



# 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;

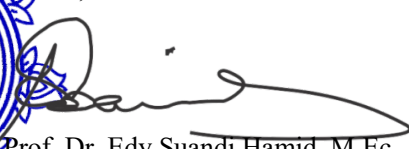
**MEMUTUSKAN**

- 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/<br>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/IIIId/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.,<br>M.Sc.          | Asisten<br>Ahli/IIIb/Penata<br>Muda Tk 1 | 1   | Aplikasi Komputer dan<br>Analisa Data            | 3    | Dosen Tetap<br>Yayasan |
|           |                                     |                                          | 2   | Bahasa Inggris II (Tim)                          | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 3   | Teknologi Pengolahan<br>Rempah dan Minyak Atsiri | 2    |                        |
|           |                                     |                                          | 4   | Tata Letak dan Perencanaan<br>Industri (Tim)     | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 5   | Pengetahuan Bahan                                | 2    |                        |
|           |                                     |                                          | 6   | Praktikum Pengetahuan<br>Bahan                   | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 7   | Biokimia Pangan (Tim)                            | 1.5  |                        |
| TOTAL SKS |                                     |                                          |     |                                                  | 11.5 |                        |
| 6         | Nissa Clara Firsta,<br>S.T.P., M.P. | Tenaga<br>Pengajar/IIIb                  | 1   | Kimia Dasar                                      | 2    | Dosen Tetap<br>Yayasan |
|           |                                     |                                          | 2   | Praktikum Kimia Dasar                            | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 3   | Biokimia Pangan (Tim)                            | 1.5  |                        |
|           |                                     |                                          | 4   | Pengawasan Mutu Pangan<br>(Tim)                  | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 5   | Praktikum Pengawasan<br>Mutu Pangan              | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 6   | Kimia Pangan (Tim)                               | 1.5  |                        |
|           |                                     |                                          | 7   | Perencanaan Menu (Tim)                           | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 8   | Seminar (Tim)                                    | 1    |                        |
|           |                                     |                                          | 9   | Teknologi Pengolahan<br>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<br>S.T.P., M.Sc. | Tenaga<br>Pengajar/IIIb | 1   | Biologi Sel                                     | 2   | Dosen Tetap<br>Yayasan |
|           |                                     |                         | 2   | Pengantar Teknologi<br>Pangan (Tim)             | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 3   | Praktikum Mikrobiologi<br>Pangan dan Pengolahan | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 4   | Bahasa Inggris II (Tim)                         | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 5   | Teknologi Pengemasan dan<br>Penyimpanan (Tim)   | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 6   | TP. Telur dan Susu (Tim)                        | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 7   | Mikrobiologi Pangan dan<br>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

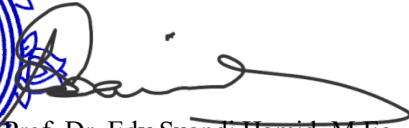
TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP ANTAR FAKULTAS  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM  
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

| NO.       | NAMA DOSEN      | PANGKAT/GOL.               | NO. | MATA KULIAH | SKS | KETERANGAN                    |
|-----------|-----------------|----------------------------|-----|-------------|-----|-------------------------------|
| 1         | Drs. Jono, M.T. | Lektor/IIId/Penata<br>Tk 1 | 1   | Matematika  | 2   | Dosen Tetap Antar<br>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;

