



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/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: Pebruari 2022
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK: Ir. Kuntjahjawati SAR., MP			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (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 (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (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	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan teknik-teknik pengawetan pangan Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya pengawetan pangan. 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	
	<ol style="list-style-type: none"> 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. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.
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	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui peran air dalam bahan pangan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan peran air dalam bahan pangan 	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang peran air dalam bahan pangan</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui peran air dalam pengolahan pangan 	Mampu menjelaskan dan memahami peran air dalam pengolahan pangan	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan peran air dalam pengolahan pangan</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Keberadaan struktur air dalam bahan pangan Mekanisme Gelatinisasi pati Mekanisme Hidrolisa pati Mekanisme Koagulasi protein Mekanisme rancidity 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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui peran air dalam kerusakan pangan 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang peran air dalam kerusakan pangan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan tentang peran air dalam kerusakan pangan</p> <p>Bentuk :</p> <p>-tugas dan Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> water activity (Aw) Aw bahan pangan dan masa simpannya Aw kritis pertumbuhan mikrobia 	
6	Mahasiswa mengetahui pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	<p>Kriteria</p> <p>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi</p> <p>Bentuk :</p> <p>-presentasi dan tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> pengertian pengalengan tahapan proses pengalengan blanching 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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi 	<p>Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi</p> <p>Bentuk : -tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> exhausting sterilisasi 	
8	Mahasiswa memahami dasar-dasar pemikiran Teknik pengawetan pangan dan pengalengan pangan.	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal pengawetan pangan	<p>Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan dasar-dasar pemikiran Teknik pengawetan pangan dan pengalengan pangan dalam UTS</p> <p>Bentuk : -soal tertulis</p>	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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang mekanisme dan pelaksanaan pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab -soal dan latihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> Tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	1. fermentasi spontan dan pertumbuhan bakteri 2. homo- dan heterofermentasi 3. pickle 4. saurkraut	
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	

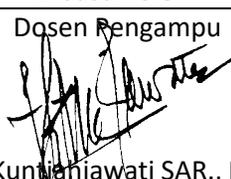
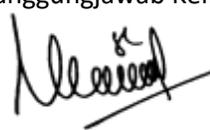
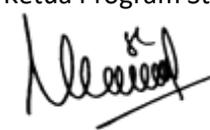
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			konsentrat/pengentalan Bentuk : -Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pengawetan 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	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 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 :	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 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)	<p>Kriteria</p> <p>- Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang tentang pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed)</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<p>1. konsep ready to use dan fresh cut</p> <p>2. coating</p> <p>3. Teknik penanganan minimal.</p>	
16	Mahasiswa mampu mengetahui dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode</p> <p>Bentuk :</p>	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  Ir. Kuntiajwanti SAR., MP.	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	Dekan  Ir. Ambar Rukmini, M.P.



Mata Kuliah : **PENGAWETAN PANGAN**Kode M.K./SKS: **TPW75 / 2 SKS**Dosen : **ASEPTO EDI SAPUTRO**Kelas/Jadwal : **TP61 / SENIN, 09.00**Tatap Muka : **8 Pertemuan**Jml Peserta : **9 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
9	19/05/2025 09.00 s/d 10.40	Pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan	9 mhs
10	26/05/2025 09.00 s/d 10.40	Pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan	9 mhs
11	02/06/2025 09.00 s/d 10.40	Pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman	9 mhs
12	16/06/2025 09.00 s/d 10.40	Pengawetan pangan menggunakan metode konsentrat	9 mhs
13	23/06/2025 09.00 s/d 10.40	Pengawetan pangan menggunakan metode food additive	9 mhs
14	30/06/2025 09.00 s/d 10.40	Pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi	8 mhs
15	04/07/2025 09.00 s/d 10.40	Pengawetan pangan menggunakan metode minimally processed	7 mhs
16	14/07/2025 09.00 s/d 10.40	UAS	9 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 : Pengawetan Pangan
Kode M.K/SKS : TPW75 / 2 SKS
Semester : 2024/2025 - Genap
Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			19/05	26/05	02/06	16/06	23/06	30/06	04/07	14/07
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	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 1 September 2025
Dosen Pengajar



(Asepito Edi Saputro)

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.

[Kembali](#)

[Mata Kuliah Lain](#)

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A-
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	A
8	ANGELIE DIANA	221432293	B-
9	DHANU PRASETYO	221432294	B