

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

		UNIVERSITAS WIDYA MATARAM			
		PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN			
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	KODE MATA KULIAH: TPW 79.2	RUMPUN MATA KULIAH: Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 7	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 September 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dalam kaitannya pada arti penting evaluasi gizi bagi kehidupan . 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu menerapkan dan mengembangkan serta mengevaluasi pengaruh metode pengolahan terhadap nutrien bahan pangan yang dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip-prinsip ilmu gizi untuk menjaga Kesehatan.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu gizi yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknologi yang baik dalam presentasi jurnal international di bidang ilmu pangan dalam kaitanya di bidang gizi pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pangan gizi kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Evaluasi Gizi ini membahas pentingnya evaluasi gizi pada pengolahan bahan pangan untuk memperoleh nutrisi yang baik bagi tubuh, mengetahui sifat-sifat bahan makro dan mikro penyusun pangan, Bioavailabilitas, metode pengujian zat gizi, pengkayaan tugas kepada mahasiswa dari jurnal penelitian negara asing (Jurnal International).	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Kontrak pembelajaran, RPS dan Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : Pedoman umum Gizi seimbang berbagai negara 3. Pertemuan 3 : Dampak pengolahan pangan (positif negative) 4. Pertemuan 4 : Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan karbohidrat 5. Pertemuan 5 : Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan lemak 6. Pertemuan 6 : Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan protein 7. Pertemuan 7 : Kemantapan zat gizi 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Faktor yang mempengaruhi Bioavailabilitas dan metode pengukuran 10. Pertemuan 10 : Interaksi antar nutrisi dan komponen organik lainnya 11. Pertemuan 11 : Faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi 12. Pertemuan 12 : Berbagai Metode penyerapan zat gizi dalam tubuh (6 cara) 13. Pertemuan 13 : Diet low karbohidrat dan Keton urea 14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas jurnal penelitian International 15. Pertemuan 15 : Presentasi tugas jurnal penelitian International 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Harris, R.S. and H. Von Loesecke, 1973, Nutritional Evaluation of Food Processing, The Avi Publishing Company, Inc, West Port, Connecticut 2. Suitor, C.J.W. dan M.F. Crowley. 1984. Nutrition Principles and Application 3. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 4. Kemenkes, 2013. Naskah akademik Pedoman Gizi Seimbang. Direktorat Bina Gizi Dirjen Bina Gizi dan KIA Kemenkes. RI 5. Harris, R.S. and E. Karmas, 1975, Nutritional Evaluation of Food Processing, The Avi Publishing Company, Inc, West Port, Connecticut 6. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan	
	PENDUKUNG	

	1. Feri Kusnandar, Winiati P. Rahayu, Abdullah Muzi Marpaung dan Umar Santoso. 2020. Perspektif Global ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN Jilid I dan II, PATPI. Bogor. Indonesia.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. Google meet
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P
MATA KULIAH SYARAT	EVALUASI GIZI

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 evaluasi gizi dalam pengolahan di bidang pangan dan kesehatan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian evaluasi gizi dalam pengolahan di bidang pangan dan kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengertian evaluasi gizi dalam pengolahan di bidang pangan dan kesehatan Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Kesehatan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pentingnya nutrition balance bagi tubuh dan bahayanya/risiko yang ditimbulkan apabila tidak seimbang	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peristiwa terjadinya over	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pedoman umum Gizi seimbang	

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)
	Mampu memahami tentang Pedoman Gizi seimbang berbagai negara	nutrition dan under nutrition Mahasiswa mampu memahami tentang teori perbedaan Pedoman Gizi seimbang berbagai negara	tentang terjadinya over nutrition dan under nutrition Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>		
3	- Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian pengolahan serta dampak positif dan negatif . - Mahasiswa Mampu menjelaskan fungsi pengendalian suhu, waktu, tekana, ph dan rasio air	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	- Sketsa langsung - Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Dampak pengolahan pangan (positif negative)	
4	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat (sederhana dan kompleks)	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Pengaruh	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan karbohidrat	

