



Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram

Nomor : 93 /SK/RT-UWM/IV/2023

Tanggal : 06 April 2023

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM  
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023**

No	Nama Dosen	Mata Kuliah	SKS	Jabfung//Gol/Pangkat	Keterangan
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Kewidyamataram II	2	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	DPK
		Etika Profesi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
			5		
2	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Kimia Fisika	2	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Mesin dan Peralatan	2		
		Satuan Operasi II	2		
		Praktikum Satuan Oprasii II	1		
		Teknologi Legum dan Serelia	2		
3	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.		9	Lektor/IIIC/Penata	Dosen Tetap Yayasan
		Ilmu Gizi II	2		
		APHP	2		
		Praktikum APHP	1		
		Teknologi Gula dan Kembang Gula	2		
		Teknologi Buah dan Sayur	2		
4	Ir. Kuntjahjawati Susila Asri Rukmi, M.P.		9	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Pengawetan Panen	2		
		Fisiologi Pasca Panen	2		
		Teknologi Fermentasi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
		Fortifikasi Produk Pangan	2		
		Praktikum Pengawetan Pangan	1		
5	Masrukan, S.TP., M.Sc.		10	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	Dosen Tetap Yayasan
		Kimia Analitik	2		
		Praktikum Kimia Analitik	1		
		Biokimia	3		
			6		

Ditetapkan di

: Yogyakarta

: 06 April 2023





# 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 : 93 / SK / RT - UWM / IV / 2023

Tentang

### **TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023 UNIVERSITAS WIDYA MATARAM**

Rektor Universitas Widya Mataram :

Menimbang : Bawa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, 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, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;  
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;  
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 5 tahun 2020 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi;

Memperhatikan : Surat Usulan Tenaga Pengajar Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 53/D/FST-UWM/III/2023, tertanggal 24 Maret 2023;

## **MEMUTUSKAN**

Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap Kelas Pagi, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023;  
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini diserahi 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 : 06 April 2023



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec  
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II
2. Kepala Biro I, II
3. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Wakil Dekan I
5. Program Studi Teknologi Pertanian
6. Yang bersangkutan

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

	<h1 align="center"><b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b></h1> <h2 align="center"><b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b></h2>				
	<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>				
<b>MATA KULIAH:</b> <b>PENGAWETAN PANGAN</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b>	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> <b>PENGAWETAN PANGAN</b>	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> <b>7</b>	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>Pebruari 2022</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: . .	KOORDINATOR MK: Ir. Kuntjahjawati SAR., MP			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan pangan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, peran air dalam bahan dan pengolahan dan kerusakan pangan, macam-macam pengawetan makanan, pengalengan dan sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengeringan, fermentasi dan pengasaman, konsentrat, food additive, iradiasi dan minimally processed</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawaat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menguasai berbagai pertimbangan pemakaian cara pengawetan pangan sebagai pilihan metode yang seharusnya digunakan, serta <b>kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki</b></li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan teknik-teknik pengawetan pangan</li> <li>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktik kegiatan diskusi tentang pentingnya pengawetan pangan.</li> <li>3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang teknik-teknik pengawetan pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> </ol>			

		4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan teknik pengawetan pangan tertentu untuk menangani masalah yang dihadapi di masyarakat.
--	--	---

