



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: Teknologi gula dan kembang gula	KODE MATA KULIAH: TP .	RUMPUN MATA KULIAH: TP. GULA dan KEMBANG GULA	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 2	TANGGAL PENYUSUNAN: 3 Maret 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip Teknologi Gula dalam bahan pangan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu menerapkan dan mengembangkan serta mengevaluasi kelebihan maupun kekurangan dalam pengolahan gula dalam kehidupan sehari-hari. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip-prinsip teknologi gula dalam penganekaragaman pangan.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip pengolahan bahan mengandung gula yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu memahami pengertian gula dalam bahan pangan (pangan sumber gula) dan macam-macam gula seeta sifatnya dalam kaitannya dengan bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang teknologi gula kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Teknologi Gula dan Kembang Gula ini mempelajari aspek pengolahan gula (penggilingan, penjernihan, evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi) membahas pentingnya sumber bahan pangan penghasil gula untuk mencukupi pemenuhan kalori, proses pembuatan glukosa cair (kimia dan enzimatis), sifat-sifat gula, dan mengetahui berbagai olahan berbahan dasar gula.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan dan penjelasan tugas 2. Pertemuan 2 : Pendahuluan 3. Pertemuan 3 : Peran gula dalam pangan dan minuman 4. Pertemuan 4 : Gula tebu dan kerusakan tebu 5. Pertemuan 5 : Perusakan sukrosa sebelum dan setelah penebangan serta prinsip pengolahan gula tebu 6. Pertemuan 6 : Pemurnian gula tebu (Defekasi dan Sulfitasi) 7. Pertemuan 7 : lanjutan pemurnian Sulfitasi dan Karbonatasi 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Kristalisasi dan Finishing 10. Pertemuan 10 : Glukosa Cair 11. Pertemuan 11 : Tahapan proses Cara Kimia dan Enzimatis 12. Pertemuan 12 : Kembang gula/Candy 13. Pertemuan 13 : Proses pembuatan gula batu dan pengendalian mutu 14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas mahasiswa (Diversifikasi olahan gula dalam makan dan minuman) 15. Pertemuan 15 : Presentasi dan Review 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Anonim, 2011. Gula Kristal Rafinasi. SNI. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta 2. Chen, JP., James and Chung-Chi Chou., 1993. Can Sugar Handbook. 12th edition. John Willey & Sons. Inc. New York 3. Edwards, WP. 2000. The Science of Sugar Confectionery. RSC., Cambridge CB4 OWK., UK Inggris	
	PENDUKUNG	
	1. Rama Prihandana, 2005. Dari Pabrik Gula menuju Industri Berbasis Tebu, LPP. Yogyakarta 2. Soejardi, P. 1985. Alat Pengolah Pabrik Gula, LPP Yogyakarta	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. Video 3. Google meet	
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P	

MATA KULIAH SYARAT	KERJA PRAKTEK terkait GULA
--------------------	----------------------------

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 teknologi gula dan kembang gula dalam bidang pangan dan kesehatan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu teknologi gula dan kembang gula dalam bidang pangan dan kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan teknologi gula dan kembang gula dalam bidang pangan dan kesehatan Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer/laptop - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya pemahaman tentang Gula dan kembang gula dalam Bidang Pangan kaitannya dengan Kesehatan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang berbagai sumber tanaman penghasil gula	- Mahasiswa mampu menjelaskan tentang berbagai sumber tanaman penghasil gula serta memberi contoh	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan tentang berbagai sumber tanaman penghasil gula serta	- Pembelajaran Berbantuan Komputer/laptop - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Potensi kekayaan alam	

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)
			memberi contoh • Bentuk : -Tanya Jawab			
3	• Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian gula dan perbedaan sifatnya serta fungsi dalam makanan dan minuman •	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	• Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Peran gula dalam pangan dan minuman	
4	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang proses pengolahan mulai dari penggilingan, penjernihan sampai evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Mahasiswa mampu memahami tentang teori	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Efektifitas dan efisiensi produksi Kemungkinan terjadinya kerusakan sebelum dan setelah pemanenan tertentu sehingga tahu cara antisipasi yang bisa berdampak pada penurunan rendemen	

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)
		ekstraksi dan pemurnian	memberikan contoh			
5	Mahasiswa Mampu proses pengolahan khususnya pemurnian nira (defekasi dan sulfitasi) dan kelebihanannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip pemurnian nira (defekasi dan sulfitasi)	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Gula Kristal Putih SNI	
6	• Mahasiswa Mampu proses pengolahan khususnya pemurnian nira (karbonatasi) dan kelebihanannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Gula Kristal Putih SNI	

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 prinsip pemurnian nira (Karbonatasi)			
7	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang proses pengolahan khususnya evaporasi	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip multiple effect evaporator	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Peralatan multiple effect evaporator	

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)
8	• UTS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal TP Gula dan Kembang Gula tentang	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal dalam UTS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang proses pengolahan khususnya kristalisasi dan sentrifugasi	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip kristalisasi KLI	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Palung kristalisasi koefisien Lampau Jenuh	
10	Mahasiswa Mampu proses pengolahan khususnya kristalisasi dan sentrifugasi serta finishing	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab	Gula Kristal Putih SNI	

