



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
N.P. 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/III d/ 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/III c/ 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/III b/ 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 PENGAJARAN SEMESTER (RPPS)

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	KODE MATA KULIAH: TPW41	RUMPUN MATA KULIAH: Mikrobiologi	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 4	TANGGAL PENYUSUNAN: 24 Februari 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, STP, M.Sc. Asepto Edi S, M.Sc	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, MP
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 ilmu kimia dalam kaitanya pada reaksi kimia di bidang pangan mendisain dan piranti lunak iptek. 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 reaksi kimia baik dalam bidang kimia pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan konsep HACCP yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang HACCP pangan dalam kaitanya di bidang keamanan pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang HACCP dalam kaitanya dengan keamanan pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Kimia Dasar ini membahas membahas dasar system kamanan pangan, prinsip HACCP, aplikasi HACCP dalam industry pangan, sisteam audit HACCP dan HACCP dalam kaitan rantai pasok makanan	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Sistem Manajemen Keamanan Pangan 2. Pertemuan 2 : Sejarah dan Perkembangan HACCP 3. Pertemuan 3 : Prinsip dasar HACCP 4. Pertemuan 4 : <i>Hazard Analysis (Analisis Bahaya)</i> 5. Pertemuan 5 : Penentuan Titik Kendali Kritis (CCPs) 6. Pertemuan 6 : Batas Kritis dan Pengendaliannya 7. Pertemuan 7 : Sistem Pemantauan pada CCPs 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Tindakan Korektif 10. Pertemuan 10 : Verifikasi dan Validasi dalam HACCP 11. Pertemuan 11 : Dokumentasi dalam Sistem HACCP 12. Pertemuan 12 : Audit Sistem HACCP 13. Pertemuan 13 : HACCP dalam Rantai Pasokan Pangan 14. Pertemuan 14 : Kasus dan Implementasi HACCP pada Produk Tertentu 15. Pertemuan 15 : Kasus dan Implementasi HACCP pada Produk Tertentu 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mortimore, S., & Wallace, C. (2008). <i>HACCP: A Practical Approach</i>. New York: Springer. 2. Food Safety and Inspection Service (FSIS). (2020). <i>Guidebook for the Preparation of HACCP Plans</i>. Washington, D.C.: U.S. Department of Agriculture (USDA). 3. University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences (IFAS). (2014). <i>HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point Training Curriculum (6th Edition)</i>. Gainesville, Florida: IFAS Books.
	PENDUKUNG	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). <i>HACCP</i>. Chichester: Wiley-Blackwell.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 	
TEAM TEACHING	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masrukan, STP, M.Sc; 2. Asepto Edi S, 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	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Sistem Manajemen Keamanan Pangan • Mampu menjelaskan biokimia dalam bidang pangan 	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian Sistem Manajemen Keamanan Pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Sistem Manajemen Keamanan Pangan dalam bidang pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Sistem Manajemen Keamanan Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Sejarah dan Perkembangan HACCP • Mampu memahami tentang Sejarah dan Perkembangan HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu tentang Sejarah dan Perkembangan HACCP • Mahasiswa mampu memahami perkembangan Sejarah dan Perkembangan HACCP 	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara Sejarah dan Perkembangan HACCP Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Sejarah dan Perkembangan HACCP	
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu mengetahui Prinsip-Prinsip Dasar HACCP • Mampu menyampaikan 	Mahasiswa secara mandiri menguasai Prinsip-Prinsip Dasar HACCP	Kriteria <ul style="list-style-type: none"> • -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Prinsip dasar HACCP	

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)
	Prinsip-Prinsip Dasar HACCP		menyampaikan Prinsip-Prinsip Dasar HACCP Bentuk : Diskusi dan Tanya jawan	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Collaborative Learning</i> 		
4	Mahasiswa mampu menjelaskan Hazard Analysis (Analisis Bahaya)	Mampu menjelaskan memahami Hazard Jenis-jenis bahaya (biologis, kimiawi, fisik), Cara mengidentifikasi bahaya dalam produk pangan, Metode untuk menilai tingkat bahaya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Mahasiswa mampu menjelaskan HACCP Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<i>Hazard Analysis (Analisis Bahaya)</i>	
5	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan Penentuan Titik Kendali Kritis (CCPs) 	Mahasiswa mampu memahami Penentuan Titik Kendali Kritis (CCPs)	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan titik kendali kritisi Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Penentuan Titik Kendali Kritis (CCPs)	

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)
			-			
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu Batas Kritis dan Pengendaliannya 	Mahasiswa secara mandiri memahami Definisi batas kritis, Penentuan batas kritis pada CCPs, Teknik pengendalian dan pemantauan batas kritis	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi batas kritis dan pengendaliannya	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Batas Kritis dan Pengendaliannya	10%
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Sistem Pemantauan pada CCPs 	Mahasiswa mampu memahami Prosedur pemantauan CCPs, Alat dan metode pemantauan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan memahami Prosedur pemantauan CCPs, Alat dan metode pemantauan larutan Bentuk : -Kuis dan soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Sistem Pemantauan pada CCPs	
8	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami prinsip HACCP 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal HACCP	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasam	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)
			soal soal HACCP dalam UTS Bentuk : -soal dan evaluasi			
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri tindakan korektif 	Mahasiswa mampu memahami Prosedur tindakan korektif, Contoh tindakan korektif dalam industri pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Prosedur tindakan korektif, Contoh tindakan korektif dalam industri pangan Bentuk : -Tanya Jawab -diskusi dan Tanya jawan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Tindakan Korektif	
10	Mahasiswa mampu menyampaikan Verifikasi dan Validasi dalam HACCP	Mahasiswa secara mandiri membuat Definisi verifikasi dan validasi, Metode untuk memverifikasi dan memvalidasi sistem HACCP	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam Definisi verifikasi dan validasi, Metode untuk memverifikasi dan memvalidasi sistem HACCP Bentuk :	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Verifikasi dan Validasi dalam HACCP	10%

