



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>				
MATA KULIAH: <b>PRAKTIKUM PENGAWETAN PANGAN</b>	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: <b>PRAKTIKUM PENGAWETAN PANGAN</b>	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: <b>7</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>Pebruari 2022</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: . .	KOORDINATOR MK: Ir. Kuntjahjawati SAR., MP			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	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 cara-cara pengawetan makanan dengan cara pengalengan dan sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengeringan, fermentasi dan pengasaman, konsentrat, food additive dan kerusakan yang terjadi selama penyimpanan.</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat 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 praktek 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 praktikum akan dilakukan dasar cara-cara pengawetan makanan dengan cara pengalengan dan sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengeringan, fermentasi dan pengasaman, konsentrat, food additive dan kerusakan yang terjadi selama penyimpanan.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : pendahuluan</li> <li>2. Pertemuan 2 : pengenalan alat proses</li> <li>3. Pertemuan 3 : praktek pengalengan pangan (pengaruh blanching) dan masa simpannya</li> <li>4. Pertemuan 4 : praktek pengalengan pangan (pengaruh jenis larutan pengisi) dan masa simpannya</li> <li>5. Pertemuan 5 : praktek pengalengan pangan menggunakan bahan pengawet kimia dan masa simpannya</li> <li>6. Pertemuan 6 : praktek pendinginan dan pembekuan sayur (perlakuan blanching) dan masa simpannya</li> <li>7. Pertemuan 7 : praktek pendinginan dan pembekuan buah (tambahan pengawet kimia) &amp; masa simpan</li> <li>8. Pertemuan 8 : praktek pengawetan dengan cara pengeringan (blanching terhadap laju pengeringan) &amp; masa simpannya</li> <li>9. Pertemuan 9 : praktek pengawetan dengan pengeringan penggaraman sulfitasi &amp; masa simpannya</li> <li>10. Pertemuan 10 : praktek pengawetan menggunakan metode fermentasi (kimchi, sauerkraut) &amp; masa simpannya</li> <li>11. Pertemuan 11 : praktek pengawetan menggunakan pengasaman (fresh pickle) dan masa simpannya</li> <li>12. Pertemuan 12 : praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula (pada manisan basah &amp; kering) dan masa simpannya.</li> <li>13. Pertemuan 13 : praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula, bahan pengawet kimia dan masa simpannya.</li> <li>14. Pertemuan 14 : 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> </ol>

	<p>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.</p> <p>6. Tadeusz Kudra. T., Mujumdar. A.S. (2002). <b>Advanced Drying Technologies</b>. Marcel Dekker, Inc.</p>
	PENDUKUNG
	Jurnal-jurnal yang membahas tentang pengawetan pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	<p>1. PowerPoint</p> <p>2. LCD</p>
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 pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan proses pengolahan pangan dalam kaitannya dengan keamanan dan masa simpan produk.	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan proses pengolahan pangan dalam kaitannya dengan keamanan dan masa simpan produk	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan proses pengolahan pangan dalam kaitannya dengan keamanan dan masa simpan produk</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<p>1. tata tertib dalam melakukan kegiatan praktek terstruktur dalam laboratorium</p> <p>2. ketelitian pengukuran besaran berat volume waktu suhu pelaksanaan praktikum</p> <p>3. pembuatan laporan sementara dan laporan akhir acara praktikum.</p>	
2	Mahasiswa mengetahui jenis-jenis alat proses pengolahan, pengemasan dan sterilisasi.	Mahasiswa memahami dan menjelaskan tentang jenis-jenis alat proses pengolahan, pengemasan dan sterilisasi.	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis-jenis alat proses</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	<p>1. alat proses pengolahan</p> <p>2. alat ukur proses pengolahan</p> <p>3. alat pengemas produk</p>	

