



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;

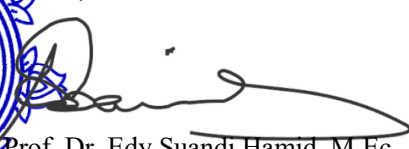
MEMUTUSKAN

- 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 Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	KODE MATA KULIAH: TPW32	RUMPUN MATA KULIAH: Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 1	TANGGAL PENYUSUNAN: 13 Agustus 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	KOORDINATOR MK: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.TP., M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu mikrobiologi dalam kaitannya dengan peristiwa mikrobiologis di bidang pengolahan pangan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip2 mikrobiologi dan perubahan mikrobiologis dalam bidang pengolahan pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip dasar pengendalian mikrobial melalui proses pengolahan. Mengetahui efek proses pengolahan secara pemanasan, pengeringan, pendinginan, pembekuan, dan penambahan bahan pengawet, juga pemahaman food borne disease. 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik komunikasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu mikrobiologi pengolahan dalam kaitannya dengan bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang mikrobiologi pengolahan pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Mata kuliah ini terdiri dari 1 SKS praktikum yang menjelaskan dan memberikan pemahaman tentang konsep interaksi mikrobia dengan pangan, kerusakan pangan akibat mikrobia, pengendalian pertumbuhan mikrobia dalam pangan, pengendalian mikrobiologis pada bahan pangan melalui proses pengolahan yaitu pemanasan, pengeringan, pendinginan, pembekuan, dan penambahan bahan pengawet, pemahaman food borne disease, serta penyimpanan mikrobia untuk industri.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1: Asistensi, panduan praktikum 2. Pertemuan 2: Pasteurisasi 3. Pertemuan 3: Pengamatan dan perhitungan koloni bakteri 4. Pertemuan 4: Fermentasi tempe 5. Pertemuan 5: Ketahanan mikrobia terhadap pemanasan 6. Pertemuan 6: Pengamatan hasil fermentasi 7. Pertemuan 7: Pengamatan hasil fermentasi 8. Pertemuan 8: Pengamatan dan perhitungan jumlah mikrobia Penentuan nilai D 9. Pertemuan 9: Pengaruh pengeringan terhadap pertumbuhan mikrobia 10. Pertemuan 10: Penggunaan bahan pengawet untuk menghambat mikroba 11. Pertemuan 11: Pengamatan zona penghambatan 12. Pertemuan 12: Pengamatan pengeringan terhadap mikrobia 13. Pertemuan 13: Pengamatan pengeringan terhadap mikrobia 14. Pertemuan 14: Pengamatan penegeringan terhadap mikrobia 15. Pertemuan 15: Pengamatan penegeringan terhadap mikrobia 16. Pertemuan 16: UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Frazier, W. C. dan Westhoff, D. C. 1988. Food Microbiology. 4th ed. McGraw Hill Book Co., Singapore. 2. Madigan, M. T.; Martinko J. M. and Parker J.. 1997. Biology of Microorganisms. Eighth edition. Prentice Hall International, Inc. 3. Ray, B. 1998. Fundamental Food Microbiology. CRC Press Boca Raton, New York 4. Sardjono dan Djoko Wibowo. Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta, 1988.	
	PENDUKUNG	

	1. Purwandhani, S.N. 2021. Hand Out kuliah Mikrobiologi Pengolahan
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.
MATA KULIAH SYARAT	-

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan aturan, silabi, tugas perkuliahan, dan penilaian mata kuliah Mikrobiologi Pengolahan Mahasiswa mampu memahami garis besar perkuliahan mikrobiologi Pengolahan	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan	Kriteria Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan Bentuk : -Diskusi -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan Ilmu mikrobiologi dalam Bidang pengolahan Pangan	
2	Mahasiswa memahami konsep interaksi mikrobia dengan pangan dan kerusakan	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan tentang interaksi mikrobia dengan pangan yang merugikan dan menguntungkan dan	Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan secara mandiri tentang interaksi mikrobia dengan pangan yang	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Interaksi mikrobia dengan 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)
	pangan akibat mikrobia	faktor2 yang mempengaruhi pertumbuhan mikrobia	merugikan dan menguntungkan Bentuk : -Tanya Jawab	• <i>Collaborative Learning</i>		
3	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu tinggi	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan tentang suhu pertumbuhan bakteri, proses kematian bakteri karena panas, dan faktor yang mempengaruhi ketahanan sel terhadap panas	Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan secara mandiri tentang pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu tinggi Bentuk : -Diskusi dan -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh suhu tinggi terhadap mikrobia	

