



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: Pengembangan Produk Pangan	KODE MATA KULIAH: TPW72	RUMPUN MATA KULIAH: PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN	BOBOT (SKS): 2 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 (Pengenalan dan Arti Penting Pengembangan Produk) 2. Pertemuan 2 : Konsep pengembangan produk baru 3. Pertemuan 3 : Sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk 4. Pertemuan 4 : Sisi-Sisi peluang pengembangan produk industri pangan 5. Pertemuan 5 : Penjaringan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen 6. Pertemuan 6 : Seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan. 7. Pertemuan 7 : Uji kesesuaian proses dengan karakter produk 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru 10. Pertemuan 10 : Menentukan prototipe produk baru 11. Pertemuan 11 : Kelayakan Produk pada penerimaan konsumen dan penjaringan harapan konsumen pada kualitas produk baru 12. Pertemuan 12 : Tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk 13. Pertemuan 13 : Evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru 14. Pertemuan 14 : Perencanaan usaha dari produk baru 15. Pertemuan 15 : Perlindungan hukum dan trend produk baru 16. Pertemuan 16 : UAS	
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, Sapto E, dan Nissa, C 2023, Kandungan Gizi dan Daya Terima Cilok dengan Penambahan Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. 2. Masrukan, Darmawan,E, Isna Syarif. H, 2023, Kajian Lama Waktu Pengeringan terhadap Sifat Antioksidan Teh Cascara,), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. 3. Darmawan, E, 2024,Optimasi Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cilok 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. 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 mengenai arti penting pengembangan produk	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian arti penting pengembangan produk	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan arti penting pengembangan produk Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan tentang: 1. Pengembangan produk pangan 2. Pasar produk pangan 3. Pertimbangan konsumen membeli poduk 4. Motivasi perusahaan dalam mengembangkan produk	

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. Bentuk pengembangan produk	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengenalan produk dan produk baru	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang pengenalan produk dan produk baru	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang produk dan produk baru Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Definisi produk 2. Jenis-jenis produk 3. Definisi produk baru	
3	● Mahasiswa mampu menjelaskan sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan	● Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan Bentuk : -Tanya Jawab	● Sketsa langsung ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Evaluasi prospek pengembangan produk baru 2. Sistematika pengembangan produk baru 3. Landasan pokok pengembangan produk baru	
4	● Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan	Mampu menjelaskan dan memahami sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sisi-sisi peluang pengembangan	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi	1. Analisis peluang 2. Sumber gagasan 3. Pengembangan gagasan produk baru secara terencana	

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)
			produk industri pangan Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	● <i>Collaborative Learning</i>	4. Penggunaan konsumen sebagai panel untuk pengembangan produk 5. Contoh pengembangan gagasan produk baru	
5	● Mahasiswa mampu menjelaskan tentang cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen.	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen Bentuk : -tugas dan Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Cara penjarangan gagasan/ide produk 2. Factor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam merencanakan gagasan. 3. Contoh gagasan/ide baru pada produk pangan	
6	● Mahasiswa mampu menjelaskan cara seleksi gagasan	Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan cara seleksi	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa	● Pembelajaran Berbantuan Komputer	1. Presentasi masing-masing gagasan produk	

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 berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya	gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya	secara mandiri menjelaskan cara seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	• Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	baru yang diinginkan 2. Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah	
7	• Mahasiswa mengetahui mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk	• Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	• Presentasi masing-masing gagasan produk baru yang diinginkan • Diskusi ilmiah kolaboratif untuk perbaikan proses pengolahan untuk mendapatkan produk yang sesuai	

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			
8	● Mahasiswa memahami konsep konsep proses seleksi gagasan pengembangan produk pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Pengembangan Produk Pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Pengembangan Produk Pangan dalam UTS Bentuk : -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	● Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Pengembangan konsep produk berbasis konsumen 2. Karakteristik dan profil produk 3. Spesifikasi desain produk 4. Contoh karakteristik dan desain produk	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			-soal dan latihan			
10	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menentukan prototipe produk baru Bentuk : Tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Desain kajian pengembangan produk 2. Metode dan desain kajian 3. Penerapan desain kajian	
11	Mahasiswa mengetahui kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru	Mahasiswa mampu memahami kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menentukan kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru Bentuk : -tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	● Peran konsumen ● Uji penerimaan konsumen ● Factor yang menentukan penerimaan dan mutu produk	

