



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 177/SK/RT-UWM/X/2025
Tentang
TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rector Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rector;
- 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, Pascasarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 329/D/FST-UWM/IX/2025, tertanggal 26 September 2025;

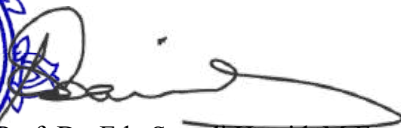
MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026;
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 : 28 Oktober 2025

Rector,


Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rector 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 : 177/SK/RT-UWM/X/2025

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVe/ Pembina Utama	1	Pengantar Teknologi Pangan (Tim)	1	DPK
			2	Pengawasan Mutu Pangan (Tim)	1	
			3	Ilmu Gizi I	2	
			4	Metodologi Penelitian	2	
			5	Perencanaan Menu (Tim)	1	
			6	Seminar (Tim)	1	
			7	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak (Tim)	1	
TOTAL SKS					9	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIId/Penata Tk 1	1	Fisika	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Satuan Operasi I	2	
			4	Tata Letak dan Perencanaan industri (Tim)	1	
			5	Pengembangan Produk	2	
			6	Praktikum Pengembangan Produk	1	
			7	Satuan Operasi III	2	
TOTAL SKS					12	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIC/Penata	1	Sanitasi Industri dan Penanganan Limbah	3	Dosen Tetap Yayasan
			2	Kimia Pangan (Tim)	1.5	
			3	Praktikum Kimia Pangan	1	
			4	Teknologi Pengemasan (Tim)	1	
			5	Praktikum Teknologi Pengemasan	1	
			6	Evaluasi Gizi	2	
			7	TP. Telur dan Susu (Tim)	1	
TOTAL SKS					10.5	



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	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	Dosen Tetap Yayasan
			2	Bahasa Inggris II (Tim)	1	
			3	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	2	
			4	Tata Letak dan Perencanaan Industri (Tim)	1	
			5	Pengetahuan Bahan	2	
			6	Praktikum Pengetahuan Bahan	1	
			7	Biokimia Pangan (Tim)	1.5	
TOTAL SKS					11.5	
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Dasar	1	
			3	Biokimia Pangan (Tim)	1.5	
			4	Pengawasan Mutu Pangan (Tim)	1	
			5	Praktikum Pengawasan Mutu Pangan	1	
			6	Kimia Pangan (Tim)	1.5	
			7	Perencanaan Menu (Tim)	1	
			8	Seminar (Tim)	1	
			9	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak (Tim)	1	
TOTAL SKS					11	



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
7	Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Biologi Sel	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Pengantar Teknologi Pangan (Tim)	1	
			3	Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	1	
			4	Bahasa Inggris II (Tim)	1	
			5	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan (Tim)	1	
			6	TP. Telur dan Susu (Tim)	1	
			7	Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	3	
TOTAL SKS					10	



Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 28 Oktober 2025

Rektor,

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

SURAT KEPUTUSAN **Nomor 178/SK/RT-UWM/X/2025**

Tentang

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP ANTAR FAKULTAS FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026 UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rector Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rector;
- 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, Pascasarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 329/D/FST-UWM/IX/2025, tertanggal 26 September 2025;

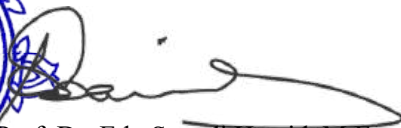
MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap Antar Fakultas untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026;
2. Dosen Tetap Antar Fakultas 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 : 28 Oktober 2025

Rector,


Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rector 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 : 178/SK/RT-UWM/X/2025

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP ANTAR FAKULTAS
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Drs. Jono, M.T.	Lektor/IIId/Penata Tk 1	1	Matematika	2	Dosen Tetap Antar Fakultas
TOTAL SKS					2	



Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 28 Oktober 2025

Rector,

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

SURAT KEPUTUSAN
Nomor 179/SK/RT-UWM/X/2025
Tentang
TUGAS MENGAJAR ASISTEN DOSEN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rector Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rector;
- 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, Pascasarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 329/D/FST-UWM/IX/2025, tertanggal 26 September 2025;