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)
			<p>pengolahan, pengemasan dan sterilisasi.</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	• <i>Collaborative Learning</i>		
3	• Mahasiswa mengetahui dan menjalankan praktek pengalengan pangan (pengaruh blanching) dan masa simpannya	• Mahasiswa mampu memahami cara menjalankan praktek pengalengan pangan (pengaruh blanching) dan masa simpannya	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang cara menjalankan praktek pengalengan pangan (pengaruh blanching) dan masa simpannya</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	• praktek	<ol style="list-style-type: none"> <li>penjelasan tatacara pelaksanaan praktek</li> <li>praktek pengalengan pangan dengan perlakuan blanching dan non-blanching pada bahan dan masa simpannya</li> </ol>	
4	Mahasiswa mengetahui dan menjalankan praktek pengalengan pangan (pengaruh jenis larutan pengisi) dan masa simpannya	Mampu menjelaskan dan memahami dan menjalankan praktek pengalengan pangan (pengaruh jenis larutan pengisi) dan masa simpannya	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dan mampu menjalankan praktek pengalengan pangan (pengaruh jenis larutan pengisi) dan masa simpannya</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal</p>	• praktek	<ol style="list-style-type: none"> <li>penjelasan tatacara pelaksanaan praktek</li> <li>praktek pengalengan pangan dengan perlakuan beberapa jenis larutan pengisi dalam wadah dan masa simpannya</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
5	• Mahasiswa mengetahui dan menjalankan praktek pengalengan pangan menggunakan bahan pengawet kimia dan masa simpannya	Mahasiswa mampu memahami dan menjalankan praktek pengalengan pangan menggunakan bahan pengawet kimia dan masa simpannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan dan mampu menjalankan praktek pengalengan pangan menggunakan bahan pengawet kimia dan masa simpannya  <b>Bentuk :</b> -tugas dan Tanya Jawab	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pengalengan pangan dengan perlakuan beberapa jenis bahan pengawet kimia dalam wadah dan masa simpannya	
6	Mahasiswa mengetahui dan menjalankan paktek pendinginan dan pembekuan sayur (perlakuan blanching) dan masa simpannya	Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjalankan paktek pendinginan dan pembekuan sayur (perlakuan blanching) dan masa simpannya	<b>Kriteria</b> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan dan mampu menjalankan paktek pendinginan dan pembekuan sayur (perlakuan blanching) dan masa simpannya  <b>Bentuk :</b> -presentasi dan tanya jawab	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pendinginan dan pembekuan sayur (perlakuan blanching) dan masa simpannya	
7	Mahasiswa mengetahui dan menjalankan praktek pendinginan dan	Mahasiswa memahami dan mampu menjalankan praktek pendinginan dan pembekuan buah	<b>Kriteria-Ketepatan</b> secara mandiri dalam menjelaskan dan menjalankan praktek	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pendinginan dan pembekuan buah	

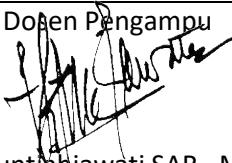
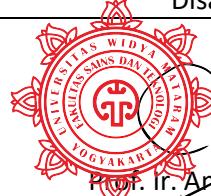
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	pembekuan buah (tambahan pengawet kimia) & masa simpannya	(tambahan pengawet kimia) & masa simpannya	pendinginan dan pembekuan buah (tambahan pengawet kimia) & masa simpannya <b>Bentuk :</b> -tanya jawab		(tambahan pengawet kimia) & masa simpannya	
8	Mahasiswa mengetahui dan menjalankan praktek pengawetan dengan cara pengeringan (blanching terhadap laju pengeringan) & masa simpannya	Mahasiswa memahami dan mampu menjalankan praktek pengawetan dengan cara pengeringan (blanching terhadap laju pengeringan) & masa simpannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menjalankan praktek pengawetan dengan cara pengeringan (blanching terhadap laju pengeringan) & masa simpannya <b>Bentuk :</b> -soal tertulis	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pengawetan dengan cara pengeringan (blanching terhadap laju pengeringan) & masa simpannya	
9	Mahasiswa mengetahui dan menjalankan praktek pengawetan dengan pengeringan penggaraman sulfitasi & masa simpannya	Mahasiswa mampu memahami dan menjalankan praktek pengawetan dengan pengeringan penggaraman sulfitasi & masa simpannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dan menjalankan praktek pengawetan dengan pengeringan penggaraman sulfitasi & masa simpannya <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pengawetan dengan cara pengeringan penggaraman sulfitasi & masa simpannya	

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 dan menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode fermentasi (kimchi, sauerkraut) & masa simpannya	Mahasiswa memahami dan menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode fermentasi (kimchi, sauerkraut) & masa simpannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dan menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode fermentasi (kimchi, sauerkraut) & masa simpannya <b>Bentuk :</b> Tanya jawab	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pengawetan menggunakan metode fermentasi (kimchi, sauerkraut) & masa simpannya	
11	Mahasiswa mengetahui dan menjalankan praktek pengawetan menggunakan pengasaman (fresh pickle) dan masa simpannya	Mahasiswa mampu memahami dan menjalankan praktek pengawetan menggunakan pengasaman (fresh pickle) dan masa simpannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam dan menjelaskan praktek pengawetan menggunakan pengasaman (fresh pickle) dan masa simpannya <b>Bentuk :</b> -tanya jawab	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pengawetan menggunakan metode pengasaman (fresh pickle) dan masa simpannya	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula (pada manisan basah & kering) dan masa simpannya	Mahasiswa memahami dan mampu menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula (pada manisan basah & kering) dan masa simpannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mampu menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula (pada manisan basah & kering) dan masa simpannya	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula (pada manisan basah & kering) dan masa simpannya	

