



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

	<p style="text-align: center;">UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</p> <p style="text-align: center;">PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</p>				
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER				
MATA KULIAH: FISIOLOGI PASCAPANEN	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: FISIOLOGI PASCA PANEN	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 5	TANGGAL PENYUSUNAN: Pebruari 2022
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"> 1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip penanganan pasca panen dalam kaitannya perubahan biokimia, biofisik dan fisiologis setelah bahan nabati dan hewani dipanen dalam hubungannya untuk memperpanjang masa simpan. 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 fisiologi pasca panen dalam memperpanjang masa simpan komoditas pertanian 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu Fisiologi Pasca Panen komoditas pertanian yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktik kegiatan di bidang Penanganan Pasca Penen komoditas pertanian dan kaitannya di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pasca panen kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	<ul style="list-style-type: none"> • Fisiologi pasca panen mempelajari tentang perubahan biokimia, biofisik dan fisiologis dari produk biomassa dan mempelajari Metode dan Teknik untuk memperpanjang dan menjaga kualitas komoditas yang mudah 				

	rusak. Penekanan pada efek dari fasilitas penyimpanan dan Teknik penyimpanan, evaluasi kualitas yang terkait dengan mekanisme fisiologis mengendalikan pematangan dan penuaan komoditas yang mudah rusak.												
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pengenalam Lingkup bidang penanganan pasca panen 2. Pertemuan 2 : Struktur dan komposisi produk hasil pertanian 3. Pertemuan 3 : Metabolisme pasca panen (metabolism sel, respirasi dan pertukaran gas) 4. Pertemuan 4 : Penuaan, Pematangan 5. Pertemuan 5 : Produk metabolism dan metabolit sekunder karbohidrat 6. Pertemuan 6 : produk metabolism dan metabolit sekunder protein dan lemak 7. Pertemuan 7 : Perubahan fisik pasca panen 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : aktifitas hormone dan enzim pada pasca panen 10. Pertemuan 10 : perubahan kualitas produk selama penanganan dan penyimpanan 11. Pertemuan 11 : faktor penyebab perubahan fisiologis pasca panen 12. Pertemuan 12 : Cekaman pasca panen (suhu dan air) 13. Pertemuan 13 : cekamam pasca panen (radiasi, kimia) 14. Pertemuan 14 : cekaman pasca panen (mekanis, hama, penyakit) 15. Pertemuan 15 : studi kasus pada penanganan segar komoditas sayur buah dan daging segar 16. Pertemuan 16 : UAS 												
PUSTAKA	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;">UTAMA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td>Chakraverty A, AS Mujumdar, GSV Raghavan, HS Ramaswamy (2003). Handbook of Postharvest Technology. Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices. Marcell Dekker Inc. New York.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Pantastico ER. B., 1986. terjemahan Kamarjani. Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika. Gadjah Mada University Press.</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PENDUKUNG</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td></td> </tr> </table>	UTAMA		1.	Chakraverty A, AS Mujumdar, GSV Raghavan, HS Ramaswamy (2003). Handbook of Postharvest Technology. Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices. Marcell Dekker Inc. New York.	2.	Pantastico ER. B., 1986. terjemahan Kamarjani. Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika. Gadjah Mada University Press.	3.		PENDUKUNG		1.	
UTAMA													
1.	Chakraverty A, AS Mujumdar, GSV Raghavan, HS Ramaswamy (2003). Handbook of Postharvest Technology. Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices. Marcell Dekker Inc. New York.												
2.	Pantastico ER. B., 1986. terjemahan Kamarjani. Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika. Gadjah Mada University Press.												
3.													
PENDUKUNG													
1.													
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 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 mampu mengetahui dan menjelaskan Lingkup bidang penanganan pasca panen bahan nabati dan hewani	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Lingkup bidang penanganan pasca panen bahan nabati dan hewani	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Lingkup bidang penanganan pasca panen bahan pangan Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Pengertian pascapanen 2. Tujuan penanganan pascapanen 3. Hubungan pascapanen dengan konsumen pangan 4. Hubungan pascapanen dengan industry pangan	
2	• Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang Struktur dan komposisi produk hasil pertanian	• Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Struktur dan komposisi produk hasil pertanian	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Struktur dan komposisi produk hasil pertanian Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Struktur dan anatomi tanaman 2. Komposisi penyusun jaringan tanaman	
3	• Mahasiswa mengetahui proses	Mahasiswa memahami tentang Metabolisme pasca panen (metabolism	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara	• Sketsa langsung	1. metabolism sel, 2. respirasi	

