Aw) 2. Aw bahan pangan dan masa simpannya 3. Aw kritis pertumbuhan mikrobial	
6	Mahasiswa mengetahui pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. pengertian pengalengan 2. tahapan proses pengalengan 3. blanching 4. larutan pengisi	

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	Mahasiswa mengetahui pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi Bentuk : -tanya jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	- exhausting - sterilisasi	
8	Mahasiswa memahami dasar-dasar pemikiran Teknik pengawetan pangan dan pengalengan pangan.	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal pengawetan pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan dasar-dasar pemikiran Teknik pengawetan pangan dan pengalengan pangan dalam UTS Bentuk : -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%

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)
9	Mahasiswa mengetahui tentang mekanisme dan pelaksanaan pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang mekanisme dan pelaksanaan pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang mekanisme dan pelaksanaan pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. pengertian dingin dan beku 2. mekanisme pendinginan dan pembekuan 3. kerusakan pangan pada pendinginan dan pembekuan 4. pengaruh suhu penyimpanan pada self life produk 5. perubahan kualitas selama penyimpanan	
10	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan	Mahasiswa memahami dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan Bentuk : Tanya jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. tujuan mekanisme pengeringan 2. factor-faktor yang menentukan keberhasilan pengeringan 3. metode-metode pengeringan	

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. perubahan kualitas selama pengeringan 5. contoh produk pengeringan	
11	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman Bentuk : -tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. fermentasi spontan dan pertumbuhan bakteri 2. homo- dan heterofermentasi 3. pickle 4. sauerkraut	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode konsentrat/pengentalan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode konsentrat/pengentalan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> •	1. evaporasi 2. bahan pengental 3. rekonstitusi 4. tahapan pembuatan susu kental manis 5. standart pangan konsentrat	

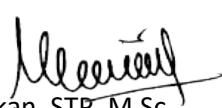
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			konsentrat/pengentalan Bentuk : -Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode food additive	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode food additive	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode food additive Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. jenis-jenis bahan tambahan pangan 2. Perubahan sensoris selama proses pengolahan 3. Peran BTP dalam pengolahan pangan 4. standart pemakaian BTP	
14	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi Bentuk :	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. sumber radiasi 2. Teknik iradiasi 3. doses iradiasi 4. energi ionisasi pada iradiasi 5. keamanan iradiasi dalam 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)
			-Tanya Jawab			
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed)	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed)	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang tentang pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed) Bentuk : -Tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. konsep ready to use dan fresh cut 2. coating 3. Teknik penanganan minimal.	
16	Mahasiswa mampu mengetahui dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode Bentuk :	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	40%

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 tertulis			

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	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Masrukan, STP, M.Sc	 Masrukan, STP, M.Sc.	 Dyah Titin Laswati, MP.	 Eman Darmawan, STP,MP



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 : PENGAWETAN PANGAN

Kode Program Studi : 41221

**SEMESTER
GENAP 2024/2025**

Kode M.K. : TPW75 / 2 SKS

Dosen : MASRUKAN

Kelas : TP61

KE-	WAKTU	MATERI	PESERTA
1	2025-03-10 9.00 s/d 10.40	Pengenalan arti penting dan sejarah proses pengawet	9 mhs
2	2025-03-17 9.00 s/d 10.40	Jenis-jenis kerusakan pangan dalam penyimpanan	9 mhs
3	2025-03-24 9.00 s/d 10.40	Peran air dalam bahan pangan	9 mhs
4	2025-03-31 9.00 s/d 10.40	Peran air dalam pengolahan pangan	9 mhs
5	2025-04-07 9.00 s/d 10.40	Peran air dalam kerusakan bahan pangan	8 mhs
6	2025-04-14 9.00 s/d 10.40	pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	9 mhs
7	2025-04-21 9.00 s/d 10.40	pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	9 mhs
8	2025-04-28 9.00 s/d 10.40	Review materi materi pengawetan pangan	9 mhs

Dosen

MASRUKAN



Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Pengawetan Pangan
Kode M.K : TPW75/2 SKS
Semester : 2024/2025 - Genap
Dosen : Masrukan

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
			18/03	25/03	04/04	11/04	18/04	25/04	01/05	08/05
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	v	v	v	v	v	v	v
4	Arkangela marilen Lede	221432289	v	v	v	v	i	v	v	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	Dafa Maulana	221432292	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Angelie Diana	221432293	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Danu Prasetyo	221432294	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 04/07/2025
Dosen Pengajar

Masrukan, STP, M.Sc

- » Home
- » Jadwal Kampus
- » Profil Dosen
- » Jadwal Mengajar
- » Approval KRS
- » Materi-Presensi
- » Aktivitas Kuliah
- » Nilai Mahasiswa
- » Ganti Password
- » Mengunduh Tugas
- » Mengunggah Materi
- » Logout

Nilai Mahasiswa

FAKULTAS
PROGRAM STUDI
JENJANG

SAINS DAN TEKNOLOGI
TEKNOLOGI PANGAN
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
PROGRAM STUDI
JENJANG

SAINS DAN TEKNOLOGI
TEKNOLOGI PANGAN
S-1

KODE

TPW75

MATA KULIAH

PENGAWETAN PANGAN

JUMLAH SKS

2

KELAS / JADWAL

TP61 - SENIN | 9.00

PERTEMUAN

8 kali

TOTAL PERTEMUAN

16 kali

JUMLAH PESERTA

9 mhs

DOSEN PENGAJAR

MASRUKAN, S.TP., M.Sc.
ASEPTO EDI SAPUTRO, S.T.P., M.Sc.

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	☐ A	☒ A-	☐ A/B	☐ B+	☐ B	☐ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☒ B+	☐ B	☐ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E
3	EVANI	221432287	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☐ B+	☒ B	☐ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☐ B+	☐ B	☒ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☐ B+	☐ B	☒ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E
6	WILANDA	221432291	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☐ B+	☒ B	☐ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E
7	DAFA MAULANA	221432292	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☐ B+	☐ B	☐ B-	☐ B/C	☐ C+	☒ C	☐ D	☐ E
8	ANGELIE DIANA	221432293	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☐ B+	☐ B	☒ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E
9	DHANU PRASETYO	221432294	☐ A	☐ A-	☐ A/B	☐ B+	☒ B	☐ B-	☐ B/C	☐ C+	☐ C	☐ D	☐ E

Simpan Hapus Mata Kuliah Lain

Dosen Pengampu