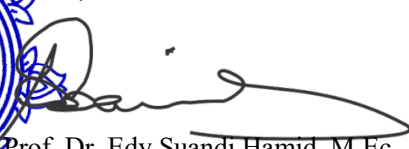
**MEMUTUSKAN**

- 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:<br><b>TP. Telur dan Susu</b> | KODE MATA KULIAH:<br>TPP.92                                | RUMPUN MATA KULIAH:<br><b>Teknologi Pengolahan Telur dan Susu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BOBOT (SKS):<br>2 SKS | SEMESTER:<br><b>3</b> | TANGGAL PENYUSUNAN:<br><b>6 November 2024</b> |
| OTORISASI                                 | DOSEN PENGEMBANG RPS:<br>Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc. | KOORDINATOR MK:<br>Dyah Titin L, S.T.P., M.P.      Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                       | Ka Prodi:<br>Dyah Titin L, S.T.P., M.P.       |
| CAPAIAN PEMBELAJARAN                      | CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>(PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip dan memahami karakteristik telur dan susu, teknologi pengolahan telur dan susu dengan suhu panas dan fermentasi.</li> <li>(KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>(KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta <b>kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan telur dan susu berdasarkan karakteristik yang dimiliki</b></li> </ol> |                       |                       |                                               |
|                                           | CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha.</li> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk telur dan susy yang diterima oleh konsumen secara legal.</li> </ol>                                                                                           |                       |                       |                                               |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| DESKRIPSI SINGKAT<br>MATA KULIAH:       | menjelaskan tentang pentingnya pengolahan telur dan susu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| MATERI<br>PEMBELAJARAN/POKOK<br>BAHASAN | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1: RPPS, Kontrak Perkuliahan, Pendahuluan</li> <li>2. Pertemuan 2: Kimia Susu: Milk Protein (Whey dan Casein)</li> <li>3. Pertemuan 3: Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, Enzim</li> <li>4. Pertemuan 4: Handling Susu, Mikrobiologi Susu, Uji Mutu Susu</li> <li>5. Pertemuan 5: Pengolahan Susu Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krim)</li> <li>6. Pertemuan 6: Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega</li> <li>7. Pertemuan 7: Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt</li> <li>8. Pertemuan 8: UTS</li> <li>9. Pertemuan 9: Pendahuluan</li> <li>10. Pertemuan 10: Komposisi Kimia Telur</li> <li>11. Pertemuan 11: Keamanan dan Mikrobial pada Telur</li> <li>12. Pertemuan 12: Kualitas Telur dan Faktor yang Mempengaruhinya</li> <li>13. Pertemuan 13: Penanganan dan Penyimpanan Telur</li> <li>14. Pertemuan 14: Pengolahan Telur</li> <li>15. Pertemuan 15: Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan</li> <li>16. Pertemuan 16: UAS</li> </ol> |  |
| PUSTAKA                                 | UTAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chandan, R. C., &amp; Kilara, A. (2010). Dairy Processing and Quality Assurance. Wiley-Blackwell.</li> <li>2. Early, R. (1998). Technology of Dairy Products. Springer.</li> <li>3. Walstra, P., Wouters, J. T. M., &amp; Geurts, T. J. (2006). Dairy Science and Technology. CRC Press.</li> <li>4. Stadelman, W. J., &amp; Cotterill, O. J. (1995). Egg Science and Technology. CRC Press.</li> <li>5. Mine, Y., &amp; Rupa, P. (2004). Egg Bioscience and Biotechnology. John Wiley &amp; Sons.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                         | PENDUKUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|                                         | Jurnal-jurnal yang membahas teknologi telur dan susu 5 tahun terakhir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| MEDIA PEMBELAJARAN                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> <li>3. Papan Tulis</li> <li>4. Speaker</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| TEAM TEACHING                           | Dyah Titin L, S.TP., M.P.<br>Asep Edy Saputro, S.T.P., M.Sc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| MATA KULIAH SYARAT                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |

| MINGGU<br>KE | SUB CP MK (SEBAGAI<br>KEMAMPUAN AKHIR<br>YANG DIHARAPKAN)                                            | INDIKATOR                                                                                        | KRITERIA DAN<br>BENTUK<br>PENILAIAN                                                                                                                                  | METODE<br>PEMBELAJARAN                                                                                                                                                  | MATERI<br>PEMBELAJARAN                                                                 | BOBOT<br>PENILAIAN |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| (1)          | (2)                                                                                                  | (3)                                                                                              | (4)                                                                                                                                                                  | (5)                                                                                                                                                                     | (6)                                                                                    | (7)                |
| 1            | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tren konsumsi susu, komposisi susu, dan kerusakan susu      | Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami tren konsumsi susu, komposisi susu, dan penanganan susu | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan tren konsumsi susu, komposisi susu, dan penanganan susu<br><br><b>Bentuk:</b><br>-Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | Pengenalan tentang:<br>1. Tren konsumsi susu<br>2. Komposisi Susu<br>3. Kerusakan Susu |                    |
| 2            | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang komponen kimia susu: Milk Protein (whey dan casein) | Mahasiswa dapat menjelaskan tentang komponen kimia susu: Milk Protein (whey dan casein)          | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang komponen kimia susu : Milk Protein (whey dan casein)<br><br><b>Bentuk:</b><br>-Tanya Jawab    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | Mampu menjelaskan:<br>1. Komponen protein susu<br>2. Whey Protein<br>3. Kasein Susu    |                    |

| 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)             |
| 3         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu</li> </ul> | <p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu</p> <p><b>Bentuk:</b><br/>-Tanya Jawab</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Lemak Susu</li> <li>Karbohidrat, Laktosa</li> <li>Vitamin</li> <li>Mineral</li> <li>Enzim</li> </ol> |                 |
| 4         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu</li> </ul>    | Mampu menjelaskan dan memahami cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu                                                                             | <p><b>Kriteria</b><br/>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu</p> <p><b>Bentuk:</b><br/>-Tanya Jawab tentang soal</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Handling Susu</li> <li>Mikrobiologi Susu</li> <li>Uji Mutu Susu</li> </ol>                           |                 |
| 5         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Pengolahan Susu</li> </ul>                                                         | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang                                                                                                                           | <p><b>Kriteria</b><br/>-Ketepatan dan ketrampilan</p>                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> </ul>                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengolahan Susu Bubuk</li> </ol>                                                                     |                 |

| 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)             |
|           | Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krimer)                                                                                                               | Pengolahan Susu Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krimer)                                                                             | secara mandiri dalam menjelaskan Pengolahan Susu Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krimer)<br><br><b>Bentuk:</b><br>-tugas dan Tanya Jawab                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>                                             | 2. Pengolahan Susu Kental (Krimer)                                           |                 |
| 6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mahasiswa mampu menjelaskan Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega</li> </ul> | Mahasiswa secara mandiri memahami prinsip dan metode Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega          | <b>Kriteria</b><br>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega<br><b>Bentuk :</b><br>-presentasi dan tanya jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi)<br>2. Pengolahan Mentega |                 |
| 7         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mahasiswa mengetahui dan memahami Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt</li> </ul> | <b>Kriteria-</b><br>Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> </ul>                                          | 1. Pengolahan Es Krim<br>2. Pengolahan Keju<br>3. Pengolahan Yoghurt         |                 |

| 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)             |
|           |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                           | Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt<br><b>Bentuk:</b><br>-presentasi dan tanya jawab                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>                                                                                       |                                                                   |                 |
| 8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami konsep komponen kimia susu, handling susu, mikrobiologi susu, uji mutu susu, dan <i>dairy product</i></li> </ul> | Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan komponen kimia susu, handling susu, mikrobiologi susu, uji mutu susu, dan <i>dairy product</i> | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal teknologi pengolahan telur dan susu dalam UTS<br><b>Bentuk:</b><br>-soal tertulis | Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama                                                                                                       | UTS (ujian tengah semester)                                       | 30%             |
| 9         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan</li> </ul>                               | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan                                                  | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan<br><b>Bentuk:</b><br>-Tanya Jawab<br>-Tugas               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Pendahuluan<br>2. Kimia Telur<br>3. Kerusakan<br>4. Penanganan |                 |