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)
	Metabolisme pasca panen bahan pangan (metabolism sel, respirasi dan pertukaran gas)	sel, respirasi dan pertukaran gas)	mandiri dalam menyampaikan Metabolisme pasca panen (metabolism sel, respirasi dan pertukaran gas) Bentuk : Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	3. pertukaran gas/transpirasi	
4	• Mahasiswa mengetahui tentang fase-fase pertumbuhan, Penuaan, Pematangan bahan nabati	Mampu memahami dan menjelaskan tentang fase-fase pertumbuhan, Penuaan, Pematangan bahan nabati	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang fase-fase pertumbuhan, Penuaan, Pematangan bahan nabati Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	1. Proses fisiologis fase pertumbuhan tanaman 2. Proses fisiologis pelayuan dan penuaan tanaman 3. Proses fisiologis pematangan dan pembusukan tanaman.	
5	Mahasiswa mengetahui proses metabolism dan metabolit sekunder karbohidrat	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan proses metabolism dan metabolit sekunder karbohidrat	Kriteria -Ketepatan dan ketampilan secara mandiri dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	1. Biosintesa karbohidrat melalui Respirasi 2. Pembentukan asam piruvat melalui siklus	

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)
			proses metabolism dan metabolit sekunder karbohidrat Bentuk : -Tanya Jawab -	• <i>Collaborative Learning</i>	asam trikarboksilat 3. Pembentukan sukrosa, pati, selulosa, lipida dan asam amino dari Triosafosfat	
6	• Mahasiswa mengetahui proses metabolism dan metabolit sekunder protein dan lemak	Mahasiswa memahami dan menjelaskan proses metabolism dan metabolit sekunder protein dan lemak	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan proses metabolism dan metabolit sekunder protein dan lemak Bentuk : -Presentasi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	1. Biosintesa protein 2. Biosintesa lemak 3. Alkaloid 4. Asam lemak 5. Klorofil 6. Antosianin 7. Karotenoid	
7	• Mahasiswa mengetahui tentang Perubahan fisik pasca panen dan penyebabnya	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang Perubahan fisik pasca panen dan penyebabnya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang Perubahan fisik pasca panen dan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi •	1. Perubahan warna dan penyebabnya 2. Perubahan tekstur dan penyebabnya 3. Perubahan rasa dan penyebabnya	

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)
			penyebabnya Bentuk : -Kuis dan soal			
8	• Mahasiswa mampu memahami perubahan-perubahan fisiologis pascapanen sayur buah	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal tentang perubahan-perubahan fisiologis pascapanen sayur buah	Kriteria -Ketepatan ketampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal perubahan-perubahan fisiologis pascapanen sayur buah dalam UTS Bentuk : -jawab soal	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	• Mahasiswa mengetahui aktifitas hormone-hormone dan enzim-enzim pada fase pasca panen	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan aktifitas hormone-hormone dan enzim-enzim pada fase pasca panen	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan aktifitas hormone-hormone dan enzim-enzim pada fase pasca panen Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	1. Hormone tanaman 2. Etilen 3. Giberelin 4. Auxin 5. Sitokinin 6. Asam absisat	