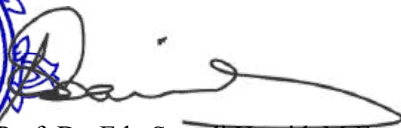
MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Asisten Dosen untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026;
2. Asisten Dosen 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 : 28 Oktober 2025

Rector,


Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rector 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 : 179/SK/RT-UWM/X/2025

TUGAS MENGAJAR ASISTEN DOSEN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Dhanu Prasetyo	Asisten Dosen	1	Prakt. Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	1	Asisten Dosen
TOTAL SKS					1	



Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 28 Oktober 2025

Rector,

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:	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 5	TANGGAL PENYUSUNAN: 23 Agustus 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, MP
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami karakteristik rempah dan herbs, teknologi pasca panen rempah, teknologi rempah sebagai bumbu dapur serta pemanfaatan oleokimia rempah dan teknologi ekstraksi minyak atsiri dan oleoresin. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan rempah dan minyak atsiri berdasarkan karakteristik yang dimiliki			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	- Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip rempah dan teknologi pengolahan rempah dan minyak atsiri - Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya pengolahan rempah dan minyak atsiri.			

		3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk yang diterima oleh konsumen secara legal.
--	--	--

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Menjelaskan tentang pentingnya pengembangan rempah dan minyak atsiri oleh suatu industri pangan dan industri rumahan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika pengembangan produk rempah dan minyak atsiri dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan peluang dan kebutuhan produk baru oleh konsumen. Mahasiswa juga mampu mengembangkan prototipe produk rempah dan minyak atsiri dengan tetap menjaga kualitas produk yang dikehendaki oleh pasar/konsumen, merencanakan usaha, produksi, pemasaran sampai dengan peluncuran produk baru yang legal.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : pengenalan, sejarah rempah dan minyak atsiri 2. Pertemuan 2 : tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri 3. Pertemuan 3 : teknologi pasca panen rempah (pretreatment) 4. Pertemuan 4 : teknologi pasca panen rempah (pengeringan, sortasi, pengemasan dan penyimpanan) 5. Pertemuan 5 : standar mutu rempah 6. Pertemuan 6 : pemanfaatan mutu rempah dalam industri rumah tangga 7. Pertemuan 7 : pengolahan produk rempah dalam rumah tangga 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : minyak atsiri 10. Pertemuan 10 : komponen minyak atsiri 11. Pertemuan 11 : parameter kualitas minyak atsiri 12. Pertemuan 12 : oleoresin 13. Pertemuan 13 : ekstraksi oleoresin 14. Pertemuan 14 : ekstraksi minyak atsiri metode destilasi 15. Pertemuan 15 : ekstraksi minyak atsiri metode mekanis dan solvent 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Fennema, O.R., Karel, M., Sanderson, G.W., Tannenbaum, S.R., Walstra, P., Whitaker, M. 2009. Spice Science and Technology. Boca Raton. New York : CRC Press. 2. Susanti, S. 2022. Modul Teknologi Minyak Atsiri dan Rempah. Semarang : Undip Press 3. Putri, W.D.R., Fibrianto, K. 2018. Rempah untuk Pangan dan Kesehatan. Malang : Universitas Brawijaya Press.	

	PENDUKUNG
	Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker
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 mampu menjelaskan dan mengenali jenis rempah, sejarah rempah dan minyak atsiri	Mahasiswa dapat menjelaskan dan mengenali jenis rempah, sejarah rempah dan minyak atsiri	Kriteria -Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan dan mengenali jenis rempah, sejarah rempah dan minyak atsiri Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan tentang: 1. Pengenalan jenis rempah 2. Pengenalan minyak atsiri dan sifat-sifatnya (Secara umum) 3. Sejarah perdagangan dan peredaran rempah	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengenalan tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang tanaman rempah dan	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Mampu menjelaskan : 1. perbedaan seasoning dan condiment 2. Perbedaan herbs dan spices	