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)
			- diskusi dan Tanya jawan			
11	Mahasiswa mampu menyampaikan Dokumentasi dalam Sistem HACCP	Mahasiswa secara mandiri Dokumentasi dalam Sistem HACCP	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam Dokumentasi dalam Sistem HACCP</p> <p>Bentuk : diskusi dan Tanya jawan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Dokumentasi dalam Sistem HACCP	
12	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan Audit Sistem HACCP 	Mahasiswa secara mandiri membuat Definisi audit HACCP, Proses audit dan pemantauan efektivitas sistem HACCP	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami Definisi audit HACCP, Proses audit dan pemantauan efektivitas sistem HACCP</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	Audit Sistem HACCP	

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)
13	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu Penerapan HACCP dalam rantai pasokan, Koordinasi antara pemasok dan produsen 	Mahasiswa secara mandiri Penerapan HACCP dalam rantai pasokan, Koordinasi antara pemasok dan produsen	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi Penerapan HACCP dalam rantai pasokan, Koordinasi antara pemasok dan produsen Bentuk : -Presentasi	Presentasi/praktek langsung di depan rekan-rekan mahasiswa yang lain	HACCP dalam Rantai Pasokan Pangan	
14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu mengaplikasikan Kasus dan Implementasi HACCP pada Produk Tertentu 	Mahasiswa secara mandiri membuat poster dan mempresentasikan tentang Kasus dan Implementasi HACCP pada Produk Tertentu	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya. Bentuk : -Presentasi	Presentasi/praktek langsung di depan rekan-rekan mahasiswa yang lain	Kasus dan Implementasi HACCP pada Produk Tertentu	

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)
15	Mahasiswa mampu mengaplikasikan Kasus dan Implementasi HACCP pada Produk Tertentu	Kriteria Mahasiswa secara mandiri membuat poster dan mempresentasikan tentang Kasus dan	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya. Bentuk :	Presentasi/praktek langsung di depan rekan-rekan mahasiswa yang lain	Kasus dan Implementasi HACCP pada Produk Tertentu	
16	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami konsep HACCP dan aplikasinya dalam industry dan keamanan pangan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal HACCP	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia dalam UAS Bentuk : -soal dan evaluasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasam	UAS (ujian akhir semester)	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	20 %
		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

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



Mata Kuliah : HACCP
 Kode M.K./SKS: TPW46 / 2 SKS
 Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO
 Kelas/Jadwal : TP41 / SELASA, 11.00
 Tatap Muka : 8 Pertemuan
 Jml Peserta : 14 Mahasiswa

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	04/03/2025 11.00 s/d 12.40	Pendahuluan Kontrak perkuliahan	13 mhs
2	11/03/2025 11.00 s/d 12.40	Sejarah dan Perkembangan HACCP	13 mhs
3	18/03/2025 11.00 s/d 12.40	Prinsip dasar HACCP	13 mhs
4	25/03/2025 11.00 s/d 12.40	<i>Hazard Analysis (Analisis Bahaya</i>	14 mhs
5	08/04/2025 11.00 s/d 12.40	Penentuan Titik Kendali Kritis (CCPs)	14 mhs
6	15/04/2025 11.00 s/d 12.40	Batas Kritis dan Pengendaliannya	14 mhs
7	22/04/2025 11.00 s/d 12.40	Sistem Pemantauan pada CCPs	13 mhs
8	06/05/2025 11.00 s/d 12.40	UTS	14 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 8 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 01/09/2025

Dosen Pengajar,

ASEPTO EDI SAPUTRO

NUPTK : 3249776677130103

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : HACCP
Kode M.K/SKS : TPW46/ 2 SKS
Semester : 2024/2025 - Genap
Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
			04/03	11/03	18/03	25/03	08/04	15/04	22/04	06/05
1	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	√	—	√	√	√	√	√	√
2	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	√	√	√	√	√	√	√	√
3	LEVI SUCI	211432187	√	√	—	√	√	√	√	√
4	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	√	√	√	√	√	√	√	√
5	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	√	√	√	√	√	√	√	√
6	JULIET WENTIAN	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√
7	NADIA TAMUNGKU	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√
8	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√
9	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	√	√	√	√	√	√	-	√
10	DEKRI KOGOYA	231432368	√	√	√	√	√	√	√	√
11	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	—	√	√	√	√	√	√	√
12	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	√	√	√	√	√	√	√	√
13	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	√	√	√	√	√	√	√	√
14	KHAIRINI HASAN	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 1 September 2025
Dosen Pengajar



(Asepto Edi Saputro)

KODE	TPW46	MATA KULIAH	HACCP
JUMLAH SKS	2	KELAS / JADWAL	TP41 - SELASA 11.00
PERTEMUAN	8 kali	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
JUMLAH PESERTA	14 mhs	DOSEN PENGAJAR	MASRUKAN, S.TP, M.Sc. ASEPTO EDI SAPUTRO, S.T.P, M.Sc.

[Kembali](#)
[Mata Kuliah Lain](#)

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI
1	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	C
2	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B/C
3	LEVI SUCI	211432187	C
4	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	C
5	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	B
6	JULIET WENTIAN	231432351	B-
7	NADIA TAMUNGKU	231432352	B+
8	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A/B
9	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	B+
10	DEKRI KOGOYA	231432368	B-
11	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	C+
12	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	C
13	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	A/B
14	KHAIRINI HASAN	231432378	B+