



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: TEKNOLOGI FERMENTASI	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: TEKNOLOGI FERMENTASI	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: Pebruari 2022
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: . .	KOORDINATOR MK:			Ka Prodi: Masrukhan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip fermentasi dalam pengolahan pangan hubungannya untuk menjamin kualitas produknya. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip pengolahan hasil-hasil pertanian melalui proses fermentasi 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip teknologi fermentasi dalam pengolahan pangan Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang fermentasi pengolahan pangan Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang fermentasi 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 teknik-teknik fermentasi dalam pengolahan pangan meliputi sejarah perkembangan mikrobia dalam fermentasi pangan, substrat dan media fermentasi, inokulan, metode fermentasi, aerasi dan agitasi, fermentasi biji-bijian, kacang-kacangan, sayur dan buah, daging ikan, susu dan nata. 				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : sejarah perkembangan mikrobia dalam pangan fermentasi 3. Pertemuan 3 : mikrobia dalam industry pangan 4. Pertemuan 4 : perubahan-perubahan yang terjadi selama fermentasi 5. Pertemuan 5 : garis besar metode fermentasi 6. Pertemuan 6 : peran oksigen dalam fermentasi 7. Pertemuan 7 : produk-produk industry fermentasi 8. Pertemuan 8 : UJIAN TENGAH SEMESTER 9. Pertemuan 9 : industry fermentasi biji-bijian 10. Pertemuan 10 : industry fermentasi umbi-umbian 11. Pertemuan 11 : industry fermentasi kacang-kacangan 12. Pertemuan 12 : industry fermentasi sayur-sayuran 13. Pertemuan 13 : industry fermentasi buah-buahan 14. Pertemuan 14 : industry fermentasi daging, ikan 15. Pertemuan 15 : industry fermentasi nata de coco 16. Pertemuan 16 : UAS 						
PUSTAKA	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;">UTAMA</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stanbury PE., Whitaker A., Hall SJ., 2017. Principles of Fermentation Technology. Elsevier Ltd. All rights reserved. ISBN: 978-0-08-099953-1 2. Glazer AN and Nikaido H. 2007. Microbial Biotechnology. Fundamentals of Applied Microbiology. 2nd. CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS. ISBN-13 978-0-511-34136-6 (eBook) 3. Kulp K and Lorenz K., 2003. Handbook of Dough Fermentations Marcel Dekker, Inc. ISBN: 0-8247-4264-8 </td></tr> <tr> <td>PENDUKUNG</td><td> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hui YH., Evranus EO., Chandan RC., Cocolin L., Drosinos EH., Goddik L., Rodrigues A., Toldra F., 2012. Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton 2. Hui YH. and Evranus EO., 2012. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton 3. Waites MJ., Morgan NL., Rockey JS., Higton G., 2001. Industrial Microbiology: An Introduction. Blackwell Science Ltd. </td></tr> </table>	UTAMA			<ol style="list-style-type: none"> 1. Stanbury PE., Whitaker A., Hall SJ., 2017. Principles of Fermentation Technology. Elsevier Ltd. All rights reserved. ISBN: 978-0-08-099953-1 2. Glazer AN and Nikaido H. 2007. Microbial Biotechnology. Fundamentals of Applied Microbiology. 2nd. CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS. ISBN-13 978-0-511-34136-6 (eBook) 3. Kulp K and Lorenz K., 2003. Handbook of Dough Fermentations Marcel Dekker, Inc. ISBN: 0-8247-4264-8 	PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hui YH., Evranus EO., Chandan RC., Cocolin L., Drosinos EH., Goddik L., Rodrigues A., Toldra F., 2012. Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton 2. Hui YH. and Evranus EO., 2012. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton 3. Waites MJ., Morgan NL., Rockey JS., Higton G., 2001. Industrial Microbiology: An Introduction. Blackwell Science Ltd.
UTAMA							
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stanbury PE., Whitaker A., Hall SJ., 2017. Principles of Fermentation Technology. Elsevier Ltd. All rights reserved. ISBN: 978-0-08-099953-1 2. Glazer AN and Nikaido H. 2007. Microbial Biotechnology. Fundamentals of Applied Microbiology. 2nd. CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS. ISBN-13 978-0-511-34136-6 (eBook) 3. Kulp K and Lorenz K., 2003. Handbook of Dough Fermentations Marcel Dekker, Inc. ISBN: 0-8247-4264-8 						
PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hui YH., Evranus EO., Chandan RC., Cocolin L., Drosinos EH., Goddik L., Rodrigues A., Toldra F., 2012. Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton 2. Hui YH. and Evranus EO., 2012. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton 3. Waites MJ., Morgan NL., Rockey JS., Higton G., 2001. Industrial Microbiology: An Introduction. Blackwell Science Ltd. 						
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 						
TEAM TEACHING							

