



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.	Kewidyamataran 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/IIIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Mesin dan Peralatan	2		
		Satuan Operasi II	2		
		Praktikum Satuan Operasi II	1		
		Teknologi Legum dan Serelia	2		
			9		
3	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Ilmu Gizi II	2	Lektor/IIIc/Penata	Dosen Tetap Yayasan
		APHP	2		
		Praktikum APHP	1		
		Teknologi Gula dan Kembang Gula	2		
		Teknologi Buah dan Sayur	2		
			9		
4	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Pengawetan Panen	2	Lektor/IIIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Fisiologi Pasca Panen	2		
		Teknologi Fermentasi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
		Fortifikasi Produk Pangan	2		
		Praktikum Pengawetan Pangan	1		
			10		
5	Masrukan, S.TP., M.Sc.	Kimia Analitik	2	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	Dosen Tetap Yayasan
		Praktikum Kimia Analitik	1		
		Biokimia	3		
			6		

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 06 April 2023



Prof. Dr. Eddy Suandi Hamid, M.Ec.

NIP. 195712111986011003



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 : Bahwa 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 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 : 06 April 2023



Rektor
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

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEH, KOPI, COKLAT	KODE MATA KULIAH: TPP 5.93	RUMPUN MATA KULIAH: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 5	TANGGAL PENYUSUNAN: Pebruari 2022
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS:	KOORDINATOR MK:			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip pengolahan hasil perkebunan the, kopi, coklat dalam kaitannya perubahan biokimia, biofisik dan fisiologis setelah bahan dipanen dalam hubungannya untuk menjamin kualitas produknya. 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 prinsip pengolahan hasil-hasil perkebunan terutama teh, kopi dan coklat			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip pengolahan teh, kopi, coklat. 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang pengolahan teh, kopi dan coklat 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pengolahan teh, kopi dan coklat kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	<ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari tentang komoditas perkebunan, pengolahan teh, kopi dan kakao meliputi: spesifikasi bahan baku, tahap-tahap proses, pengeringan, grading, pengemasan dan penyimpanan sebagai bahan baku 				

	produk lanjutan. Standart mutu nasional dan internasional teh kering, kopi beras dan biji kakao. Mempelajari produk olahan dan turunan teh kering, kopi beras dan biji kakao.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia 2. Pertemuan 2 : standart kualitas kopi beras 3. Pertemuan 3 : pengolahan kopi beras cara basah 4. Pertemuan 4 : pengolahan kopi beras cara kering 5. Pertemuan 5 : pembuatan kopi bubuk 6. Pertemuan 6 : Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam 7. Pertemuan 7 : standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam) 8. Pertemuan 8 : UJIAN TENGAH SEMESTER 9. Pertemuan 9 : pemetikan, pelayuan pucuk daun teh 10. Pertemuan 10 : proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh 11. Pertemuan 11 : Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering 12. Pertemuan 12 : Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk 13. Pertemuan 13 : pengolahan coklat biji 14. Pertemuan 14 : pengolahan coklat bubuk 15. Pertemuan 15 : Cocoa butter dan produknya 16. Pertemuan 16 : UJIAN AKHIR SEMESTER 	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Afoakwa EO., 2016. Chocolate. Science and Technology. 2nd. Wiley Blackwell. Oxford. UK. 2. Clarke RJ. and Macrae R., 1989. Coffee Technology. vol 2. ELSEVIER APPLIED SCIENCE. LONDON and NEW YORK 3. Galanakis CM., 2017. Handbook of Coffee Processing By-Products. Academic Press. Elsevier. London UK 4. Kumar V., Kaur J., Tanwar B., Goyal A., Gat Y., Kumar A., Kaur P., Tea Processing. in Mudgil D., Barak S., 2018. Beverages Processing & Technology. Scientific Publishers. ISBN: 978-93-87869-36-3. 5. Preedy VR., 2013. Tea in Health and Disease Prevention. Academic Press. London. UK. 	
	PENDUKUNG	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Flament I and Thomas YB., 2002. Coffee Flavor Chemistry. John Wiley & Sons, Ltd. Chichester. New York. Weinheim. Brisbane. Singapore. Toronto. 2. Greweling PP., 2013. Chocolates and Confections. John Willey & Son Inc. 3. Juneja LR., Kapoor MP., Okuba T., Rao TP., 2013. Green Tea Polyphenols. Nutraceuticals of Modern Life. CRC Press. 4. Schwan RF., Fleet GH., 2014. Cocoa and Coffee Fermentations. CRC Press. Taylor & Francis Group.

MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	
MATA KULIAH SYARAT	- biologi, biokimia, kimia 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)
1	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. sejarah dan petensi pengembangan komoditas kopi 2. sejarah dan petensi pengembangan komoditas teh 3. sejarah dan petensi pengembangan komoditas cacao 	
2	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan standart kualitas kopi beras	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan standart kualitas kopi beras	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan standart kualitas kopi beras Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Standart nasional dan internasional kopi beras 2. Factor-faktor yang menentukan kualitas kopi beras 	

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 mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kriteria panen buah kopi* 2. Sortasi buah kopi 3. Pengupasan kulit buah 4. Fermentasi* 5. Pencucian dan Pengeringan* 6. Penggerebusan dan Sortasi kering 7. pengemasan kualitas kopi beras 	
4	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sortasi buah kopi 2. Pengupasan kulit buah 3. Pengeringan 4. Penggerebusan 5. Sortasi kering 6. Pengemasan 	
5	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan dan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan dan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyangraian kopi biji dan derajat sangrai 2. Penggilingan 	

