



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;

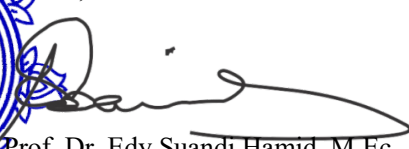
MEMUTUSKAN

- 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 TEKNOLOGI PENGEMASAN	KODE MATA KULIAH: TPW 54	RUMPUN MATA KULIAH: Praktikum Teknologi Pengemasan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 6	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 pengemasan dan penyimpanan serta pelabelan pangan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, macam dan metode penggunaan bahan dan alat pengemas pangan. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan pembuatan makanan serta mengamati perubahan selama penyimpanan.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri mempraktekan prinsip-prinsip pengolahan pangan dan pengemasannya serta penyimpanan dan labelling produk pangan tersebut 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode dan mempraktekannya sesuai teori dan mengamati hasil serta membahas dalam kaitannya masa simpan di bidang pangan.			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam praktikum Teknologi Pengemasan meliputi pengujian dll.				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan praktikum tata tertib dan Penjelasan tugas, teknis dan pembuatan laporan 2. Pertemuan 2 : Asistensi praktikum acara 1 dan 2 3. Pertemuan 3 : Asistensi praktikum acara 3 dan 4 4. Pertemuan 4 : Asistensi praktikum acara 5 dan 6 5. Pertemuan 5 : Praktikum Kemasan Vakum non vakum produk sempol dan penyimpanan 6. Pertemuan 6 : Praktikum lanjutan 7. Pertemuan 7 : Praktikum lanjutan 8. Pertemuan 8 : Praktikum Metode penggorengan air frying dan deep Pembuatan dan pengemasan Manisan basah dan kering 9. Pertemuan 9 : Praktikum lanjutan 10. Pertemuan 10 : Praktikum lanjutan 11. Pertemuan 11 : Praktikum Pengalengan jagung manis, Labelling dan pengemasan dan penyimpanan sayur 12. Pertemuan 12 : Preparasi lanjutan 13. Pertemuan 13 : Praktikum lanjutan 14. Pertemuan 14 : Melanjutkan Pengamatan 15. Pertemuan 15 : Pembuatan laporan 16. Pertemuan 16 : UAS (Responsi)								
PUSTAKA	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="522 875 741 907">UTAMA</td><td data-bbox="741 875 1919 907"></td></tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="522 907 741 1110"> 1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney 2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London 3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut 4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor 5. Suyitno dan Kamarijani, 1980. Dasar-Dasar Pengemasan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. Indonesia. </td></tr> <tr> <td data-bbox="522 1110 741 1143">PENDUKUNG</td><td data-bbox="741 1110 1919 1143"></td></tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="522 1143 741 1391"> 1. Rizal Syarif, Sassya Santausa, St. Isyana.B, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Buku dan Monograf. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU. IPB. Bogor Indonesia 2. Djarir Makfoeld. 1979. Keadaan, Penyebab dan Cara Pencegahan Kerusakan Makanan dalam Kaleng. TPHP, FTP. UGM YOGYAKARTA 3. Purwiyatno Hariyadi, 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan. Pendugaan, pengelolaan dan penandaannya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Indonesia </td></tr> </table>	UTAMA		1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney 2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London 3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut 4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor 5. Suyitno dan Kamarijani, 1980. Dasar-Dasar Pengemasan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. Indonesia.		PENDUKUNG		1. Rizal Syarif, Sassya Santausa, St. Isyana.B, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Buku dan Monograf. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU. IPB. Bogor Indonesia 2. Djarir Makfoeld. 1979. Keadaan, Penyebab dan Cara Pencegahan Kerusakan Makanan dalam Kaleng. TPHP, FTP. UGM YOGYAKARTA 3. Purwiyatno Hariyadi, 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan. Pendugaan, pengelolaan dan penandaannya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Indonesia	
UTAMA									
1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney 2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London 3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut 4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor 5. Suyitno dan Kamarijani, 1980. Dasar-Dasar Pengemasan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. Indonesia.									
PENDUKUNG									
1. Rizal Syarif, Sassya Santausa, St. Isyana.B, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Buku dan Monograf. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU. IPB. Bogor Indonesia 2. Djarir Makfoeld. 1979. Keadaan, Penyebab dan Cara Pencegahan Kerusakan Makanan dalam Kaleng. TPHP, FTP. UGM YOGYAKARTA 3. Purwiyatno Hariyadi, 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan. Pendugaan, pengelolaan dan penandaannya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Indonesia									

MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P
MATA KULIAH SYARAT	Praktikum Pengetahuan Bahan Praktikum Mikrobiologi 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)
1-4	- Mahasiswa memahami prinsip-prinsip pengemasan dan penyimpanan produk - Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Acara praktikum dengan baik dan benar	Mahasiswa mampu Mempraktekkan pengertian Teknologi pengemasan, macam, fungsi dan tujuan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok - Laporan individu	- Pembelajaran Berbasis laboratorium - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan seluruh Acara praktikum dengan baik dan benar	
5-7	- Mahasiswa memahami prinsip pengemasan vakum terhadap masa simpan produk - Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur)	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar abu dalam bahan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat	- Pembelajaran Berbasis laboratorium - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Kemasan Vakum non vakum produk sepol dan penyimpanan	