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)
			penghasil minyak atsiri Bentuk : -Tanya Jawab		3. Pengelompokan rempah secara konvensional 4. Asal tanaman rempah	
3	●Mahasiswa mampu menjelaskan tahapan teknologi pasca panen rempah tahap <i>pretreatment</i>	●Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tahapan teknologi pasca panen rempah tahap <i>pretreatment</i>	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis <i>pretreatment</i> yang dapat dilakukan pada berbagai jenis rempah Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Pentingnya pengolahan pasca panen 2. Pentingnya <i>pretreatment</i> pasca panen 3. Jenis-jenis <i>pretreatment</i> yang dapat dilakukan pada komoditas rempah	
4	●Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami teknologi pascapanen rempah setelah <i>pretreatment</i> berupa pengeringan dan pengemasan	Mampu menjelaskan dan memahami teknologi pascapanen rempah setelah <i>pretreatment</i> berupa pengeringan dan pengemasan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pascapanen rempah Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Materi tentang pengeringan, sortasi, pengemasan dan penyimpanan 2. Mengenal jenis alat pada metode pengeringan 3. Faktor-faktor yang mempengaruhi	

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)
					metode pengeringan 4. Cara pengemasan rempah 5. Teknik penyimpanan rempah, <i>control atmosphere</i>	
5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang mutu rempah, standar mutu rempah, kriteria pengukuran mutu dan standar mutu rempah untuk ekspor.	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang mutu rempah, standar mutu rempah, kriteria pengukuran mutu dan standar mutu rempah untuk ekspor..	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan tentang mutu rempah, standar mutu rempah, kriteria pengukuran mutu dan standar mutu rempah untuk ekspor. Bentuk : -tugas dan Tanya Jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Definisi mutu rempah dan mengapa mutu rempah bisa turun 2. Aspek mutu rempah 3. Jenis mutu rempah (Mutu sensorik dan fisik, mutu kimia dan mutu biologis) 4. Kriteria pengukuran mutu rempah 5. Sifat subjektif dan objektif mutu rempah	

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	● Mahasiswa mampu menjelaskan pemanfaatan rempah dalam industri rumah tangga	Mahasiswa secara mandiri memahami pemanfaatan rempah dalam industri rumah tangga	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan teknologi pengolahan rempah yang umumnya dilakukan oleh industri rumah tangga Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Presentasi masing-masing gagasan produk 2. Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah	
7	● Mahasiswa mengetahui pengolahan produk rempah dalam rumah tangga	● Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengolahan produk rempah dalam rumah tangga	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengolahan produk rempah dalam rumah tangga Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	● Presentasi masing-masing komoditas rempah ● Diskusi ilmiah kolaboratif	
8	● Mahasiswa memahami konsep	Mahasiswa secara mandiri mampu	Kriteria -Ketepatan ketrampilan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan	UTS (ujian tengah semester)	25%

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)
	rempah, mutu dan pengolahannya	menyelesaikan soal soal mengenai rempah	secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal Rempah, mutu dan pengolahan rempah dalam UTS Bentuk : -soal tertulis	dengan teliti dan seksama		
9	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan minyak atsiri, peran minyak atsiri bagi tumbuhan – manusia – dan industri	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan minyak atsiri, peran minyak atsiri bagi tumbuhan – manusia – dan industri	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dalam menjelaskan peran minyak atsiri bagi tumbuhan, manusia dan industri Bentuk : -Tanya Jawab -Tugas	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Penjelasan tentang minyak atsiri dan komoditas di Indonesia yang menghasilkan minyak atsiri 2. Peran minyak atsiri bagi tumbuhan – manusia – dan industri	
10	Mahasiswa mengetahui tentang karakteristik minyak atsiri, komponen	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menjelaskan karakteristik minyak	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab	1. Penjelasan tentang parameter	