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)
	pembuatan kopi bubuk	pembuatan kopi bubuk	pengolahan dan pembuatan kopi bubuk Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>	3. Mekanisme pembentukan flavor seduhan kopi. 4. Standart industry seduhan kopi sangrai	
6	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. tahapan proses pengolahan teh hijau 2. tahapan proses pengolahan teh oolong 3. tahapan proses pengolahan teh hitam	
7	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam) Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Standart Nasional Indonesia teh hijau 2. Standart Nasional Indonesia teh oolong 3. Standart Nasional Indonesia teh hitam	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER					

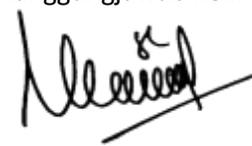
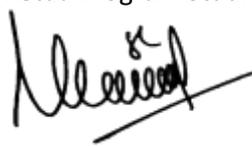
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
9	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. komponen kimia penyusun daun teh. 2. cara pemetikan pucuk daun teh 3. jenis petikan pucuk daun the 4. Analisa petik 5. cara pelayuan pucuk daun the 6. derajat layu pucuk daun teh 	
10	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. proses penggulungan dan penggilingan 2. proses fermentasi dan biokimia fermentasi 3. reaksi pembentukan flavor 4. reaksi pembentukan warna 	
11	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara Pengeringan,	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. tahap pengeringan dan perubahan biokimianya 	

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)
	sortasi, <i>grading</i> teh kering	Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering	menjelaskan tentang cara Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	2. sortasi dan pemisahan pucuk the kering berdasar kualitasnya	
12	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. jenis tanaman coklat komersil 2. Garis besar tahapan proses pengolahan coklat biji. 3. Garis besar tahapan proses pengolahan coklat bubuk 	
13	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. cara dan syarat panen buah coklat 2. pemecahan buah 3. fermentasi biji dan perubahan biokimianya. 4. pengeringan 5. standart mutu biji coklat 	

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)
14	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. sortasi biji dan pencucian 2. pemisahan kulit biji 3. penyangraian cocoa nib 4. penggilingan dan pressing 	
15	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan Cocoa butter dan produknya	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara Cocoa butter dan produknya	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan Cocoa butter dan produknya Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. mixing 2. refining 3. conching 4. tempering 5. pencetakan 	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER					

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. Kuntjahwati SAR., MP	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P.



Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEH KOPI COKLAT
Kode M.K. : TPP5.93 / 2 SKS
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI
HARI : RABU
Jam : 10.00

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

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	M9 10/05	M10 17/05	M11 24/05	M12 31/05	M13 07/06	M14 14/06	M15 21/06	M16 06/07
1.	BITZAEL HELAHA	171510588	V	-	V	V	V	V	-	V
2.	FERYANTO TAA	191510651	V	V	V	V	V	V	V	V
3.	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	V	V	V	V	V	V	V	V
4.	DETY REGILIA	201431976	V	V	V	V	V	V	-	V
5.	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	V	V	V	V	V	V	V	V
6.	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	V	V	V	V	V	V	V	V
7.	HURUN IIN LATIFA	201431993	V	V	V	V	V	V	V	V
8.	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	V	V	V	V	V	V	V	V
9.	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	V	V	V	V	V	V	V	V
10.	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	V	V	V	V	V	V	V	V
11.	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	V	V	V	V	V	V	V	V
12.	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	V	V	V	V	V	V	V	V
13.	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	V	V	V	V	V	V	V	V
14.	MUH IDRA FAUDU	202432063	V	V	V	V	V	V	V	V
15.	HANDHI SUSENO	222432273	V	V	V	V	V	V	V	V

Dosen Pengampu:

Ir. Kuntjahjwati SAR., MP



Mata Kuliah : TEKNOLOGI KOPI, TEH DAN KAKAO	PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH
Kode M.K./SKS : TPP5.93 / 2 SKS	
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI	TEKNOLOGI PANGAN/S-1
Kelas/Jadwal : 61 / RABU, 10.00	2022/2023 - Genap
Tatap Muka : 8 Pertemuan	
Jml Peserta : 15 Mahasiswa	

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
9	10/05/2023 10.00 s/d 11.40	Garis Besar Pengolahan Teh Hijau, Oolong, Hitam	15 mhs
10	17/05/2023 10.00 s/d 11.40	Standart Mutu Teh kering (TehHijau, Oolong, Hitam) standart seduhan teh	15 mhs
11	24/05/2023 10.00 s/d 11.40	Pemetikan Pucuk (jenis petikan, analisa petik) Pelayuan pucuk (syarat pelayuan, derajat layu)	15 mhs
12	31/05/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi dan pengeringan	15 mhs
13	07/06/2023 10.00 s/d 11.40	Garis Besar Pengolahan Biji Kakao standart nasional Indonesia dan interna kakao biji	15 mhs
14	14/06/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi buah kakao dan perubahannya pengeringan biji kakao	15 mhs
15	21/06/2023 10.00 s/d 11.40	pengolahan cacao powder, cacao massa, cacao butter pengolahan candy	15 mhs
16	06/07/2023 00.00 s/d 00.00	UJIAN AKHIR SEMESTER	15 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 8 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 10/08/2023

Dosen Pengajar

KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI

NIDN : 0504065901



Mata Kuliah : TEKNOLOGI KOPI,TEH DAN KAKAO

Kode M.K. : TPP5.93 / 2 SKS

Dosen : AMBAR RUKMINI

Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2022/2023 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	BITZAEEL HELAHA	171510588	C+
2	FERYANTO TAA	191510651	C
3	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	A/B
4	DETY REGILIA	201431976	B+
5	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	B
6	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B-
7	HUURUN IIN LATIFA	201431993	A-
8	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	A-
9	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	B-
10	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	B-
11	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	B
12	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	A
13	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	B-
14	MUH. IDRA FAUDU	202432063	C+
15	HANDHI SUSENO	222432273	B/C

 Dosen

 Admin