MATA KULIAH SYARAT	- biologi, biokimia, mikrobiologi, kimia pangan.
--------------------	--

MINGGU KE (1)	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN) (2)	INDIKATOR (3)	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN (4)	METODE PEMBELAJARAN (5)	MATERI PEMBELAJARAN (6)	BOBOT PENILAIAN (7)
1	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Lingkup bidang Teknologi Industri Fermentasi (Pangan)	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Lingkup bidang Teknologi Industri Fermentasi (Pangan)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Lingkup bidang Teknologi Industri Fermentasi (Pangan) Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Pengertian teknologi industry fermentasi di bidang pangan 2. Peran teknologi dalam proses fermentasi 3. produk pangan yang melibatkan fermentasi dalam pengolahannya.	
2	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang sejarah perkembangan mikrobia dalam pangan fermentasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sejarah perkembangan mikrobia dalam pangan fermentasi	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sejarah perkembangan mikrobia dalam pangan fermentasi Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. awal diketemukannya mikrobia 2. fenomena pertumbuhan mikrobia dalam pengolahan 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)
3	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang mikrobia dalam industry pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan mikrobia dalam industry pangan	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang mikrobia dalam industry pangan Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. fermentasi alkohol 2. fermentasi asam (laktat, butirat, propionate) 3. bakteri homofermentative 4. bakteri heterofermentative 5. bakteri nata	
4	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang perubahan-perubahan yang terjadi selama fermentasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan perubahan-perubahan yang terjadi selama fermentasi	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang perubahan-perubahan yang terjadi selama fermentasi Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. sterilisasi dan media fermentasi 2. gelatinisasi, koagulasi 3. hidrolisa enzimatik 4. oksidasi reduksi enzimatik 5. esterifikasi	
5	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang garis besar metode fermentasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang garis besar metode fermentasi	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang garis besar metode fermentasi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	1. batch culture 2. continuous culture 3. fed-batch culture 4. inokulum dan media fermentasi	

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)
	besar metode fermentasi		fermentasi Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>		
6	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang peran oksigen dalam fermentasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang peran oksigen dalam fermentasi	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang peran oksigen dalam fermentasi Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. fermenter 2. aerasi dalam fermentasi 3. pengadukan dalam fermentasi	
7	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang produk-produk industry fermentasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang produk-produk industry fermentasi	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang produk-produk industry fermentasi Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. industry minuman beralkohol 2. industry vinegar 3. industry penyedap 4. indigineus fermented industry	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER					
9	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang industry	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab 	1. biji dan bagian-bagiannya 2. mikrobia alami dalam biji-bijian	

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)
	fermentasi berbasis biji-bijian	industry fermentasi berbasis biji-bijian	tentang industry fermentasi berbasis biji-bijian Bentuk : -Tanya Jawab	• Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	3. pembuatan beer dan minuman beralkohol	
10	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang industry fermentasi berbasis umbi-umbian	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang industry fermentasi berbasis umbi-umbian	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang industry fermentasi berbasis umbi-umbian Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. umbi dan bagian-bagiannya 2. pembuatan tapui	
11	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang industry fermentasi berbasisi kacang-kacangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang industry fermentasi berbasisi kacang-kacangan	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang industry fermentasi berbasisi kacang-kacangan Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. pembuatan tempe 2. pembuatan kecap	

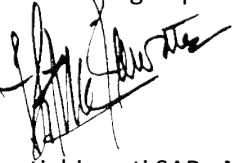
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang : industry fermentasi berbasis sayur-sayuran	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang industry fermentasi berbasis sayur-sayuran	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang industry fermentasi berbasis sayur-sayuran Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. pembuatan pickle 2. pembuatan sauerkraut 3. pembuatan kimchi	
13	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang : industry fermentasi berbasis buah-buahan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang industry fermentasi berbasis buah-buahan	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang industry fermentasi berbasis buah-buahan Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. pembuatan tempoyak 2. pembuatan wine	
14	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang : industry fermentasi berbasis daging dan ikan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang industry fermentasi berbasis daging dan ikan	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang industry fermentasi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	1. pembuatan sosis 2. pembuatan trasi	