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)
	Mahasiswa Mampu menjelaskan terjadinya Resistant starch	pemasakan dan pemanggangan bahan karbohidrat	Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<i>Collaborative Learning</i>		
5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan berlemak (perubahan fisik dan kimia)	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan berlemak (perubahan fisik dan kimia) serta dampak negative terhadap kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh -	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan lemak	
6	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan berprotein (Reaksi Maillard, degradasi Strecker, interaksi dengan	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Pengaruh pemasakan dan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk :		Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Pengaruh pemasakan dan pemanggangan bahan protein	

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)
	polifinol, alkali, hasil oksidasi lemak, dll)	pemanggangan bahan berprotein	Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh			
7	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral mengenai perbedaan sifatnya.	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait kemantapan zat gizi dalam pengolahan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Kemantapan zat gizi	
8	UTS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal evaluasi gizi tentang pengaruh pengolahan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Evaluasi Gizi dalam UTS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah 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)
9	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian Bioavailibilitas dan metode pengukurannya (In vitro, In Situ dan In Vivo)	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Bioavailibilitas dan metode pengukurannya (In vitro, In Situ dan In Vivo) serta factor-faktor yang dapat mempengaruhi Bioavailibilitas	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan teori Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Faktor yang mempengaruhi Bioavailibilitas dan metode pengukuran	
10	Mahasiswa mampu menjelaskan pengaruh Interaksi antar nutrisi dan komponen organik lainnya (menghambat penyerapan dan memacu penyerapan)	Mahasiswa secara mandiri	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Interaksi antar nutrisi dan komponen organik lainnya	

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)
11	Mahasiswa mampu menjelaskan Faktor- Faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi (interaksi antar makanan, competitor, bentuk kimia zat gizi, status gizi dan factor kesehatan	Mahasiswa secara mandiri memahami Faktor-faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Faktor yang mempengaruhi penyerapan zat gizi	
12	Mahasiswa mampu menjelaskan 6 cara penyerapan zat gizi dalam tubuh (difusi pasif, transport konveksif, transport aktif, difusi fasilitatif, pinositosis, dan transport pasangan ion)	Mahasiswa secara mandiri memahami setiap metode dan kondisi tertentu dalam tiap cara	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi dan review	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Berbagai Metode penyerapan zat gizi dalam tubuh (6 cara)	

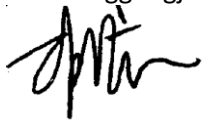
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
13	- Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian Diet rendah karbohidrat - Mahasiswa Mampu menjelaskan fungsi diet yang sehat dan tidak sehat serta dampak yang ditimbulkan	Mahasiswa secara mandiri memahami jenis diet yang sehat bagi tiap individu dan kondisi tertentu	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi dan review	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan Diet low karbohidrat dan Keton urea	
14	- Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyimpulkan hasil penelitian yang dipresentasikan - Mahasiswa Mampu menjelaskan maksud dan tujuan dari penelitian dalam jurnal ilmiah internasional yang dipresentasikan	Mahasiswa secara mandiri mencari materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Diskusi Lisan	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan hasil penelitian terkini dari jurnal ilmiah internasional max 5 tahun terakhir	

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)
15	- Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyimpulkan hasil penelitian yang dipresentasikan - Mahasiswa Mampu menjelaskan maksud dan tujuan dari penelitian dalam jurnal ilmiah internasional yang dipresentasikan	Mahasiswa secara mandiri mencari materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review	Pengenalan pentingnya Evaluasi Gizi dalam pengolahan pangan kaitannya dengan hasil penelitian terkini dari jurnal ilmiah internasional max 5 tahun terakhir	
16	UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Ilmu Gizi II tentang	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Evaluasi Gizi dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhirsemester)	60%

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	30 %
		UAS	0-100	30%
2	Kedisiplinan	Presentasi tugas dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	40%