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)
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu tinggi	Mahasiswa mampu menerangkan dan menjelaskan cara pengukuran ketahanan panas mikrobia dan grafik ketahanan hidup/ <i>survival curve</i>	Kriteria Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Pengukuran Ketahanan Panas Mikrobia Bentuk : Diskusi	• Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh suhu tinggi terhadap mikrobia	
5	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengetahui dasar pengendalian mikrobia melalui pengendalian aktivitas air	Mahasiswa mampu memahami hubungan a_w dengan kadar air bahan, hubungan nilai a_w dengan suhu, pengaruh penurunan a_w terhadap mikroorganisme, a_w makanan dan pertumbuhan mikrobia, penanganan makanan yang mempunyai nilai a_w rendah	Kriteria Ketepatan dan ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengendalian mikrobia melalui pengendalian aktivitas air Bentuk : -Diskusi -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh aktivitas air terhadap mikrobia	

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)
6	Mahasiswa mampu mengetahui dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu rendah	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan tentang pengaruh pendinginan terhadap mikroorganisme	Kriteria Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menerangkan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu pendinginan di kelas Bentuk : -Diskusi -Tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh suhu rendah terhadap mikrobia	
7	Mahasiswa mampu mengetahui dan memahami dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu rendah	Mahasiswa mampu memahami pengaruh pembekuan terhadap mikroorganisme	Kriteria Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menerangkan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan suhu pembekuan di kelas	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Pengaruh suhu rendah terhadap mikrobia	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			Bentuk : Diskusi Tanya jawab			
8	Mahasiswa mampu merancang dan memahami konsep konsep ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mikrobiologi pengolahan	Kriteria Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri mahasiswa untuk menyelesaikan soal soal mikrobiologi pengolahan dalam UTS Bentuk : Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	Mahasiswa mampu secara mandiri untuk menjelaskan dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan iradiasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan irradiasi sinar ultra violet (UV), penggunaan sinar UV pada penanganan bahan pangan, pengaruh irradiasi pada bahan pangan.	Ketepatan secara mandiri oleh mahasiswa dalam menjelaskan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan irradiasi Bentuk :	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh iradiasi terhadap mikrobia	5

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)
			-Tanya Jawab -soal dan latihan			
10	Mahasiswa mampu secara mandiri untuk menjelaskan dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan irradiasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan faktor - faktor yang mempengaruhi ketahanan mikroorganisme terhadap irradiasi, penggunaan radiasi pengion pada pangan	Ketepatan secara mandiri oleh mahasiswa dalam menjelaskan pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan irradiasi Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh iradiasi terhadap mikrobia	5
11	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang Asam Organik, Garam Kuring	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dalam pemahaman dasar pengendalian mikrobia melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet Bentuk :	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh bahan pengawet terhadap mikrobia	

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)
			-Diskusi -Tanya jawab			
13	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang dasar pengendalian mikrobial melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang Pengasapan, Antibiotik, dan Gas	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dalam pemahaman dasar pengendalian mikrobial melalui proses pengolahan menggunakan bahan pengawet Bentuk : -Diskusi -Tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh bahan pengawet terhadap mikrobial	
12	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang dasar pengendalian mikrobial melalui proses pengolahan menggunakan pengemas	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang fungsi kemasan, pertimbangan mikrobiologis dari pengemasan, dan standar pengemasan	Kriteria Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan dasar pengendalian mikrobial melalui proses pengolahan menggunakan pengemas	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pengaruh bahan pengemas terhadap mikrobial	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			Bentuk : -Diskusi			
14	Mahasiswa mampu menjelaskan mengetahui dan memahami food borne disease	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang mikroorganisme yang menyebabkan food borne disease	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dalam mengetahui dan memahami food borne disease Bentuk : - Diskusi - Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan	Mikroorganisme food born disease	
15	Mahasiswa mampu menjelaskan dan dapat mengetahui penyimpanan mikrobia untuk industri	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang proses penyimpanan kultur untuk industri	Kriteria Ketepatan secara mandiri mahasiswa dapat memahami dan mengetahui penyimpanan mikrobia untuk industri Bentuk : -Diskusi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan	Penyimpanan kultur untuk ondustri	