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)
			berbasis daging dan ikan Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>		
15	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan tentang : industry fermentasi nata de coco	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang industry fermentasi nata de coco	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang industry fermentasi nata de coco 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. pembuatan media dan syarat- syaratnya 2. inokulasi 3. fermentasi nata 4. pengunduhan nata 5. pencucian nata 6. sweet and dill nata 	
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	$(16-\text{absen})/16*100$	10%
---	--------------	-----------	----------------------------	-----

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:	Disahkan oleh:
Dosen Rengampu  Ir. Kuntjahjawati 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 FERMENTASI
Kode M.K. : TPP 77 / 2 SKS
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI
HARI : KAMIS
Jam : 10.00

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

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	M1 23/03	M2 30/03	M3 06/04	M4 13/04	M5 20/04	M6 27/04	M7 04/05	M8 11/05	M9 18/05	M10 25/05	M11 01/06	M12 08/06	M13 15/06	M14 22/06	M15 11/07
1.	NITA LARATMASE	161510569	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
3.	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
4.	DETYS REGILIA	201431976	V	V	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	V	V
7.	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	V	V	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	V	V
9.	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	V	V	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	V	V
11.	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	V	V	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	V	V
13.	SHELA SURAIKAL	201432035	V	V	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	V	V
15.	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	V	V	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	V	V
17.	MUH. IDRA FAUDU	202432063	V	-	V	-	V	V	-	V	V	-	V	V	-	V	V

Dosen Pengampu:

Ir. Kuntjahjawati SAR., MP



Mata Kuliah : TEKNOLOGI FERMENTASI

Kode M.K./SKS: TPP77 / 2 SKS

Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI

Kelas/Jadwal : 61 / KAMIS, 10.00

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

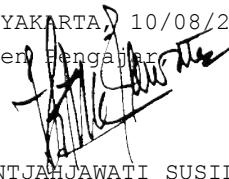
2022/2023 - Genap

Tatap Muka : 16 Pertemuan

Jml Peserta : 17 Mahasiswa

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	23/03/2023 10.00 s/d 11.40	Pendahuluan, Garis Besar Pengajaran	17 mhs
2	30/03/2023 10.00 s/d 11.40	sejarah perkembangan mikrobia fermentasi pangan	17 mhs
3	06/04/2023 10.00 s/d 00.00	mikrobia dalam industri pangan (INOKULAN)	14 mhs
4	13/04/2023 10.00 s/d 11.40	- Substrat dan media fermentasi - perubahan selama fermentasi	17 mhs
5	20/04/2023 10.00 s/d 11.40	Metode Fermentasi	17 mhs
6	27/04/2023 10.00 s/d 11.40	Aerasi da Agitasi dalam fermentasi pangan	17 mhs
7	04/05/2023 10.00 s/d 11.40	UJIAN TENGAH SEMESTER	17 mhs
8	11/05/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi biji-bijian BEER Malting, fermentation	17 mhs
9	18/05/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi umbi-umbian TAPE gelatinisasi, fermentasi	17 mhs
10	25/05/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi kacang-kacangan (kedelai) TEMPE, KECAPI	17 mhs
11	01/06/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi sayur : Kimchi, Pickle, Sauerkraut	17 mhs
12	08/06/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi buah-buahan: WINE, VINEGAR	17 mhs
13	15/06/2023 10.00 s/d 11.40	Fermentasi daging ikan: pakasam, sausage	17 mhs
14	22/06/2023 10.00 s/d 11.40	fermentasi nata de coco	17 mhs
15	11/07/2023 00.00 s/d 00.00	UJIAN AKHIR SEMESTER	17 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 15 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 93.75 %

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



Mata Kuliah : TEKNOLOGI FERMENTASI
Kode M.K. : TPP77 / 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	NITA LARATMASE	161510569	C
2	FERYANTO TAA	191510651	C
3	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	A/B
4	DETY REGILIA	201431976	B/C
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	B+
10	JEFRI ANNUWARI	201432032	B-
11	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	B
12	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	B-
13	SHELA SURAIKAL	201432035	B
14	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	B/C
15	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	B-
16	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	A/B
17	MUH. IDRA FAUDU	202432063	B/C

Dosen

Admin