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan ini dibahas pengertian, ruang lingkup, fungsi dan tujuan pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan pangan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, peran air dalam bahan dan pengolahan dan kerusakan pangan, macam-macam pengawetan makanan, pengalengan dan sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengeringan, fermentasi dan pengasaman, konsentrat, food additive, iradiasi dan minimally processed	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : pengenalan arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan</li> <li>2. Pertemuan 2 : jenis-jenis kerusakan pangan dalam penyimpanan</li> <li>3. Pertemuan 3 : peran air dalam bahan pangan</li> <li>4. Pertemuan 4 : peran air dalam pengolahan pangan</li> <li>5. Pertemuan 5 :peran air dalam kerusakan pangan</li> <li>6. Pertemuan 6 : pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilissi.</li> <li>7. Pertemuan 7 : pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi.</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan</li> <li>10. Pertemuan 10 : pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan</li> <li>11. Pertemuan 11 : pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman</li> <li>12. Pertemuan 12 : pengawetan pangan menggunakan metode konsentrat/pengentalan</li> <li>13. Pertemuan 13 : pengawetan pangan menggunakan metode food additive</li> <li>14. Pertemuan 14 : pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi</li> <li>15. Pertemuan 15 : pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed)</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desrosier, N.W. 1970. <b>The Technology of Food Preservation</b>. The AVI Publishing Company. Inc. Wesrport. Connecticut.</li> <li>2. Evans. J.A., (2008) <b>Frozen Food Science and Technology</b>. Blackwell Publishing Ltd. Oxford. UK</li> <li>3. Fields, M.L. 1972. <b>Laboratory Manual in Food Preservation</b>. The AVI Publishing Company. Inc. Wesrport. Connecticut.</li> <li>4. Rahman. M.S., (2007) <b>Handbook of Food Preservation</b>. CRC Press. Boca Raton London New York</li> <li>5. Sun D W. 2014. <b>EMERGING TECHNOLOGIES FOR FOOD PROCESSING</b>. 2<sup>nd</sup> edition. ISBN: 978-0-12-411479-1. Academic Press. Elsevier Ltd. Oxford UK.</li> </ol>

	6. Tadeusz Kudra. T., Mujumdar. A.S. (2002). <i>Advanced Drying Technologies</i> . Marcel Dekker, Inc.
PENDUKUNG	
Jurnal-jurnal yang membahas tentang pengawetan pangan 5 tahun terakhir.	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.
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 mengetahui arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan dalam kehidupan manusia	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan dalam kehidupan manusia	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan arti penting dan sejarah proses pengawetan pangan dalam kehidupan manusia <b>Bentuk :</b> -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. Sejarah pengawetan pangan 2. Kriteria pangan awet dan aman 3. Penanggung jawab keamanan pangan 4. Metode pengawetan pangan dalam industry pangan	
2	Mahasiswa mengetahui jenis-jenis kerusakan pangan dalam penyimpanan	Mahasiswa memahami dan menjelaskan tentang jenis-jenis kerusakan pangan dalam penyimpanan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis-jenis kerusakan	<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. Kerusakan fisik/mekanis 2. Kerusakan mikrobiologis 3. Kerusakan biokimia	

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 dalam penyimpanan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab		4. Kerusakan oleh hama	
3	• Mahasiswa mengetahui peran air dalam bahan pangan	• Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan peran air dalam bahan pangan	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang peran air dalam bahan pangan  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	• Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Reaksi-reaksi kimia dan biokimia dalam pangan yang memerlukan dan menghasilkan air	
4	• Mahasiswa mengetahui peran air dalam pengolahan pangan	Mampu menjelaskan dan memahami peran air dalam pengolahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan peran air dalam pengolahan pangan  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Keberadaan struktur air dalam bahan pangan 2. Mekanisme Gelatinisasi pati 3. Mekanisme Hidrolisa pati 4. Mekanisme Koagulasi protein 5. Mekanisme rancidity 6. Sifat triple air	

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)
5	• Mahasiswa mengetahui peran air dalam kerusakan pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang peran air dalam kerusakan pangan	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan tentang peran air dalam kerusakan pangan</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-tugas dan Tanya Jawab</li> </ul>	<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. water activity (Aw) 2. Aw bahan pangan dan masa simpannya 3. Aw kritis pertumbuhan mikrobia	
6	Mahasiswa mengetahui pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilisasi</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-presentasi dan tanya jawab</li> </ul>	<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. pengertian pengalengan 2. tahapan proses pengalengan 3. blanching 4. larutan pengisi	