| 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)             |
| 10        | Mahasiswa mengetahui tentang komposisi Kimia Telur                                                | Mahasiswa mampu dan menjelaskan tentang komposisi Kimia Telur                                   | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan komposisi Kimia Telur<br><b>Bentuk:</b><br>Tanya jawab                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Komposisi Kimia Telur                                        |                 |
| 11        | Mahasiswa mengetahui tentang Keamanan dan Mikrobia pada Telur                                     | Mahasiswa mampu memahami Keamanan dan Mikrobia pada Telur                                       | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Keamanan dan Mikrobia pada Telur<br><br><b>Bentuk :</b><br>-tanya jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Keamanan<br>2. Mikrobia pada Telur                           |                 |
| 12        | Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang Kualitas Telur dan Faktor yang Mempengaruhinya | Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang Kualitas Telur dan Faktor yang Mempengaruhinya | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang Kualitas Telur dan Faktor yang                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Kualitas Telur<br>2. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Telur |                 |



| 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)             |
|           |                                                                 |                                                                                      | Mempengaruhinya<br><b>Bentuk:</b><br>-Tanya Jawab                                                                                       |                                                                                                                                                                         |                                                |                 |
| 13        | Mahasiswa mengetahui tentang Penanganan dan Penyimpanan Telur   | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Penanganan dan Penyimpanan Telur            | <b>Kriteria</b><br>- Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan Penanganan dan Penyimpanan Telur<br><br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Penanganan Telur<br>2. Penyimpanan Telur    |                 |
| 14        | Mahasiswa mengetahui tentang Pengolahan Telur                   | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Pengolahan Telur                            | <b>Kriteria</b><br>- Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan Pengolahan Telur<br><br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> <li>● <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Pengolahan Telur                            |                 |
| 15        | Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan Aplikasi Telur dalam | Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan | <b>Kriteria</b><br>- Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>● Tanya jawab</li> <li>● Diskusi</li> </ul>                                          | 1. Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan |                 |

| 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)             |
|           | Berbagai Produk Pangan                                       |                                                                            | tentang Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya jawab                                                                    | ● <i>Collaborative Learning</i>                                   |                            |                 |
| 16        | Mahasiswa mampu mengetahui konsep teknologi pengolahan Telur | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep teknologi pengolahan Telur | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan teknologi pengolahan telur<br><br><b>Bentuk :</b><br>-tanya jawab tertulis | Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama | UAS (ujian akhir semester) | 30%             |

#### 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%   |

|   |              |                       |                   |     |
|---|--------------|-----------------------|-------------------|-----|
|   |              | Tugas                 | 0-100             | 20% |
|   |              | Nilai Keaktifan Kelas | 0-100             | 10% |
| 2 | Kedisiplinan | Kehadiran             | (16-absen)/16*100 | 10% |

| 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..                                                          |
|  |  |                                                                                     |  |
| Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.                                                   | Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.                                                   |                                                                                     |                                                                                     |



**DAFTAR HADIR MAHASISWA**

Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
 Mata Kuliah : TP. TELUR DAN SUSU  
 Kode M.K : TPP 5.92/2 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 |
|-----|---------------------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------|-------|-------|------|-------|-------|-------|-----|
|     |                           |           |    |    |    |    |    |    |    |    | 10/1<br>1 | 17/11 | 24/11 | 1/12 | 08/12 | 22/12 | 29/12 | 8/1 |
| 1   | Syara Fitri Ghina Pratiwi | 221432255 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     | v     | v   |
| 2   | Evani                     | 221432287 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     |       |      |       | v     | v     | v   |
| 3   | Arkangela Marilen Lede    | 221432289 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | i     |      | v     | v     | v     | v   |
| 4   | Petronela Mikku Bili      | 221432290 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     |       |      | v     | v     | v     | v   |
| 5   | Wilanda                   | 221432291 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     | v     | v   |
| 6   | Angeli Diana              | 221432293 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     | v     | v   |
| 7   | Dhanu Prasetyo            | 221432294 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | i     |       | v   |
| 8   | Natalia Elmasi Gemalop    | 241432408 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     | v     | v   |
| 9   | Geresi Yohanis Lumele     | 241432410 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     | v     | v   |
| 10  | Oktovianus Mote           | 241432411 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     |       | v   |
| 11  | Retno Anjelia Montoh      | 241432423 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     | v     | v   |
| 12  | Arya Saputra              | 241432425 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     |       |       | v   |
| 13  | Maya Galih Kusmiyati      | 241432426 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     |      | v     | v     | v     | v   |
| 14  | Ayub Murip                | 241432427 |    |    |    |    |    |    |    |    | v         | v     | v     | v    | v     | v     | v     | v   |
| 15  | Rodziki Kurniawan         | 242432399 |    |    |    |    |    |    |    |    | 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       **: TPP5.92**  
 Kelas                       **: TP31**