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

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;

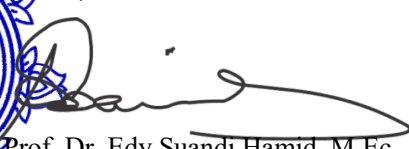
MEMUTUSKAN

- 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

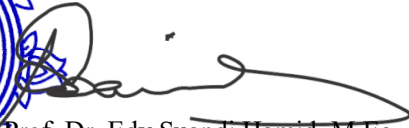
TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP ANTAR FAKULTAS
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

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;

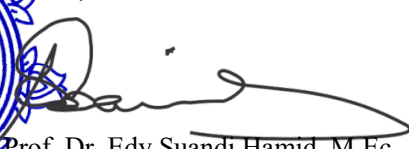
MEMUTUSKAN

- 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.



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : EVALUASI GIZI
Kode M.K : TPW.79.2/2 SKS
Semester : 2025/2026 - Ganjil
Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			16/9	23/9	30/9	14/10	21/10	28/10	04/11	11/11	18/11	25/11	09/12	16/12	17/12	23/12	24/12	7/1
1	Feryanto Taa	191510651	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Yunike Santhi Wam	221432251	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v				v	v	v
3	Desty Ayunnia Putri	221432254	v	v	v	v	v	i		v	v	v	i		v	v	v	v
4	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v			v	v	v	v
5	Evani	221432287	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Arkangela Marilen Lede	221432289	v	v	v	v	v	v		v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Petronela Mikku Bili	221432290	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i		v
8	Wilanda	221432291	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Angeli Diana	221432293	v	v	v	v	v	i		v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Dhanu Prasetyo	221432294	v	v	v	v	v	v	V	v	v	v	v	v	v	v		v

Yogyakarta, 12/02/2026
Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati



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 : **TPW79.2**
 Kelas : **TP71**

No	Pertemuan	Materi Pertemuan	Jumlah Mahasiswa Hadir
1	Pertemuan ke-1	Kontrak pembelajaran, penjelasan tugas presentasi	8
2	Pertemuan ke-2	Pengertian Evaluasi gizi	8
3	Pertemuan ke-3	Dasar-dasar Pengolahan Pangan	7
4	Pertemuan ke-4	Pengaruh pengolahan pangan	7
5	Pertemuan ke-5	Lanjutan Pengaruh pengolahan Lemak , Kemantapan z	6
6	Pertemuan ke-6	Interaksi antara nutrisi dan komponen organik lain	8
7	Pertemuan ke-7	Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi lemak	10
8	Pertemuan ke-8	UTS	9
9	Pertemuan ke-9	Kemantapan zat gizi	6
10	Pertemuan ke-10	6 Cara penyerapan nutrisi dalam tubuh: transport p	5
11	Pertemuan ke-11	Konsep dan metode pengukuran zat gizi	5
12	Pertemuan ke-12	Evaluasi Diet Low Karbo dan Ketogenik	7
13	Pertemuan ke-13	Presentasi tugas jurnal internasional	8
14	Pertemuan ke-14	Presentasi tugas jurnal internasional	5
15	Pertemuan ke-15	Presentasi tugas jurnal internasional	8
16	Pertemuan ke-16	UAS	10

Yogyakarta, 10 February 2026



Dosen Pengampu



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 : EVALUASI GIZI DALAM
PENGOLAHAN

Kode Program Studi :
41221

SEMESTER
GANJIL 2025/2026

Kode M.K. : TPW79.2 / 2 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : TP71

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	B-
2	YUNIKE SANTHI WAM	221432251	E
3	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A-
4	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A-
5	EVANI	221432287	A/B
6	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A/B
7	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	A/B
8	WILANDA	221432291	A-
9	ANGELIE DIANA	221432293	B+
10	DHANU PRASETYO	221432294	A-

Dosen

DYAH TITIN LASWATI

Dicetak dari SimakUWM tanggal : 2026 02 11 05 02 51