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)
7	• Mahasiswa mengetahui pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilissi	• Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilissi	<b>Kriteria-</b> Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengalengan dan sterilissi  <b>Bentuk :</b> -tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. exhausting 2. sterilisasi 3.	
8	Mahasiswa memahami dasar-dasar pemikiran Teknik pengawetan pangan dan pengalengan pangan.	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal pengawetan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan dasar-dasar pemikiran Teknik pengawetan pangan dan pengalengan pangan dalam UTS <b>Bentuk :</b> -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
9	• Mahasiswa mengetahui tentang mekanisme dan pelaksanaan pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang mekanisme dan pelaksanaan pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang mekanisme dan pelaksanaan pengawetan pangan menggunakan metode pendinginan dan pembekuan  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. pengertian dingin dan beku 2. mekanisme pendinginan dan pembekuan 3. kerusakan pangan pada pendinginan dan pembekuan 4. pengaruh suhu penyimpanan pada self life produk 5. perubahan kualitas selama penyimpanan	
10	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan	Mahasiswa memahami dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengawetan pangan menggunakan metode pengeringan  <b>Bentuk :</b> Tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. tujuan mekanisme pengeringan 2. faktor-faktor yang menentukan keberhasilan pengeringan 3. metode-metode pengeringan	

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. perubahan kualitas selama pengeringan 5. contoh produk pengeringan	
11	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam dan menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode fermentasi dan pengasaman  <b>Bentuk :</b> -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. fermentasi spontan dan pertumbuhan bakteri 2. homo- dan heterofermentasi 3. pickle 4. saurkraut	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode konsentrat/pengentalan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode konsentrat/pengentalan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme pengawetan pangan menggunakan metode	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> <li>• </li> </ul>	1. evaporasi 2. bahan pengental 3. rekonstitusi 4. tahapan pembuatan susu kental manis 5. standart pangan konsentrat	

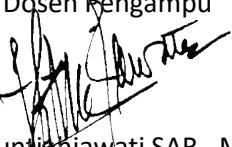
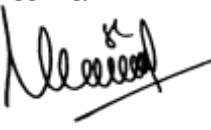
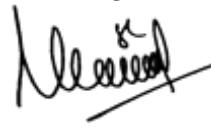
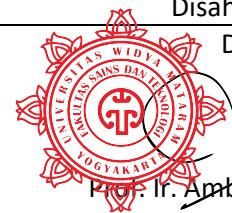
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			konsentrat/pengentalan  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode food additive	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode food additive	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode food additive <b>Bentuk :</b> -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. jenis-jenis bahan tambahan pangan 2. Perubahan sensoris selama proses pengolahan 3. Peran BTP dalam pengolahan pangan 4. standart pemakaian BTP	
14	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode iradiasi  <b>Bentuk :</b>	<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. sumber radiasi 2. Teknik iradiasi 3. doses iradiasi 4. energi ionisasi pada iradiasi 5. keamanan iradiasi dalam 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)
			-Tanya Jawab			
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed)	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed)	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang tentang pengawetan pangan menggunakan metode proses minimal (minimally processed)  <b>Bentuk :</b> -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. konsep ready to use dan fresh cut 2.coating 3.Teknik penanganan minimal.	
16	Mahasiswa mampu mengetahui dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode	<b>Kriteria</b> -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan dasar pemikiran pengawetan pangan dengan berbagai metode  <b>Bentuk :</b>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	40%

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 tertulis			

**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	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:	Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Ir. Kuntjengjawati SAR., MP.	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P. 



