



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;

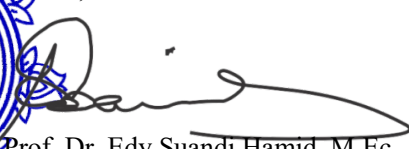
MEMUTUSKAN

- 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

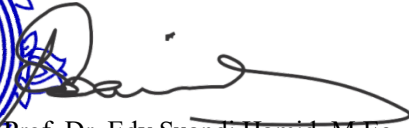
TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP ANTAR FAKULTAS
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

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;

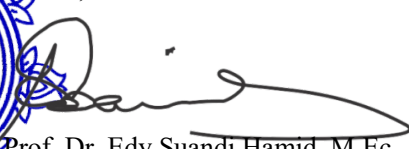
MEMUTUSKAN

- 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

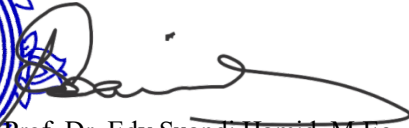
TUGAS MENGAJAR ASISTEN DOSEN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

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: TP. Telur dan Susu	KODE MATA KULIAH: TPP.92	RUMPUN MATA KULIAH: Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 3	TANGGAL PENYUSUNAN: 6 Agustus 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin L, S.TP., M.P. Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.TP., M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip dan memahami karakteristik telur dan susu, teknologi pengolahan telur dan susu dengan suhu panas dan fermentasi. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan telur dan susu berdasarkan karakteristik yang dimiliki			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	- Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru - Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha. - Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual - Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk telur dan susy yang diterima oleh konsumen secara legal.			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengolahan telur dan susu.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1: RPPS, Kontrak Perkuliahan, Pendahuluan 2. Pertemuan 2: Kimia Susu: Milk Protein (Whey dan Casein) 3. Pertemuan 3: Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, Enzim 4. Pertemuan 4: Handling Susu, Mikrobiologi Susu, Uji Mutu Susu 5. Pertemuan 5: Pengolahan Susu Bubuk, Pengolahan Susu Kental (Krim) 6. Pertemuan 6: Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega 7. Pertemuan 7: Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt 8. Pertemuan 8: UTS 9. Pertemuan 9: Pendahuluan 10. Pertemuan 10: Komposisi Kimia Telur 11. Pertemuan 11: Keamanan dan Mikrobial pada Telur 12. Pertemuan 12: Kualitas Telur dan Faktor yang Mempengaruhinya 13. Pertemuan 13: Penanganan dan Penyimpanan Telur 14. Pertemuan 14: Pengolahan Telur 15. Pertemuan 15: Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan 16. Pertemuan 16: UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Chandan, R. C., & Kilara, A. (2010). Dairy Processing and Quality Assurance. Wiley-Blackwell. 2. Early, R. (1998). Technology of Dairy Products. Springer. 3. Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). Dairy Science and Technology. CRC Press. 4. Stadelman, W. J., & Cotterill, O. J. (1995). Egg Science and Technology. CRC Press. 5. Mine, Y., & Rupa, P. (2004). Egg Bioscience and Biotechnology. John Wiley & Sons.	
	PENDUKUNG	
	Jurnal-jurnal yang membahas teknologi telur dan susu 5 tahun terakhir.	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker	
TEAM TEACHING	Dyah Titin L, S.TP., M.P. Asep Edy 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 tren konsumsi susu, komposisi susu, dan kerusakan susu	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami tren konsumsi susu, komposisi susu, dan penanganan susu	Kriteria -Ketepatan mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan tren konsumsi susu, komposisi susu, dan penanganan susu Bentuk: -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Pengenalan tentang: 1. Tren konsumsi susu 2. Komposisi Susu 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)	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang komponen kimia susu : Milk Protein (whey dan casein) Bentuk: -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Mampu menjelaskan: 1. Komponen protein susu 2. Whey Protein 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	Mahasiswa mampu menjelaskan komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang komponen Kimia Susu: Lemak, Karbohidrat, Vitamin, Mineral, dan Enzim dalam Susu Bentuk: -Tanya Jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	- Lemak Susu - Karbohidrat, Laktosa - Vitamin - Mineral - Enzim	
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu	Mampu menjelaskan dan memahami cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan cara <i>Handling</i> Susu, Mikrobiologi Susu, dan Uji Mutu Susu Bentuk: -Tanya Jawab tentang soal	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	- Handling Susu - Mikrobiologi Susu - Uji Mutu Susu	
5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Pengolahan Susu	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan	Pembelajaran Berbantuan Komputer	Pengolahan Susu Bubuk	

