



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

Rektor 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 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, 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

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

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

Rektor 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 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, 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;

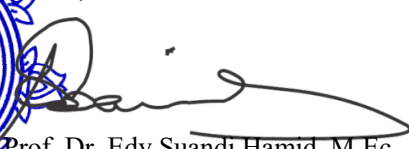
MEMUTUSKAN

- 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

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

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

Rektor 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 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, 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;

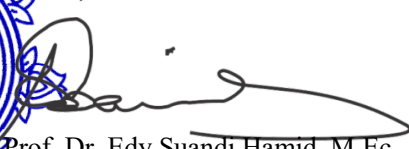
MEMUTUSKAN

- 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

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

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: Praktikum Pengembangan Produk Pangan	KODE MATA KULIAH: TPW71	RUMPUN MATA KULIAH: PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 7	TANGGAL PENYUSUNAN: 26 Agustus 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Daramwan, S.TP., M.P	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, S.TP., M.P			Ka Prodi: Dyah Titn Laswati, S.TP., M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami karakteristik komoditas bahan pangan meliputi sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. (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 pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	- Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru - Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha. - 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 produk oleh suatu industri pangan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika pengembangan produk pangan dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan peluang dan kebutuhan produk baru oleh konsumen. Mahasiswa juga mampu mengembangkan prototipe produk baru 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 : Pendahuluan (tata tertib praktikum, pelaporan) 2. Pertemuan 2 : Asistensi praktikum pengenalan metode-metode pengembang produk 3. Pertemuan 3 : Penyaringan ide kelompok praktikum dalam pengembangan produk 4. Pertemuan 4 : Identifikasi produk-produk pangan berbasis Singkong 5. Pertemuan 5 : Menentukan tingkat kesukaan produk menggunakan metode organoleptik 6. Pertemuan 6 : Praktikum Pembuatan Stik Cassava 7. Pertemuan 7 : Praktikum pembuatan dodol singkong 8. Pertemuan 8 : Praktikum pembuatan donat singkong 9. Pertemuan 9 : Praktikum pembuatan ceriping singkong metode pengukusan 10. Pertemuan 10 : Praktikum Pembuatan Nugget 11. Pertemuan 11 : Praktikum pembuatan produk kopi kekinian 12. Pertemuan 12 : Presentasi hasil praktikum 13. Pertemuan 13 : Presentasi hasil praktikum 14. Pertemuan 14 : Presentasi hasil praktikum 15. Pertemuan 15 : Presentasi hasil praktikum 16. Pertemuan 16 : UAS/Responsi praktikum	
PUSTAKA	UTAMA	
		1. Moskowitz H R. Saguy S I., Straus T., 2009. An Integrated Approach to New Food Product Development. CRC Press. Boca Raton. USA. 2. Aramouni F. and Deschenes K. (?). METHODS for DEVELOPING NEW FOOD PRODUCTS <i>An Instructional Guide</i>. Destech Publication Inc., Lancaster. USA 3. Irianto HE. dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan. Teori dan Implementasi. Rajawali Press. Depok.
	PENDUKUNG	

	1. Darmawan, E, 2024,Optimasi Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cilik Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>) Dengan Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias Gariepinus</i>), PenelitianLPPM, UWM, Yogyakarta Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawi 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 melaksanakan Praktikum Pengembangan Produk Pangan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan praktikum pengembangan produk	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan arti penting pengembangan produk Bentuk : -Praktikum	● Praktikum di laboratorium ● komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Pengenalan tentang persyaratan dan tata tertib pelaksanaan praktikum pengembangan produk pangan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang metode pengembangan produk baru	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami tentang metode pengembangan produk baru	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang metode-metode	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Praktek ● Tanya jawab ● Diskusi	1. Definisi produk 2. Jenis-jenis produk 3. Definisi produk baru	

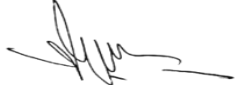
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			pengembangan produk Bentuk : -Tanya Jawab	● <i>Collaborative Learning</i>		
3	● Mahasiswa mampu menjelaskan tentang cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen.	● Mahasiswa mampu memahami dan menghasilkan ide-ide pengembangan produk pangan	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> ● Produk baru	1. Evaluasi prospek pengembangan produk baru 2. Sistematika pengembangan produk baru 3. Landasan pokok pengembangan produk baru	
4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	● Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengaplikasikan tentang pemilihan ide-ide produknya	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang teori dan aplikasi ide-ide produk pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan Bentuk : -laporan praktikum	● Pembuatan laporan ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Analisis peluang 2. Sumber gagasan 3. Pengembangan gagasan produk baru secara terencana 4. Penggunaan konsumen sebagai panel untuk pengembangan produk 5. Contoh pengembangan	

