



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/IIId/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/IIId/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: ANALISIS PANGAN	KODE MATA KULIAH: TP	RUMPUN MATA KULIAH: Analisis Pangan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 Februari 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia dalam kaitannya di bidang pangan.			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Analisis Pangan ini membahas pentingnya metode umum contoh-contoh untuk keperluan analisis kimia dan fisika, cara-cara penelitian kandungan protein, karbohidrat, lemak dan minyak abu, air , vitamin, bahan anti gizi, bahan tambahan pangan . Teknik ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri.				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan dan Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : Pemilihan prosedur analisa, pengetahuan bahan 3. Pertemuan 3 : Spektrofotometri, Kromatografi 4. Pertemuan 4 : Bahan kimia dan peralatan analisa, Analisa kadar air, Aw 5. Pertemuan 5 : Analisa kadar abu dan mineral, 6. Pertemuan 6 : Lemak dan turunannya 7. Pertemuan 7 : Analisa kadar lemak 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Protein (jenis, sifat dll) 10. Pertemuan 10 : Analisa kandungan protein (kjeldhal, lowry follin) 11. Pertemuan 11 : Karbohidrat, analisa kuantitatif dan kualitatif 12. Pertemuan 12 : Analisa karbohidrat lanjutan 13. Pertemuan 13 : Vitamin 14. Pertemuan 14 : Bahan anti gizi 15. Pertemuan 15 : Bahan Tambahan Pangan 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16th edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia 2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut 3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty 4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA. 6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi 7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press.	
	PENDUKUNG	
	1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD	
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P	
MATA KULIAH SYARAT	Kimia Dasar Kimia Analit	

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 menjelaskan mengenai ruang lingkup dalam bidang Analisa pangan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan dan kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan penyiapan sampel dan reagen dalam bidang pangan Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya analisis pangan dalam Bidang Pangan	
2	- Mahasiswa memahami tentang pentingnya pengertian istilah-istilah analisa - Mampu memahami tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer dan kromatografi	- Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengertian istilah-istilah analisa - Mahasiswa mampu memahami tentang teori dan praktek dasar-dasar penggunaan spektrofometer	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer Bentuk : -Tanya Jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Dasar-dasar penggunaan spektrofometer	

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	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang dasar-dasar penggunaan spektrofometer dan kromatografi pengertian air, Aw dan jenis serta perbedaan sifatnya • Mahasiswa Mampu menjelaskan	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait bahan dan peralatan analisis	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	• Ceramah langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Peralatan analisis Air dan Aw kaitannya dengan kerusakan pangan	
4	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan perbedaan analisis proksimat dan ultimat • Mahasiswa Mampu menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis proksimat dan ultimat	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Menjelaskan macam-macam analisis menurut kebutuhan praktikan/peneliti	
5	• Mahasiswa mampu menjelaskan metode penentuan kadar air secara fisik, kimiawi, volumetri,	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab	Menjelaskan pemilihan prosedur/metode analisis sesuai kebutuhan	

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)
	thermogravimetri) Mahasiswa Mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan masing-masing metode	metode penentuan kadar air dan kelebihan masing-masing prosedur	dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh -	• Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>		
6	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian mineral, dan cara penentuannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar abu cara basah dan cara kering	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab Diskusi	Bahan-bahan anorganik dalam total mineral yang dapat ditera dengan berbagai metoda anasisa	
7	• Mahasiswa mampu memahami metode penentuan kadar lemak bahan padat dan cair dari berbagai metode yang ada seperti Soxhlet, Babcock,	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar lemak bahan padat	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Sifat lemak minyak sebagai parameter kualitas (Uji kimia) dan pentuan kadar lemak	

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)
	Mojonier Mahasiswa mampu memahami metode penentuan sifat lemak	dan cair dari berbagai metode	tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh			
8	UTS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UTS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	- Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein - Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait preparasi analisis protein	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Protein secara umum, penggolongan, struktur dll	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			memberikan contoh			
10	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian protein dan perbedaan sifat serta jenis-jenis protein • Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip penentuan kadar protein terlarut dan protein total	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis protein total dan terlarut	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Penentuan proein terlarut dan total protein metode Lowry Follin dan Mikro Kjeldahl	
11	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifat serta fungsi Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kualitatif		Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	•	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	- Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya. - Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat berdasarkan sifatnya	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi dan review	Karbohidrat (gula/sakarida) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dan cara penentuan karbohidrat	
13	- Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya. - Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan karbohidrat secara kuantitatif	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait analisis karbohidrat non gula dan by different	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi dan review	Karbohidrat (non gula) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dan cara penentuan karbohidrat	