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)
			-Tanya Jawab			
16	Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu mikrobiologi dalam bidang pengolahan pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mikrobiologi Pengolahan	Kriteria Ketepatan dan ketrampilan mahasiswa secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal mikrobiologi Pengolahan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian tengah semester)	40%

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Pretest dan Post test	0-100	10 %
		Laporan	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Emman Darmawan, STP., M.P..



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax. 381722

REKAPITULASI KEHADIRAN MAHASISWA

Tahun Semester **20251**
Program Studi **41221**
Kode Mata Kuliah **: TPW32**
Kelas **: TP31**

No	Pertemuan	Materi Pertemuan	Jumlah Mahasiswa Hadir
1	Pertemuan ke-1	Asistensi Panduan praktikum	10
2	Pertemuan ke-2	Pasteurisasi	10
3	Pertemuan ke-3	Pengamatan dan perhitungan koloni bakteri	10
4	Pertemuan ke-4	Fermentasi tempe	10
5	Pertemuan ke-5	Ketahanan mikrobial terhadap pemanasan	10
6	Pertemuan ke-6	Pengamatan hasil fermentasi	10
7	Pertemuan ke-7	Pengamatan hasil fermentasi	10
8	Pertemuan ke-8	Pengamatan dan perhitungan jumlah mikrobial Penentuan nilai D	10
9	Pertemuan ke-9	Pengaruh pengeringan terhadap pertumbuhan mikrobial	10
10	Pertemuan ke-10	Penggunaan bahan pengawet untuk menghambat mikroba	10
11	Pertemuan ke-11	Pengamatan zona penghambatan	10
12	Pertemuan ke-12	Pengamatan pengeringan terhadap mikrobial	10
13	Pertemuan ke-13	Pengamatan pengeringan terhadap mikrobial	10
14	Pertemuan ke-14	Pengamatan penegeringan terhadap mikrobial	10
15	Pertemuan ke-15	Pengamatan pengeringan terhadap mikrobial	10
16	Pertemuan ke-16	UAS	10

Yogyakarta, 10 Februari 2026

Asepito Edi Saputro

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan
 Kode M.K/SKS : TPW32 / 1 SKS
 Semester : 2025/2026 - Ganjil
 Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			14/11	21/11	22/11	04/12	04/12	05/12	06/12	06/12	11/12	18/12	19/12	23/12	27/12	30/12	03/01	23/01
1	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	NATALIA ALMASE GELAMOP	241432408	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	GERESI YOHANIS LUMELE	241432410	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	OKTOVIANUS MOTE	241432411	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	RETNO ANJELIA MONTOK	241432423	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	ARYA SAPUTRA	241432425	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	MAYA GALIH KUSMIYATI	241432426	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	AYUB MURIP	241432427	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	PANDE SERERA	241432437	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 10 Februari 2026
 Dosen Pengajar



(Asepito Edi Saputro)



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.MIKROBIOLOGI PANGAN DAN
PENGOLAHAN

Kode M.K. : TPW32 / 1 SKS

Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

Kelas : TP31

Kode Program Studi :
41221

SEMESTER
GANJIL 2025/2026

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A/B
2	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	A-
3	NATALIA ALMASE GELAMOP	241432408	A-
4	GERESI YOHANIS LUMELE	241432410	A
5	OKTOVIANUS MOTE	241432411	B+
6	RETNO ANJELIA MONTOK	241432423	A/B
7	ARYA SAPUTRA	241432425	A-
8	MAYA GALIH KUSMIYATI	241432426	A
9	AYUB MURIP	241432427	A-
10	PANDE SERERA	241432437	B+

Dosen

ASEPTO EDI SAPUTRO