Mata Kuliah : PENGAWETAN PANGAN  
Kode M.K. : TPW 67 / 2 SKS  
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI  
HARI : SENIN  
Jam : 10.00

FAKULTAS SAIN DAN TEKNOLOGI-UWM  
DAFTAR HADIR MAHASISWA  
TEKNOLOGI PANGAN/S-1  
2022/2023 – GENAP

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	M1 06/03	M2 13/03	M3 20/03	M4 27/03	M5 03/04	M6 10/04	M7 17/04	M8 24/04	M9 08/05	M10 15/05	M11 22/05	M12 29/05	M13 05/06	M14 12/06	M15 19/06	M16 03/07
1.	FERYANTO TAA	191510651	V	-	V	V	V	V	-	V	V	V	V	V	-	V	V	V
2.	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
3.	DETILY REGILIA	201431976	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
4.	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	V	V	V	V	V	V	-	V	V	V	V	V	-	V	V	V
5.	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
6.	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
7.	HUURUN IIN LATIFA	201431993	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
8.	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
9.	JEFRI ANNUWARI	201432032	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
10.	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
11.	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
12.	SHELA SURAIKAL	201432035	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
13.	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
14.	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
15.	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V

Dosen Pengampu:

Ir. Kuntjahjawati SAR., MP



Mata Kuliah : PENGAWETAN PANGAN

Kode M.K./SKS: TPW61 / 2 SKS

Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI

Kelas/Jadwal : 61 / SENIN, 10.00

## PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

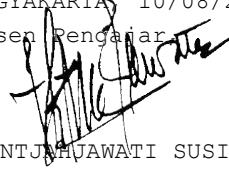
2022/2023 - Genap

Tatap Muka : 16 Pertemuan

Jml Peserta : 15 Mahasiswa

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	06/03/2023 10.00 s/d 11.40	pendahuluan	15 mhs
2	13/03/2023 10.00 s/d 11.40	ETIKA DAN ESTETIKA DL PENGAWETAN PANGAN	15 mhs
3	20/03/2023 10.00 s/d 11.40	-komposisi pangan dan perubahannya slm pengolahan - indikator kerusakan pangan dlm pengolahan	15 mhs
4	27/03/2023 10.00 s/d 11.40	sifat air dalam bahan pangan	14 mhs
5	03/04/2023 10.00 s/d 11.40	peran air dalam kerusakan pangan	9 mhs
6	10/04/2023 10.00 s/d 11.40	isolasi produk steril dalam pengalengan pangan	15 mhs
7	17/04/2023 10.00 s/d 11.40	penghambatan kerusakan produk melalui pendinginan dan pembekuan	15 mhs
8	24/04/2023 10.00 s/d 11.40	penghambatan kerusakan produk melalui pengeringan	15 mhs
9	08/05/2023 10.00 s/d 11.40	UJIAN TENGAH SEMESTER	15 mhs
10	15/05/2023 10.00 s/d 11.40	Penggunaan garam dalam menghambat pertumbuhan mikrobia penyebab kerusakan	15 mhs
11	22/05/2023 10.00 s/d 11.40	penggunaan asam dalam pengawetan pangan	15 mhs
12	29/05/2023 10.00 s/d 11.40	pemakaian bahan pengawet kimia (BTP)	15 mhs
13	05/06/2023 10.00 s/d 11.40	penggunaan gula sebagai pengawet	15 mhs
14	12/06/2023 10.00 s/d 11.40	peran radiasi (sinar UV) dalam menghambat pertumbuhan mikrobia perusak	15 mhs
15	19/06/2023 10.00 s/d 11.40	penanganan proses minimal	15 mhs
16	03/07/2023 10.00 s/d 11.40	UJIAN AKHIR SEMESTER	15 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan  
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA 10/08/2023  
Dosen Pengajar  
  
KUNTJUM JAWATI SUSILO ADI  
NIDN : 0504065901



Mata Kuliah : PENGAWETAN PANGAN  
Kode M.K. : TPW61 / 2 SKS  
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI  
Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA  
TEKNOLOGI PANGAN/S-1  
2022/2023 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	C
2	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	A/B
3	DETY REGILIA	201431976	B/C
4	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	B
5	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	B/C
6	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B-
7	HUURUN IIN LATIFA	201431993	B
8	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	B
9	JEFRI ANNUWARI	201432032	B-
10	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	B/C
11	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	B-
12	SHELA SURAIKAL	201432035	B/C
13	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	B
14	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	B
15	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	B-

Dosen

Admin