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)
14	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian vitamin , macam vitamin serta sifat dan fungsinya • Mahasiswa mampu menjelaskan cara penentuan kadar vitamin C, dll • Bahan antigizi	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang vitamin dan cara penentuannya serta zat-zat antigizi	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi Lisan	Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori tentang vitamin baik sifat maupun fungsi bagi tubuh serta cara menentukan Memahami zat-zat anti gizi dalam pangan	
15	• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Bahan Tambahan Pangan (BTP) macam-macam dan sifat serta fungsinya	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi dan review	BTP Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori BTP dalam kehidupan sehari-hari	

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)
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	60%

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	40 %
		UAS	0-100	60%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

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

+ TAMBAH PERTEMUAN

🔄 REFRESH

PENGELOLAAN AKTIVITAS KULIAH PERTEMUAN BKD 20242

Kode Dosen : 0512086901
Kode Matakuliah : TPW43
Kelas : TP61

Show 20 entries

Search:

KE- ↑↓	WAKTU ↑↓	MATERI ↑↓	SUB MATERI ↑↓	AKSI
1	2025-03-07 (10.00 - 11.40 WIB)	Kontrak pembelajaran	Ruang lingkup, Pendahuluan	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
2	2025-03-11 (10.00 - 11.40 WIB)	Pemilihan Prosedur analisis yang ideal	Persyaratan dll	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
3	2025-03-14 (10.00 - 11.40 WIB)	Penentuan kadar air berbagai metoda	Thermogravimetri, thermovolumetri, kimiawi, fisis	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
4	2025-03-18 (10.00 - 11.40 WIB)	Penentuan kadar abu/mineral	Cara kering dan cara basah	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 

🏠 **KE-** **WAKTU** **MATERI** **SUB MATERI** **AKSI**
 (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/homepage) > BKD (https://simak.widyamataram.ac.id/

5	2025-03-21 (10.00 - 11.40 WIB)	Penentuan kadar lemak dan sifat lemak	(Parameter mutu miinyak)	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
6	2025-03-25 (10.00 - 14.40 WIB)	lanjutan	Penentuan kadar lemak dan sifat lemak	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
7	2025-03-28 (10.00 - 11.40 WIB)	Protein	Pengelompokan, Sifat	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
8	2025-04-01 (10.00 - 11.40 WIB)	Penentuan protein Total	Metode Kjeldhal dan Lowry Follin (terlarut)	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
9	2025-04-04 (10.00 - 11.40 WIB)	lanjutan	Destruksi, Destilasi dan Titrasi	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kar 
10	2025-04-11 (10.00 - 11.40 WIB)	Karbohidrat	Jenis, sifat, macam-macam uji kualitatif	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
11	2025-04-15 (10.00 - 11.40 WIB)	Karbohidrat	Uji kuantitatif	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
12	2025-04-18 (10.00 - 11.40 WIB)	Vitamin	Penentuan kadar vitamin C	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
13	2025-04-22 (10.00 - 11.40 WIB)	Food aditive	Bahan tambahan pangan diperlukan	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 

[Home](#)
[KE-](#)
[WAKTU](#)
[MATERI](#)
[SUB MATERI](#)
[AKSI](#)
 (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/homepage) > BKD (https://simak.widyamataram.ac.id/

14	2025-04-25 (10.00 - 11.40 WIB)	Diskusi	studi kasus	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
15	2025-05-09 (10.00 - 11.40 WIB)	UTS		 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
16	2025-07-18 (10.00 - 11.40 WIB)	UAS		 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 

Showing 1 to 16 of 16 entries

Pre

Identitas Pengguna

1. Semester AKtif oleh Admin: 20242.
2. Email : dyah.dtl@gmail.com
3. Nama : dyah titin - 0512086901
4. Status : dosen

Version 1.0.0 Copyright © 2022 Universitas Widya Mataram - (http://widyamataram.ac.id). All rights reserved.



Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Praktikum Analisis Pangan
Kode M.K : TPW44/1 SKS
Semester : 2024/2025 - Genap
Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			11/3	18/3	25/3	08/4	08/4	15/4	15/4	22/4	22/4	29/4	29/4	06/5	06/5	06/5	13/5	18/7
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Evani	221432287	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Arkangela Marilen Lede	221432289	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Petronela Mikku Bili	221432290	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Wilanda	221432291	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Dafa Maulana	221432292	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Angeli Diana	221432293	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Dhanu Prasetyo	221432294	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 25/08/2025

Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : ANALISA PENGOLAHAN HASIL PANGAN
Kode M.K. : TPW43 / 2 SKS
Dosen : DYAH TITIN LASWATI
Kelas : TP61

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1
2024/2025 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A/B
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	B
3	EVANI	221432287	B-
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B-
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B-
6	WILANDA	221432291	B
7	DAFA MAULANA	221432292	B+
8	ANGELIE DIANA	221432293	B/C
9	DHANU PRASETYO	221432294	A/B

Dosen



Admin