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)
			-soal dan latihan			
10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui perubahan kualitas produk selama penanganan dan penyimpanan bahan pangan setelah panen 	Mahasiswa memahami dan menjelaskan perubahan kualitas produk selama penanganan dan penyimpanan bahan pangan setelah panen	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan perubahan kualitas produk selama penanganan dan penyimpanan bahan pangan setelah panen</p> <p>Bentuk : Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Kualitas bahan pangan segar Perubahan kualitas oleh suhu penyimpanan Perubahan kualitas dalam ruang penyimpanan Pengendalian penyimpanan 	
11	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui faktor penyebab perubahan fisiologis pasca panen 	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan faktor penyebab perubahan fisiologis pasca panen	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan faktor penyebab perubahan fisiologis pasca panen</p> <p>Bentuk : tanyajawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Kerusakan mekanis Kerusakan patologis Pengendalian fase panen 	

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)
12	Mahasiswa mengetahui penyebab terjadinya Cekaman pasca panen oleh suhu dan air	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan penyebab terjadinya Cekaman pasca panen oleh suhu dan air	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mahasiswa menjelaskan penyebab terjadinya Cekaman pasca panen oleh suhu dan air Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan	1. Chilling injury 2. Mekanisme chilling injury	
13	• Mahasiswa mengetahui penyebab terjadinya cekaman pasca panen oleh radiasi dan bahan kimia	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan penyebab terjadinya cekaman pasca panen oleh radiasi dan bahan kimia	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa penyebab terjadinya cekaman pasca panen oleh radiasi dan bahan kimia Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan	1. Kerusakan fisiologis pra dan pascapanen 2. Kerusakan karena defisiensi dan kelebihan mineral	
14	• Mahasiswa mengetahui penyebab terjadinya	Mahasiswa memahami dan menjelaskan sebab akibat terjadinya cekaman pasca	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan	1. Kerusakan mekanis pra dan pasca panen	

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)
	cekaman panen oleh perlakuan mekanis, hama, penyakit	pasca panen oleh perlakuan mekanis, hama, penyakit	panen oleh perlakuan mekanis, hama, penyakit	menjelaskan sebab akibat terjadinya cekaman pasca panen oleh perlakuan mekanis, hama, penyakit Bentuk : -Tanya Jawab		2. Hama, penyakit tanaman
15	• Mahasiswa mengetahui kasus pada penanganan segar komoditas sayur buah dan daging segar	• Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan kasus pada penanganan segar komoditas sayur buah dan daging segar	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri dan kelompok dalam menjelaskan kasus pada penanganan segar komoditas sayur buah dan daging segar Bentuk : -presentasi -tanyajawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Presentasi tugas makalah • Diskusi Lisan • Collaborative learning	• Presentasi penanganan sayur segar • Presentasi penanganan buah segar • Presentasi penanganan daging/ikan segar	
16	• Mahasiswa memahami tentang perubahan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal fisiologi pascapanen	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri	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)
	kualitas oleh proses fisiologis tanaman dan penanganannya		untuk menyelesaikan soal-soal fisiologi pascapanen dalam UAS Bentuk : -menjawab soal secara 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. Kuntjahjawati SAR., MP	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Prof. Dr. Ambar Rukmini, M.P.



Mata Kuliah : FISIOLOGI PASCAPANEN
Kode M.K. : TPW 42 / 2 SKS
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI
HARI : Jum'at
Jam : 10.00

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

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	M1 10/03	M2 17/03	M3 24/03	M4 31/03	M5 21/04	M6 28/04	M7 05/05	M8 12/05	M9 19/05	M10 26/05	M11 02/06	M12 09/06	M13 16/06	M14 23/06	M15 30/06	M16 10/07
1.	ALTRI KHARISMA ROZAQ	191510646	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
2.	NUR RAHMAWATI	211432107	V	V	V	V	V	V	-	V	V	V	V	V	V	V	V	V
3.	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	V	-	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
4.	ALFIAN RAHMAN	211432158	V	V	V	V	V	-	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
5.	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
6.	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
7.	HAFID BIN LAHUDI	211432162	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
8.	IDHAM FIAGGO	211432163	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
9.	ILHAM RIZKI PUTRA WIJAYA	211432164	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
10.	MOH EDY FIRMANSYAH	211432165	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
11.	MUHAMMAD TEGAR PRATAMA	211432166	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
12.	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	V	V	V	V	V	V	-	V	V	V	V	V	V	V	V	V
13.	SALMA SYAHRANI	211432168	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
14.	ULYA QONITA	211432169	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
15.	YULIANA NDRURU	211432171	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
16.	ELISA TRI NURSARI	211432172	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
17.	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
18.	LEVI SUCI	211432187	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
19.	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
20.	ASRUL RIZAL	211432202																