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)
					gagasan produk baru	
13, 14, dan 15	Mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi pengembangan produk pangan dalam pengolahan berdasarkan, sifat kimia, fisik dan karakteristik bentuk serta ukuran yang dimiliki	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan cara penjangkaran ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen Bentuk : - Presentasi hasil produk - Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Inovasi bebrbagai ngan produk pangan berdasarkan sifat dan karakter bahan baku	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> ●	1. Perubahan fisik dan kimia selama proses pengolahan 2. Perubahan sensoris selama proses pengolahan	

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. Peran BTP dalam pengolahan pangan	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep dan prosedur pengembangan produk pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk pangan	Kriteria - Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal praktikum pengembangan produk pangan Bentuk : -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)/Reponsi Praktikum	

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 %
		Laporan praktikum	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Eman Darmawan, S.TP., M.P	 Eman Darmawan, S.TP., M.P.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Eman Darmawan, S.TP., M.P

+

TAMBAH PERTEMUAN

↺

REFRESH

PENGELOLAAN AKTIVITAS KULIAH PERTEMUAN BKD 20251

Kode Dosen : 0525086701
Kode Matakuliah : TPW73
Kelas : TP71

Show

20

 entries

Search:

KE- ↕	WAKTU ↕	MATERI ↕	SUB MATERI ↕	AKSI ↕
1	2025-09-22 (10.00 - 11.00 WIB)	Pendahuluan	Tata tertib praktikum dan sistematika laporan pra	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71/20250922/1)
2	2025-09-29 (10.00 - 11.00 WIB)	Asistensi praktikum pengenalan metode-metode peng	Asistensi praktikum pengenalan metode-metode peng	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71/20250929/2)
3	2025-10-06 (10.00 - 11.00 WIB)	Penyaringan ide kelompok praktikum dalam pengemban	Penyaringan ide kelompok praktikum dalam pengemban	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71/20251006/3)
4	2025-10-13 (10.00 - 11.00 WIB)	Identivikasi produk-produk pangan berbasis Singkon	Identivikasi produk-produk pangan berbasis Singkon	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71/20251013/4)

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

KE-	WAKTU	MATERI	SUB MATERI	AKSI
5	2025-10-20 (10.00 - 11.00 WIB)	Menentukan tingkat kesukaan produk menggunakan met	Menentukan tingkat kesukaan produk menggunakan met	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
6	2025-10-27 (10.00 - 13.00 WIB)	Praktikum Pembuatan Stik Cassava	Praktikum Pembuatan Stik Cassava	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
7	2025-11-10 (10.00 - 13.00 WIB)	Praktikum pembuatan dodol singkong	Praktikum pembuatan dodol singkong	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
8	2025-11-17 (10.00 - 13.00 WIB)	Praktikum pembuatan donat singkong	Praktikum pembuatan donat singkong	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
9	2025-11-24 (10.00 - 13.00 WIB)	Praktikum pembuatan ceriping singkong metode pengu	Praktikum pembuatan ceriping singkong metode pengu	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
10	2025-12-01 (10.00 - 13.00 WIB)	Praktikum Pembuatan Nugget	Praktikum Pembuatan Nugget	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
11	2025-12-08 (10.00 - 13.00 WIB)	Praktikum pembuatan produk kopi kekinian	Praktikum pembuatan produk kopi kekinian	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
12	2025-12-15 (10.00 - 11.40 WIB)	Presentasi hasil praktikum	Presentasi hasil praktikum	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 
13	2025-12-22 (10.00 - 11.40 WIB)	Presentasi hasil praktikum	Presentasi hasil praktikum	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/bkd/20251/41221/TPW73/TP71) 

14	2025-12-19 (13.00 - 14.40 WIB)	Presentasi hasil praktikum	Presentasi hasil praktikum	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam) 
15	2025-12-29 (10.00 - 11.40 WIB)	Presentasi hasil praktikum	Presentasi hasil praktikum	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam) 
16	2026-01-12 (8.00 - 9.40 WIB)	Ujian Akhir Semester (UAS)/Responsi	Ujian Akhir Semester (UAS)/Responsi	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam) 

Showing 1 to 16 of 16 entries

Prev

Simak Widyamataram



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Praktikum Pengembangan Produk
Kode M.K/SKS : TPW71 / 1 SKS
Semester : 2025/2026 - Gasal
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			20/09	23/09	30/09	14/10	17/10	21/10	28/10	08/11	11/11	18/11	25/11	02/12	09/12	23/12	30/12	20/01
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	Daffa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Dhanu Prasetyo	221432294	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 06/01/2026

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



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 : PRAK.PENGEMBANGAN PRODUK
PANGAN

Kode Program Studi :
41221

SEMESTER
GANJIL 2025/2026

Kode M.K. : TPW73 / 1 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP71

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A
3	EVANI	221432287	A/B
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A-
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	A-
6	WILANDA	221432291	A-
7	DAFA MAULANA	221432292	A
8	ANGELIE DIANA	221432293	A/B
9	DHANU PRASETYO	221432294	A

Yogyakarta, 30 Januari 2026

Dosen

EMAN DARMAWAN

Dicetak dari SimakUWM tanggal : 2026 01 30 17 01 21