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)
	kimia, parameter kualitas dan kemurnian minyak atsiri	atsiri, komponen kimia, parameter kualitas dan tingkat kemurnian minyak atsiri	menjelaskan karakteristik minyak atsiri dan komponen kimianya, serta parameter kualitas dan tingkat kemurnian atsiri Bentuk : Tanya jawab	● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	kualitas dan kemurnian atsiri 2. Titik kritis tahapan proses ekstraksi minyak atsiri	
11	Mahasiswa mengetahui parameter kualitas minyak atsiri	Mahasiswa mampu memahami parameter apa saja yang menentukan kualitas minyak atsiri	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menyebutkan dan menjelaskan kualitas minyak atsiri Bentuk : -tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Penjelasan tentang karakteristik minyak atsiri 2. Komponen bioaktif pada minyak atsiri	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang oleoresin, kelebihan dan kelemahan oleoresin,	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan oleoresin, kelebihan dan kelemahan oleoresin, bentuk oleoresin dan penggunaannya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan oleoresin, kelebihan dan	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Oleoresin dan bentuk fisik oleoresin 2. Kelebihan dan Kelemahan Oleoresin	

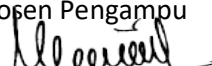
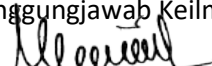
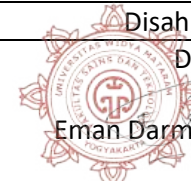
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	bentuk oleoresin dan penggunaannya		kelemahan oleoresin, bentuk oleoresin dan penggunaannya Bentuk : -Tanya Jawab		3. Penggunaan dan aplikasi oleoresin	
13	Mahasiswa mengetahui metode ekstraksi oleoresin	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan metode ekstraksi oleoresin	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan metode ekstraksi oleoresin Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Metode produksi dan ekstraksi oleoresin 2. Kelebihan dan kelemahan masing-masing metode	
14	Mahasiswa mengetahui tentang tata cara ekstraksi minyak atsiri metode destilasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan ekstraksi minyak atsiri metode destilasi	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan ekstraksi minyak atsiri metode destilasi	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Sifat bahan baku memengaruhi metode ekstraksi yang akan dipilih 2. Berbagai jenis metode destilasi pada minyak atsiri	

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)
			Bentuk : -Tanya Jawab		3. Kelebihan dan kelemahan masing-masing metode	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan metode ekstraksi mechanical expression dan solvent extraction	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan metode ekstraksi mechanical expression dan solvent extraction	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang ekstraksi mechanical expression dan solvent extraction Bentuk : -Tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Berbagai jenis metode destilasi pada minyak atsiri 2. Kelebihan dan kelemahan masing-masing metode	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep minyak atsiri, oleoresin, metode dan tata cara ekstraksinya	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep minyak atsiri, oleoresin, metode dan tata cara ekstraksinya	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep minyak atsiri, oleoresin, metode dan tata cara ekstraksinya Bentuk :	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	30%

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	
		UTS	0-100	25%
		UAS	0-100	30%
		Tugas	0-100	20%
		Nilai Keaktifan Kelas	0-100	10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	15%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Masrukan, M.Sc/Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc	Ketua Program Studi  Dyah titin laswati, STP, MP	 Dekan  Eman Darmawan, STP, MP



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 Terpadu Jl. Tata Bumi Selatan, Banyuraden, Gamping, Sleman Telp. (0274) 5027367