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) Bentuk: -tugas dan Tanya Jawab	• Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	2. Pengolahan Susu Kental (Krimer)	
6	• Mahasiswa mampu menjelaskan Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega	Mahasiswa secara mandiri memahami prinsip dan metode Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi), Pengolahan Mentega Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Pengolahan Susu Cair (Pasteurisasi, Sterilisasi) 2. Pengolahan Mentega	
7	• Mahasiswa mengetahui dan memahami Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt	• Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan Pengolahan Es Krim, Keju, dan Yoghurt	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	1. Pengolahan Es Krim 2. Pengolahan Keju 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 Bentuk: -presentasi dan tanya jawab	• <i>Collaborative Learning</i>		
8	• Mahasiswa memahami konsep komponen kimia susu, handling susu, mikrobiologi susu, uji mutu susu, dan <i>dairy product</i>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan komponen kimia susu, handling susu, mikrobiologi susu, uji mutu susu, dan <i>dairy product</i>	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal teknologi pengolahan telur dan susu dalam UTS Bentuk: -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	30%
9	• Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan komponen kimia telur, kerusakan, dan penanganan Bentuk: -Tanya Jawab -Tugas	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Pendahuluan 2. Kimia Telur 3. Kerusakan 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	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan komposisi Kimia Telur Bentuk: Tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Komposisi Kimia Telur	
11	Mahasiswa mengetahui tentang Keamanan dan Mikrobia pada Telur	Mahasiswa mampu memahami Keamanan dan Mikrobia pada Telur	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Keamanan dan Mikrobia pada Telur Bentuk : -tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Keamanan 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	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang Kualitas Telur dan Faktor yang	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Kualitas Telur 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 Bentuk: -Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui tentang Penanganan dan Penyimpanan Telur	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Penanganan dan Penyimpanan Telur	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan Penanganan dan Penyimpanan Telur Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Penanganan Telur 2. Penyimpanan Telur	
14	Mahasiswa mengetahui tentang Pengolahan Telur	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Pengolahan Telur	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan Pengolahan Telur Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. Pengolahan Telur	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan Aplikasi Telur dalam	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan Aplikasi Telur dalam Berbagai Produk Pangan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi	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 Bentuk : -Tanya jawab	● <i>Collaborative Learning</i>		
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep teknologi pengolahan Telur	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep teknologi pengolahan Telur	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan teknologi pengolahan telur Bentuk : -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.  Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.  Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Eman Darmawan, STP., M.P..



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

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

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

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

REKAPITULASI KEHADIRAN MAHASISWA

Tahun Semester **20251**
Program Studi **41221**
Kode Mata Kuliah **: TPP5.92**
Kelas **: TP31**

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

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 : Teknologi Pengolahan Telur dan Susu
 Kode M.K/SKS : TPW45 / 2 SKS
 Semester : 2025/2026 - Ganjil
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI/ 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
			19/09	26/09	10/10	17/10	21/10	24/10	31/10	07/11	14/11	21/11	28/11	05/12	12/12	19/12	26/12	16/01
1	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	EVANI	221432287	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	—	—	√
4	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	WILANDA	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	ANGELIE DIANA	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	DHANU PRASETYO	221432294	√	√	—	—	—	√	√	√	√	√	√	—	√	√	√	√
8	NATALIA ALMASE GELAMOP	241432408	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	GERESI YOHANIS LUMELE	241432410	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	OKTOVIANUS MOTE	241432411	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	—	√	√	√
11	RETNO ANJELIA MONTOK	241432423	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	ARYA SAPUTRA	241432425	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	MAYA GALIH KUSMIYATI	241432426	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	AYUB MURIP	241432427	√	—	—	—	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	—	—
15	RODZIQUI KURNIAWAN	242432399	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 10 Februari 2026
 Dosen Pengajar



(Asepoto Edi Saputro)



(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 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 : ASEPTO EDI SAPUTRO

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

ASEPTO EDI SAPUTRO