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)
		permasalahan terkait	dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip finishing produk akhir GKP sesuai standart	• Diskusi		
11	Mahasiswa Mampu menjelaskan cara pembuatan gula batu skala industry maupun rumah tangga	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	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>	• Gula rafinasi dan gula batu	

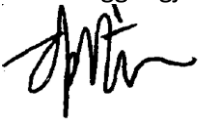
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	Mahasiswa Mampu menjelaskan perbedaan cara pembuatan glukosa cair dengan metode hidrolisis kimiawi serta kelebihan dan kekurangannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi dan review	Industri Glukosa cair	
13	Mahasiswa Mampu menjelaskan perbedaan cara pembuatan glukosa cair dengan metode hidrolisis enzimatis serta kelebihan dan kekurangannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi dan review	Industri Glukosa cair	

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 dan mempresentasikan tugas diversifikasi olahan pangan berbasis gula	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 Lisan	Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori ilmu gizi dalam kehidupan sehari-hari	
15	Mahasiswa Mampu menjelaskan dan mempresentasikan tugas diversifikasi olahan pangan berbasis gula	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	Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori Teknologi Gula dan Kembang Gula 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 Teknologi Gula dan Kembang gula tentang Proses dan efisiensi dan berbagai reaksi kimia/enzimatis yang terjadi serta pemahaman tentang diversifikasi olahan pangan berbasis gula	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Teknologi Gula dan Kembang Gula dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhirsemester)	40%

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	40%
2	Kedisiplinan	Tugas presentasi	0-100	20%

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

: TPP66

Kelas

: TP61

Show

20

entries

Search:

KE- ↕	WAKTU ↕	MATERI ↕	SUB MATERI ↕	AKSI
1	2025-03-06 (13.00 - 14.40 WIB)	Kontrak pembelajaran	Penjelasan tugas, Ruang lingkup Pendahuluan	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus
2	2025-03-13 (13.00 - 14.40 WIB)	Gula di dalam Pangan	Macam, produk dan fungsinya	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus
3	2025-03-14 (13.00 - 14.40 WIB)	Gula tebu (pasang surut)	Potensi kerusakan, Komposisi kimia tebu	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus
4	2025-03-20 (13.00 - 14.40 WIB)	Prinsip2 Pengolahan Gula Tebu	1. Penggilingan	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus

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

5	2025-03-21 (13.00 - 14.40 WIB)	2. Pemurnian	Defekasi, Sulfitasi dan Karbonatasi	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
6	2025-03-27 (13.00 - 14.40 WIB)	Evaporasi dan data pengoperasian	Kristalisasi dan Finishing	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
7	2025-03-28 (13.00 - 14.40 WIB)	Penjernihan Nira lanjutan	Sulfitasi dan karbonatasi	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
8	2025-04-03 (13.00 - 14.40 WIB)	Evaporasi	Multiple effect evaporator	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
9	2025-04-04 (13.00 - 14.40 WIB)	Kristalisasi	Finishing	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
10	2025-04-10 (13.00 - 14.40 WIB)	Gula Batu	Proses dan pengendalian mutu	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
11	2025-04-11 (13.00 - 14.40 WIB)	Gula non tebu	Glukosa Cair	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
12	2025-04-17 (13.00 - 14.40 WIB)	Glukosa cair lanjutan	Cara kimia dan enzimatis	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
13	2025-04-18 (13.00 - 14.40 WIB)	Gula non tebu	Gula Kelapa, Bit dan Stevia	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 

https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/homepage > BKD (<https://simak.widyamataram.ac.id/>)

KE-	WAKTU	MATERI	SUB MATERI	AKSI
14	2025-04-24 (13.00 - 14.40 WIB)	Candy	Hard dan soft candy	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
15	2025-05-08 (13.00 - 14.40 WIB)	UTS	Peran gula, kerusakan sukrosa	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 
16	2025-07-17 (13.00 - 14.40 WIB)	UAS	Gula non tebu dan candy	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20242/41221/TPP66/TP61) 

Showing 1 to 16 of 16 entries

Prev

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 : TP Gula
Kode M.K : TPP66/2 SKS
Semester : 2023/2024 - Genap
Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1 06/3	M2 13/3	M3 14/3	M4 20/3	M5 21/3	M6 27/3	M7 28/3	M8 03/4	M9 04/4	M10 10/4	M11 11/4	M12 17/4	M13 18/4	M14 24/4	M15 08/5	M16 17/7
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
4	Arkangela Marilen Lede	221432289	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
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

Yogyakarta, 25/08/2025

Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JALAN MANGKUBUMEN KT III/237
YOGYAKARTA 55132



Mata Kuliah : TEKNOLOGI GULA DAN KEMBANG GULA
Kode M.K. : TPP66 / 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-
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A/B
3	EVANI	221432287	B+
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B+
6	WILANDA	221432291	A/B
7	DAFA MAULANA	221432292	A
8	ANGELIE DIANA	221432293	B-
9	DHANU PRASETYO	221432294	A/B

[Signature]



Dosen

[Signature]
Admin