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)
	mengerjakan Praktikum Kemasan Vakum non vakum produk sepol dan penyimpanan	pangan	laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu			
8-10	- Mahasiswa memahami prinsip pengaruh kadar air dan kadar lemak dalam pengolahan bahan pangan selama penyimpanan - Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Metode penggorengan air frying dan deep frying; Pembuatan dan pengemasan Manisan basah dan kering	Mempraktekkan pengertian ilmu Pengemasan dan penyimpanan produk dalam bidang pengolahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	- Pembelajaran Berbasis laboratorium - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Metode penggorengan air frying dan deep Pembuatan dan pengemasan Manisan basah dan kering	
11-13	Mahasiswa memahami prinsip	Mempraktekkan	Kriteria -Ketepatan	Pembelajaran Berbasis laboratorium	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur)	

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 mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Praktikum Pengalengan jagung manis, Labelling produk praktikum serta pengemasan dan penyimpanan sayur	pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar	mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : Laporan kelompok Laporan individu	- Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	mengerjakan Praktikum Pengalengan jagung manis, Labelling dan pengemasan dan penyimpanan sayur	
14	Mahasiswa memahami prinsip pengamatan tiap periode tertentu dalam tiap acara praktikum dan menuangkan ke laporan praktikum Teknologi pengemasan Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal Analisa data dan pembahasan serta membuat kesimpulan	Mempraktekan pengertian ilmu pengemasan dan penyimpanan produk makanan yang dibuat dalam praktikum	Kriteria Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi dari data pengamatan yang diperoleh	- Pembelajaran Berbasis laboratorium - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan pengamatan tiap-tiap acara praktikum	

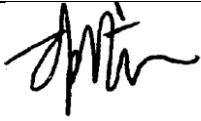
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			tiap periode tertentu dalam pengamatan produknya Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu			
15	• Mahasiswa memahami prinsip pembuatan laporan praktikum Teknologi pengemasan Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal Analisa data dan pembahasan serta membuat kesimpulan	Mempraktekkan pengertian ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan khususnya	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	• Pembelajaran Berbasis laboratorium • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan laporan	
16	• UAS (Responsi)	Mahasiswa secara mandiri mampu	Kriteria -Ketepatan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan	UAS (ujian akhir semester)	100%

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)
		menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan	ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Teknologi Pengemasan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	teliti dan seksama Mengumpulkan Laporan Praktikum secara lengkap		

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	
		KEHADIRAN, PENGAMATAN DAN LAPORAN	0-100	60 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

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.
--	--	--	---------------------------



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGEMASAN
Kode M.K : TPW.54/1 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
1	Ashar Alfian Noor Fayhoni	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Yakobus Simalya	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Juliet Wentian	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Nadia Tamungku	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Nikita Andini Putri	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Khafifah Dwi Kumala	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Dekri Kogoya	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Ghaisarei Cornelius Wopari	231432326																
9	Agustina Salina Kaiwai	231432326																
10	Anastasia Januartina	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Khairini Hasan	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
12	Rodziki Kurniawan	242432399																

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 **: TPW54**
Kelas **: TP51**

No	Pertemuan	Materi Pertemuan	Jumlah Mahasiswa Hadir
1	Pertemuan ke-1	Asistensi praktikum pengaruh kemasan vakum	13
2	Pertemuan ke-2	Asistensi praktikum pengaruh metode penggorengan	8
3	Pertemuan ke-3	Asistensi praktikum kemasan manisan	9
4	Pertemuan ke-4	Asistensi praktikum kemasan wrap	9
5	Pertemuan ke-5	Asistensi praktikum pengalengan	8
6	Pertemuan ke-6	Asistensi praktikum Labelling	9
7	Pertemuan ke-7	Praktikum acara 1	9
8	Pertemuan ke-8	Praktikum lanjutan	9
9	Pertemuan ke-9	Praktikum acara 2 dan acara 4	9
10	Pertemuan ke-10	Praktikum lanjutan	9
11	Pertemuan ke-11	Praktikum acara 3	9
12	Pertemuan ke-12	Praktikum lanjutan	9
13	Pertemuan ke-13	Praktikum acara 5	9
14	Pertemuan ke-14	Praktikum lanjutan	9
15	Pertemuan ke-15	Praktikum acara 6	9
16	Pertemuan ke-16	UAS	9

Yogyakarta, 11 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 : PRAKT.TEKNOLOGI
PENGEMASAN

Kode Program Studi :
41221

SEMESTER
GANJIL 2025/2026

Kode M.K. :TPW54 / 1 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : TP51

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	B
2	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	E
3	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A-
4	YAKOBUS SIMALYA	231432336	E
5	JULIET WENTIAN	231432351	A
6	NADIA TAMUNGKU	231432352	A-
7	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
8	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A
9	DEKRI KOGOYA	231432368	A-
10	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	E
11	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	E
12	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	A
13	KHAIRINI HASAN	231432378	A/B

Dosen

DYAH TITIN LASWATI

Dicetak dari SimakUWM tanggal : 2026 02 11 05 02 02