



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 PENGOLAHAN TEH, KOPI, COKLAT	KODE MATA KULIAH: TPP 5.93	RUMPUN MATA KULIAH: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 5	TANGGAL PENYUSUNAN: Pebruari 2022
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS:	KOORDINATOR MK:			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip pengolahan hasil perkebunan the, kopi, coklat dalam kaitannya perubahan biokimia, biofisik dan fisiologis setelah bahan dipanen dalam hubungannya untuk menjamin kualitas produknya. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip pengolahan hasil-hasil perkebunan terutama teh, kopi dan coklat			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	- Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip pengolahan teh, kopi, coklat. - Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang pengolahan teh, kopi dan coklat - Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pengolahan teh, kopi dan coklat kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Mempelajari tentang komoditas perkebunan, pengolahan teh, kopi dan kakao meliputi: spesifikasi bahan baku, tahap-tahap proses, pengeringan, grading, pengemasan dan penyimpanan sebagai bahan baku				

	produk lanjutan. Standart mutu nasional dan internasional teh kering, kopi beras dan biji kakao. Mempelajari produk olahan dan turunan teh kering, kopi beras dan biji kakao.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia 2. Pertemuan 2 : standart kualitas kopi beras 3. Pertemuan 3 : pengolahan kopi beras cara basah 4. Pertemuan 4 : pengolahan kopi beras cara kering 5. Pertemuan 5 : pembuatan kopi bubuk 6. Pertemuan 6 : Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam 7. Pertemuan 7 : standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam) 8. Pertemuan 8 : UJIAN TENGAH SEMESTER 9. Pertemuan 9 : pemetikan, pelayuan pucuk daun teh 10. Pertemuan 10 : proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh 11. Pertemuan 11 : Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering 12. Pertemuan 12 : Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk 13. Pertemuan 13 : pengolahan coklat biji 14. Pertemuan 14 : pengolahan coklat bubuk 15. Pertemuan 15 : Cocoa butter dan produknya 16. Pertemuan 16 : UJIAN AKHIR SEMESTER	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Afoakwa EO., 2016. Chocolate. Science and Technology . 2 nd . Wiley Blackwell. Oxford. UK. 2. Clarke RJ. and Macrae R., 1989. Coffee Technology. vol 2 . ELSEVIER APPLIED SCIENCE. LONDON and NEW YORK 3. Galanakis CM., 2017. Handbook of Coffee Processing By-Products . Academic Press. Elsevier. London UK 4. Kumar V., Kaur J., Tanwar B., Goyal A., Gat Y., Kumar A., Kaur P., Tea Processing . in Mudgil D., Barak S., 2018. Beverages Processing & Technology . Scientific Publishers. ISBN: 978-93-87869-36-3. 5. Preedy VR., 2013. Tea in Health and Disease Prevention . Academic Press. London. UK.	
	PENDUKUNG	
	1. Flament I and Thomas YB., 2002. Coffee Flavor Chemistry . John Wiley & Sons, Ltd. Chichester. New York. Weinheim. Brisbane. Singapore. Toronto. 2. Greweling PP., 2013. Chocolates and Confections . John Willey & Son Inc. 3. Juneja LR., Kapoor MP., Okuba T., Rao TP., 2013. Green Tea Polyphenols . Nutraceuticals of Modern Life. CRC Press. 4. Schwan RF., Fleet GH., 2014. Cocoa and Coffee Fermentations . CRC Press. Taylor & Francis Group.	

MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	
MATA KULIAH SYARAT	- biologi, biokimia, kimia 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)
1	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. sejarah dan petensi pengembangan komoditas kopi 2. sejarah dan petensi pengembangan komoditas teh 3. sejarah dan petensi pengembangan komoditas cacao	
2	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan standart kualitas kopi beras	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan standart kualitas kopi beras	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan standart kualitas kopi beras Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Standart nasional dan internasional kopi beras 2. Factor-faktor yang menentukan kualitas kopi beras	

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 mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Kriteria panen buah kopi* 2. Sortasi buah kopi 3. Pengupasan kulit buah 4. Fermentasi* 5. Pencucian dan Pengeringan* 6. Penggerebusan dan Sortasi kering 7. pengemasan kualitas kopi beras	
4	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Sortasi buah kopi 2. Pengupasan kulit buah 3. Pengeringan 4. Penggerebusan 5. Sortasi kering 6. Pengemasan	
5	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan dan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan dan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	1. Penyangraian kopi biji dan derajat sangrai 2. Penggilingan	

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)
	pembuatan kopi bubuk	pembuatan kopi bubuk	pengolahan dan pembuatan kopi bubuk Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>	3. Mekanisme pembentukan flavor seduhan kopi. 4. Standart industry seduhan kopi sangrai	
6	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. tahapan proses pengolahan teh hijau 2. tahapan proses pengolahan teh oolong 3. tahapan proses pengolahan teh hitam	
7	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam) Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Standart Nasional Indonesia teh hijau 2. Standart Nasional Indonesia teh oolong 3. Standart Nasional Indonesia teh hitam	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER					