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)
	manisan basah & kering) dan masa simpannya		manisan basah & kering) dan masa simpannya  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab		& kering) dan masa simpannya	
13	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula, bahan pengawet kimia dan masa simpannya.	Mahasiswa mampu memahami dan mampu menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula, bahan pengawet kimia dan masa simpannya	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mampu menjalankan praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula, bahan pengawet kimia dan masa simpannya  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	• praktek	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktek 2. praktek pengawetan menggunakan metode pengentalan gula, bahan pengawet kimia dan masa simpannya	
14	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> -tanya jawab tertulis	1. Pengumpulan Laporan Akhir Praktikum 2. Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (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. Kuntjahjawati SAR., MP.	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P. 



Mata Kuliah : PRAKTIKUM PENGAWETAN PANGAN  
Kode M.K. : TPW 67 / 2 SKS  
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI  
HARI : SENIN  
Jam : 13.00

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

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	M1 03/04	M2 10/04	M3 17/04	M4 24/04	M5 08/05	M6 15/05	M7 22/05	M8 29/05	M9 15/06	M10 12/06	M11 19/06	M12 26/06	M13 10/07
1.	NITA LARATMASE	161510569	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
2.	FERYANTO TAA	191510651	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
3.	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
4.	DETY REGILIA	201431976	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
5.	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
6.	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
7.	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
8.	HUURUN IIN LATIFA	201431993	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
9.	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
10.	JEFRI ANNUWARI	201432032	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
11.	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
12.	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
13.	SHELA SURAIKAL	201432035	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
14.	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
15.	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
16.	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V

Dosen Pengampu:

Ir. Kuntjahjawati SAR., MP



Mata Kuliah : PRAKTIKUM PENGAWETAN PANGAN  
Kode M.K./SKS: TPW635B / 1 SKS  
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI  
Kelas/Jadwal : 61 / SENIN, 13.00  
Tatap Muka : 16 Pertemuan  
Jml Peserta : 16 Mahasiswa

## PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1  
2022/2023 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	03/04/2023 13.00 s/d 00.00	Asistensi materi praktikum pendinginan pembekuan	16 mhs
2	10/04/2023 13.00 s/d 00.00	Praktikum pendinginan dan pembekuan	16 mhs
3	17/04/2023 13.00 s/d 00.00	asistensi acara praktikum pengeringan	16 mhs
4	24/04/2023 13.00 s/d 00.00	Praktikum pengeringan cabe dengan bbrp perlakuan	16 mhs
5	08/05/2023 13.00 s/d 00.00	Asistensi acara-acara praktikum pengalengan	16 mhs
6	15/05/2023 13.00 s/d 00.00	Praktikum pengalengan dengan variasi jenis dan konsentrasi larutan pengisi	16 mhs
7	22/05/2023 13.00 s/d 00.00	asistensi penggunaan pengawet gula dengan tiga metode (rendah, sedang, tinggi)	16 mhs
8	29/05/2023 13.00 s/d 00.00	Praktikum penggunaan pengawet gula dengan tiga metode (rendah, sedang, tinggi)	16 mhs
9	05/06/2023 13.00 s/d 00.00	asistensi pemakaian bahan tambahan pangan kimia	16 mhs
10	12/06/2023 13.00 s/d 00.00	praktikum pemakaian sulfit, benzoat, sorbat pada pengelengan buah dan sayur	16 mhs
11	19/06/2023 13.00 s/d 00.00	asistensi asam sebagai pengawet	16 mhs
12	26/06/2023 13.00 s/d 00.00	praktikum pengasaman dengan cara fermentasi	16 mhs
13	10/07/2023 00.00 s/d 00.00	Responsi (ujian) Praktikum Pengawetan pangan	16 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 13 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 81.25 %

YOGYAKARTA, 10/08/2023

Dosen Pengajar

KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI

NIDN : 0504065901



Mata Kuliah : PRAKTIKUM PENGAWETAN PANGAN  
Kode M.K. : TPW635B / 1 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	NITA LARATMASE	161510569	C
2	FERYANTO TAA	191510651	B
3	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	A/B
4	DETY REGILIA	201431976	B
5	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	B+
6	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	B
7	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B
8	HUURUN IIN LATIFA	201431993	B
9	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	A/B
10	JEFRI ANNUWARI	201432032	B+
11	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	A/B
12	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	A/B
13	SHELA SURAIKAL	201432035	A/B
14	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	B+
15	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	B+
16	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	B

Dosen

Admin