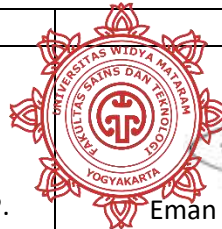
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	Mahasiswa 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 Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> ●	1. Perubahan fisik dan kimia selama proses pengolahan 2. Perubahan sensoris selama proses pengolahan 3. Peran BTP dalam pengolahan pangan	
13	Mahasiswa mengetahui tatacara evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tatacara evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru	Kriteria -Ketepatan secara mandiri tatacara evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Pemasaran produk baru 2. Potensi pasar dalam penjualan produk 3. Target pasar produk baru	
14	Mahasiswa mengetahui sistematika perencanaan usaha dari produk baru	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sistematika perencanaan usaha dari produk baru	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan sistematika	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi	1. Identifikasi segmen pasar 2. Penentuan pasar potensial produk 3. Uji pasar	

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)
			perencanaan usaha dari produk baru Bentuk : -Tanya Jawab	● <i>Collaborative Learning</i>	4. Perencanaan produksi 5. Perencanaan operasional produksi 6. Peluncuran produk dan evaluasi pasar	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru Bentuk : -Tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Hak cipta 2. Paten 3. Merek dagang 4. Trend produk yang akan datang (pangan fungsional, etnik)	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep dan prosedur pengembangan produk (pangan) bagi perusahaan.	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan	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)
		(pangan) bagi perusahaan.	menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk (pangan) bagi perusahaan Bentuk : -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	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



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

REKAPITULASI KEHADIRAN MAHASISWA

Tahun Semester : 20251
Program Studi : 41221
Kode Mata Kuliah : TPW72
Kelas : TP71

No	Pertemuan	Materi Pertemuan	Jumlah Mahasiswa Hadir
1	Pertemuan ke-1	Pendahuluan	0
2	Pertemuan ke-2	Konsep pengembangan produk baru	0
3	Pertemuan ke-3	Sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk	0
4	Pertemuan ke-4	Sisi-Sisi peluang pengembangan produk industri	0
5	Pertemuan ke-5	Penjaringan ide/gagasan pengembangan produk	0
6	Pertemuan ke-6	Seleksi gagasan pengembangan produk	0
7	Pertemuan ke-7	Uji kesesuaian proses dengan karakter produk	0
8	Pertemuan ke-8	Ujian Tengah Semester (UTS)	0
9	Pertemuan ke-9	Menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain	0
10	Pertemuan ke-10	Menentukan prototipe produk baru	0
11	Pertemuan ke-11	Kelayakan Produk pada penerimaan konsumen	0
12	Pertemuan ke-12	Tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan	0
13	Pertemuan ke-13	Evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru	0
14	Pertemuan ke-14	Perencanaan usaha dari produk baru	0
15	Pertemuan ke-15	Perlindungan hukum dan trend produk baru	0
16	Pertemuan ke-16	Ujian Akhir Semester (UAS)	0

Yogyakarta, 02 February 2026

Dosen Pengampu



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Pengembangan Produk
Kode M.K/SKS : TPW72 / 2 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	Yunike Santi Wam	221432251	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√
3	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√
4	Evani	221432287	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√
6	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Daffa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	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 : PENGEMBANGAN PRODUK
PANGAN

Kode Program Studi :
41221

SEMESTER
GANJIL 2025/2026

Kode M.K. : TPW72 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP71

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	YUNIKE SANTHI WAM	221432251	
2	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A
3	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A
4	EVANI	221432287	A-
5	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A/B
6	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	A/B
7	WILANDA	221432291	A-
8	DAFA MAULANA	221432292	A
9	ANGELIE DIANA	221432293	A/B
10	DHANU PRASETYO	221432294	A

Yogyakarta, 30 Januari 2026

Dosen


EMAN DARMAWAN

Dicetak dari SimakUWM tanggal : 2026 01 30 15 01 43