Mata Kuliah : TP Rempah dan Minyak Atsiri

Dosen : Dr. Masrukan, M.Sc

Kelas : TP51

Kode M.K : TPP591/2sks

KE	WAKTU	MATERI	SUB MATERI
1	2025-09-18 (8.00-9.40 WIB)	Pengenalan, sejarah rempah dan minyak atsiri	Pengenalan, sejarah rempah dan minyak atsiri
2	2025-09-25 (8.00-9.40 WIB)	Tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri	Tanaman penghasil rempah dan minyak atsiri
3	2025-10-02 (8.00-9.40 WIB)	Teknologi pasca panen rempah (pretreatment)	Teknologi pasca panen rempah (pretreatment)
4	2025-10-09 (8.00-9.40 WIB)	Teknologi pasca panen rempah (pengeringan, sortasi)	Teknologi pasca panen rempah (pengeringan, sortasi)
5	2025-10-16 (8.00-9.40 WIB)	Standar mutu rempah	Standar mutu rempah
6	2025-10-23 (8.00-9.40 WIB)	Pemanfaatan mutu rempah dalam industri rumah tangga	Pemanfaatan mutu rempah dalam industri rumah tangga
7	2025-10-30 (8.00-9.40 WIB)	Pengolahan produk rempah dalam rumah tangga	Pengolahan produk rempah dalam rumah tangga
8	2025-11-06 (8.00-9.40 WIB)	Ujian Tengah semester dan penilaian	Ujian Tengah semester dan penilaian
9	2025-11-13 (8.00-9.40 WIB)	Minyak atsiri	Minyak atsiri
10	2025-11-20 (8.00-9.40 WIB)	Omponen minyak atsiri	Omponen minyak atsiri
11	2025-11-27 (8.00-9.40 WIB)	Parameter kualitas minyak atsiri	Parameter kualitas minyak atsiri
12	2025-12-04 (8.00-9.40 WIB)	Oleoresin	Oleoresin
13	2025-12-11 (8.00-9.40 WIB)	Oleoresin	Oleoresin
14	2025-12-18 (8.00-9.40 WIB)	Ekstraksi oleoresin	Ekstraksi oleoresin
15	2025-12-25 (8.00-9.40 WIB)	Ekstraksi minyak atsiri metode mekanis dan solvent	Ekstraksi minyak atsiri metode mekanis dan solvent
16	2026-01-08 (8.00-9.40 WIB)	Ujian dan Penilaian akhir semester	Ujian dan Penilaian akhir semester



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 Terpadu Jl. Tata Bumi Selatan, Banyuraden, Gamping, Sleman Telp. (0274) 5027367

Yogyakarta, 27 Januari 2026

Dosen Pengampu,

Dr. Masrukan, M.Sc



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 Terpadu Jl. Tata Bumi Selatan, Banyuraden, Gamping Sleman Telp (0274) 5027367

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGOLAHAN REMPAH
DAN MINYAK A

Kode Program Studi :
41221

SEMESTER
GANJIL 2025/2026

Kode M.K. : TPP5.91 / 2 SKS

Dosen : MASRUKAN

Kelas : TP51

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	C-
2	EVANI	221432287	B+
3	DAFA MAULANA	221432292	A-
4	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A-
5	JULIET WENTIAN	231432351	A/B
6	NADIA TAMUNGKU	231432352	A/B
7	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
8	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A/B
9	DEKRI KOGOYA	231432368	A/B
10	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	A/B
11	KHAIRINI HASAN	231432378	A-

Yogyakarta, 27 Januari 2026

Dosen

MASRUKAN

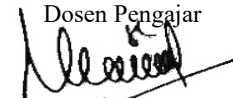


Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : TP Rempah dan Minyak Atisiri
 Kode M.K : TPP591/2 SKS
 Semester : 2025/2026 – Gasal
 Dosen : Dr. Masrukan, STP., M.Sc

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			18/9	25/9	04/10	11/10	18/10	25/10	01/11	08/11	17/11	24/11	31/11	06/12	13/12	21/12	28/12	3/01
1	Feriyanto TAA	191510651								v			v	v	v	v		v
2	Evani	221432287	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Dafa Maulana	221432292	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Ashe Alfian Noor Fathoni	231432326	v	v	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Juliet Wantien	231432351	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Nadia Tamungku	231432352	v	v	i	v	i	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v	v
7	Nikita Andini Putri	231432353	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v
8	Khafifah Dwi Kumala	231432354	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Dekri Kogoya	231432368	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v
10	Anastasia Januartina	231432377	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Khairini Hasan	231432378	v	v	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 27/01/2026

Dosen Pengajar


 Dr. Masrukan, STP., M.Sc