Dosen Pengampu:

Ir. Kuntjahjawati SAR., MP



Mata Kuliah : FISIOLOGI PASCA PANEN

Kode M.K./SKS: TPW42 / 2 SKS

Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI

Kelas/Jadwal : 41 / JUMAT, 10.00

Tatap Muka : 16 Pertemuan

Jml Peserta : 20 Mahasiswa

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2022/2023 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	10/03/2023 10.00 s/d 11.40	GBPP dan Ruang lingkup penanganan pasca panen	20 mhs
2	17/03/2023 10.00 s/d 11.40	Anatomi dan komposisi kimia hasil panen	16 mhs
3	31/03/2023 10.00 s/d 00.00	titik tumbuh dan fase pertumbuhan tanaman	18 mhs
4	31/03/2023 10.00 s/d 11.40	Metabolisme pasca panen (metabolisme sel, respirasi dan pertukaran gas, fotosintesa, fermentasi)	20 mhs
5	21/04/2023 10.00 s/d 11.40	Respirasi aerobe dan anaerobe	20 mhs
6	28/04/2023 10.00 s/d 11.40	Respirasi seluler	20 mhs
7	05/05/2023 10.00 s/d 11.40	UJIAN TENGAH SEMESTER	20 mhs
8	12/05/2023 10.00 s/d 11.40	Laju respirasi, susut bobot	20 mhs
9	19/05/2023 10.00 s/d 11.40	Pola respirasi dan pengendaliannya	20 mhs
10	26/05/2023 10.00 s/d 11.40	Zat pengatur pertumbuhan	20 mhs
11	02/06/2023 10.00 s/d 11.40	Produk metabolism dan metabolit sekunder	20 mhs
12	09/06/2023 10.00 s/d 11.40	Perubahan yang terjadi pada hasil panen	20 mhs
13	16/06/2023 10.00 s/d 11.40	Perubahan kualitas produk panen selama penyimpanan	20 mhs
14	23/06/2023 10.00 s/d 11.40	Cekaman kondisi lingkungan pasca panen	20 mhs
15	30/06/2023 10.00 s/d 11.40	perubahan fisiologis pasca panen hasil perikanan	20 mhs
16	10/07/2023 00.00 s/d 00.00	UJIAN AKHIR SEMESTER	20 mhs

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

YOGYAKARTA, 14/08/2023
Dosen Pengajar,

KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI

NIDN : 0504065901



Mata Kuliah : FISIOLOGI PASCA PANEN

Kode M.K. : TPW42 / 2 SKS

Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI

Kelas : 41

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2022/2023 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	ALTRI KHARISMA ROZAQ	191510646	B+
2	NUR RAHMAWATI	211432107	A/B
3	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B+
4	ALFIAN RAHMAN	211432158	A-
5	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B
6	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	A/B
7	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B
8	IDHAM FIAGGO	211432163	B+
9	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	B+
10	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B+
11	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	A/B
12	SALMA SYAHRANI	211432168	A/B
13	ULYA QONITA	211432169	A/B
14	YULIANA NDRURU	211432171	B-
15	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
16	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A
17	LEVI SUCI	211432187	B/C
18	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	B+
19	ASRUL RIZAL	211432202	B/C
20	ELIA JOSUA RUMKABU	212432198	

Dosen

Admin