| No | Pertemuan       | Materi Pertemuan                            |
|----|-----------------|---------------------------------------------|
| 1  | Pertemuan ke-1  | Pendahuluan TP Susu                         |
| 2  | Pertemuan ke-2  | Kimia Susu                                  |
| 3  | Pertemuan ke-3  | Kimia Susu                                  |
| 4  | Pertemuan ke-4  | Penanganan Susu                             |
| 5  | Pertemuan ke-5  | Pengolahan Susu                             |
| 6  | Pertemuan ke-6  | Pengolahan Susu                             |
| 7  | Pertemuan ke-7  | Pengolahan Susu                             |
| 8  | Pertemuan ke-8  | UTS                                         |
| 9  | Pertemuan ke-9  | Pendahuluan TP. Telur                       |
| 10 | Pertemuan ke-10 | Komposisi Kimia Telur                       |
| 11 | Pertemuan ke-11 | Kualitas telur                              |
| 12 | Pertemuan ke-12 | Bubuk telur, karakteristik                  |
| 13 | Pertemuan ke-13 | Aplikasi telur sebagai pengembang, pengikat |
| 14 | Pertemuan ke-14 | Coating telur                               |
| 15 | Pertemuan ke-15 | Alkalinisasi telur                          |
| 16 | Pertemuan ke-16 | UAS                                         |

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 :** TEKNOLOGI PENGOLAHAN TELUR  
DAN SUSU

**Kode Program Studi :**  
41221

**SEMESTER**  
**GANJIL 2025/2026**

**Kode M.K. :** TPP5.92 / 2 SKS

**Dosen :** DYAH TITIN LASWATI

**Kelas :** TP31

| NO. | NAMA MAHASISWA            | N.I.M.    | NILAI HURUF |
|-----|---------------------------|-----------|-------------|
| 1   | SYARA FITRI GHINA PRATIWI | 221432255 | A/B         |
| 2   | EVANI                     | 221432287 | B+          |
| 3   | ARKANGELA MARILEN LEDE    | 221432289 | B+          |
| 4   | PETRONELA MIKKU BILI      | 221432290 | A/B         |
| 5   | WILANDA                   | 221432291 | A/B         |
| 6   | ANGELIE DIANA             | 221432293 | B           |
| 7   | DHANU PRASETYO            | 221432294 | A           |
| 8   | NATALIA ALMASE GELAMOP    | 241432408 | A/B         |
| 9   | GERESI YOHANIS LUMELE     | 241432410 | A-          |
| 10  | OKTOVIANUS MOTE           | 241432411 | B           |
| 11  | RETNO ANJELIA MONTOK      | 241432423 | B           |
| 12  | ARYA SAPUTRA              | 241432425 | B+          |
| 13  | MAYA GALIH KUSMIYATI      | 241432426 | A           |
| 14  | AYUB MURIP                | 241432427 | A/B         |
| 15  | RODZIQUI KURNIAWAN        | 242432399 | C+          |

Dosen

DYAH TITIN LASWATI

Dicetak dari SimakUWM tanggal : 2026 02 11 05 02 27