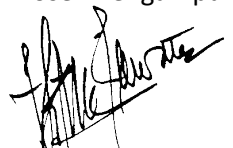
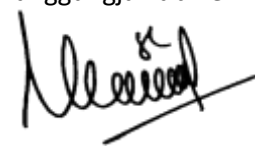
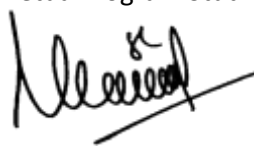
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
9	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. komponen kimia penyusun daun teh. 2. cara pemetikan pucuk daun teh 3. jenis petikan pucuk daun the 4. Analisa petik 5. cara pelayuan pucuk daun the 6. derajat layu pucuk daun teh	
10	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. proses penggulungan dan penggilingan 2. proses fermentasi dan biokimia fermentasi 3. reaksi pembentukan flavor 4. reaksi pembentukan warna	
11	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara Pengeringan,	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab	1. tahap pengeringan dan perubahan biokimianya	

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)
	sortasi, <i>grading</i> teh kering	Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering	menjelaskan tentang cara Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering Bentuk : -Tanya Jawab	• Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	2. sortasi dan pemisahan pucuk the kering berdasar kualitasnya	
12	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. jenis tanaman coklat komersil 2. Garis besar tahapan proses pengolahan coklat biji. 3. Garis besar tahapan proses pengolahan coklat bubuk	
13	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. cara dan syarat panen buah coklat 2. pemecahan buah 3. fermentasi biji dan perubahan biokimianya. 4. pengeringan 5. standart mutu biji coklat	

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 mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. sortasi biji dan pencucian 2. pemisahan kulit biji 3. penyangraian cocoa nib 4. penggilingan dan pressing	
15	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan Cocoa butter dan produknya	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara Cocoa butter dan produknya	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan Cocoa butter dan produknya Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. mixing 2. refining 3. conching 4. tempering 5. pencetakan	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER					

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  Ir. Kuntjahwati SAR., MP	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P.



Mata Kuliah : TEKNOLOGI KOPI, TEH DAN KAKAO Kode M.K./SKS: TPP5.93 / 2 SKS Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO Kelas/Jadwal : TP61 / SELASA, 07.00 Tatap Muka : 8 Pertemuan Jml Peserta : 15 Mahasiswa			PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH TEKNOLOGI PANGAN/S-1 2024/2025 - Genap
KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	04/03/2025 07.00 s/d 08.40	Pendahuluan Kontrak perkuliahan	15 mhs
2	11/03/2025 07.00 s/d 08.40	Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam	15 mhs
3	18/03/2025 07.00 s/d 08.40	standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)	14 mhs
4	08/04/2025 07.00 s/d 08.40	pemetikan, pelayuan pucuk daun teh	14 mhs
5	15/04/2025 07.00 s/d 08.40	Fermentasi teh	14 mhs
6	22/04/2025 07.00 s/d 08.40	Pengeringan, sortasi, grading teh kering	15 mhs
7	29/04/2025 07.00 s/d 08.40	Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk	14 mhs
8	06/05/2025 10.00 s/d 11.40	UTS	15 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 : Teknologi Kopi, Teh dan Kakao
Kode M.K/SKS : TPP5.93 / 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	08/04	15/04	22/04	29/04	06/05
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	√	√	√	√	√	√	√	√
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√
3	EVANI	221432287	√	√	√	√	√	√	√	√
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	√	√	—	√	√	√	√	√
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	√	√	√	√	—	√	√	√
6	WILANDA	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√
7	DAFA MAULANA	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√
8	ANGELIE DIANA	221432293	√	√	√	—	√	√	√	√
9	DHANU PRASETYO	221432294	√	√	√	√	√	√	√	√
10	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	√	√	√	√	√	√	—	√
11	JULIET WENTIAN	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√
12	NADIA TAMUNGKU	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√
13	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√
14	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√
15	KHAIRINI HASAN	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 1 September 2025
Dosen Pengajar



(Asepto Edi Saputro)

KODE	TPP5.93	MATA KULIAH	TEKNOLOGI KOPI,TEH DAN KAKAO
JUMLAH SKS	2	KELAS / JADWAL	TP61 - SELASA 7.00
PERTEMUAN	8 kali	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
JUMLAH PESERTA	15 mhs	DOSEN PENGAJAR	MASRUHAN, S.TP, M.Sc. ASEPTO EDI SAPUTRO, S.T.P., M.Sc.

Kembali

Mata Kuliah Lain

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A-
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	B/C
3	EVANI	221432287	C+
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B+
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B
6	WILANDA	221432291	B+
7	DAFA MAULANA	221432292	B/C
8	ANGELIE DIANA	221432293	B/C
9	DHANU PRASETYO	221432294	B+
10	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A-
11	JULIET WENTIAN	231432351	A/B
12	NADIA TAMUNGKU	231432352	B+
13	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A/B
14	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	B+
15	KHAIRINI HASAN	231432378	B-