

**Mata Kuliah : TEKNOLOGI LEGUM UMBI DAN SERELIA****Kode M.K./SKS: TPP68 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : 61 / SENIN, 07.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 15 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2022/2023 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	06/03/2023 08.00 s/d 09.40	Pendahuluan (Ruang Lingkup Teknologi Legum dan Serealia)	15 mhs
2	13/03/2023 08.00 s/d 09.40	Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia serealia	14 mhs
3	20/03/2023 08.00 s/d 09.40	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan serealia	15 mhs
4	27/03/2023 08.00 s/d 09.40	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan serealia	15 mhs
5	03/04/2023 08.00 s/d 09.40	Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	15 mhs
6	10/04/2023 08.00 s/d 09.40	Produk-produk olahan berbasis serealia	15 mhs
7	17/04/2023 08.00 s/d 09.40	Produk-produk olahan berbasis serealia	15 mhs
8	08/05/2023 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	15 mhs
9	15/05/2023 08.00 s/d 09.40	Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia legum	15 mhs
10	22/05/2023 08.00 s/d 09.40	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum	15 mhs
11	29/05/2023 08.00 s/d 09.40	Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya	15 mhs
12	05/06/2023 08.00 s/d 09.40	Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	15 mhs
13	12/06/2023 08.00 s/d 09.40	Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	15 mhs
14	19/06/2023 08.00 s/d 09.40	Produk-produk olahan berbasis legum	15 mhs
15	26/06/2023 08.00 s/d 09.40	Produk-produk olahan berbasis legum	14 mhs
16	10/07/2023 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	15 mhs

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

YOGYAKARTA, 10/08/2023
Dosen Pengajar,



EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Teknologi Legum dan Serealia
Kode M.K/SKS: TPW55 / 2 SKS
Semester : 2022/2023 - Gasal
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			06/03	13/03	20/03	27/03	03/04	10/03	17/03	08/05	15/05	22/05	29/03	05/06	12/06	19/06	26/06	10/07
1	Nita Laratmase	161510569	√	-	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√
2	Rizal Mulia Pradana	201431973	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√
3	Dety Regilia	201431976	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Nur Aziz Kurniawan	201431990	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	St. Rahmawati Assaul Ag	201431991	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Mahjudin Mahben	201431992	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Huurun Iin Latifa	201431993	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Bernadeta Wiska Pramestia	201431994	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Jefri Annuwari	201432032	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Muhammad Hilmy Ismail	201432033	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Hisyam Zaidah Abdurrahman	201432034	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Shela Suraikal	201432035	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Muhamad Mughni Abdul Aziz	201432036	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Ayu Astian Junia	201432038	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15	Muhammad Thariq Nasrullah	201432039	√-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√

Yogyakarta, 17/07/2023
Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : TEKNOLOGI LEGUM UMBI DAN SERELIA

Kode M.K. : TPP68 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2022/2023 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	NITA LARATMASE	161510569	B-
2	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	A/B
3	DETY REGILIA	201431976	B+
4	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	A/B
5	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	B+
6	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B+
7	HUURUN IIN LATIFA	201431993	A/B
8	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	A-
9	JEFRI ANNUWARI	201432032	A-
10	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	B+
11	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	B+
12	SHELA SURAIKAL	201432035	A/B
13	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	B+
14	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	A
15	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	B

Dosen

Admin

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Teknologi Legum dan Serealia	KODE MATA KULIAH: TPP68	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 27 Februari 2022
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			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 teknologi legum dan serealia. 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 teknologi legum dan serealia secara baik dalam bidang pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu teknologi legum dan serealia yang efektif serta efisien. 2. Mahasiswa mengetahui dasar-dasar tentang ilmu teknologi legum dan serealia serta mampu melakukan dasar-dasar identifikasi tentang teknologi legum dan serealia. 			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	<p>Dalam perkuliahan teknologi legum dan serealia ini membahas ruang Lingkup Teknologi Legum dan Serealia, Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia serealia, Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan serealia, Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan, Produk-produk olahan berbasis serealia, Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia legum, Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum, Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya, Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan, Produk-produk olahan berbasis legum.</p>				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan (Ruang Lingkup Teknologi Legum dan Sereal) 2. Pertemuan 2 : Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal: 3. Pertemuan 3 : Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal 4. Pertemuan 4 : Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal 5. Pertemuan 5 : Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan 6. Pertemuan 6 : Produk-produk olahan berbasis sereal 7. Pertemuan 7 : Produk-produk olahan berbasis sereal 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia legum 10. Pertemuan 10 : Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum 11. Pertemuan 11 : Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya 12. Pertemuan 12 : Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan 13. Pertemuan 13 : Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan 14. Pertemuan 14 : Produk-produk olahan berbasis legum 15. Pertemuan 15 : Produk-produk olahan berbasis legum 16. Pertemuan 16 : UAS
PUSTAKA	UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Besari, I. , Eny, S. dan Iskak, M. Kimia Organik untuk Universitas, ARMICO, Bandung 2. Conant, J.B and A.H. Blatt. Organic Chemistry. The Macmillan Company, New York 3. Durrant, P.J. Organic Chemistry, Longmans Glasgow 4. Morrison, R.T. and R. N. Boyd, Organic Chemistry. Allyn and Bacon Inc, Boston London. 5. Suminar, H. 1990. Kimia Organik, Jakarta. 6. Solomons, T.W.G, Organic Chemistry. John Wiley & Son, Inc. New York
	PENDUKUNG
	Ahmad Roni, K dan Legiso. 2021. Kmia Organik. NoerFikri Offset, Palembang Indonesia
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P.
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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup Teknologi Legum dan Sereal)) 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu meahami dan menjelaskan ruang lingkup dan peranan teknologi legum dan sereal. 	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan ruang lingkup dan peranan teknologi legum dan sereal.</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pendahuluan dan ruang lingkup kimia organik	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang : definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal 	<p>Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia sereal	
3 dan 4	Mahasiswa dapat menjelaskan Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan sereal	

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)
	sereal		Bentuk : Penyampaian langsung dan pemahaman tanya jawab tentang soal			
5	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	Mampu menjelaskan dan memahami tentang, parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Parameter petunjuk kerusakan dan cara-cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	
6 dan 7	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa dapat menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis sereal 	Mampu menjelaskan dan memahami tentang produk-produk olahan berbasis sereal	Kriteria Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang, Produk-produk olahan berbasis sereal Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Produk-produk olahan berbasis sereal	
8	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu 	Mahasiswa secara mandiri mampu	Kriteria -Ketepatan ketrampilan	Menjawab soal soal yang sudah	UTS (ujian tengah semester)	30%

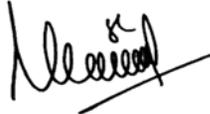
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	merancang memahami konsep konsep teknologi sereal	menyelesaikan soal soal sereal	secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal sereal dalam UTS	diberikan dengan teliti dan seksama		
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia legum 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia legum	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia legum Bentuk : -Tanya dan soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Definisi dan pengertian, jenis-jenis, struktur dan komposisi kimia legum	
10	Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Faktor-faktor lingkungan yang berpengaruh pada pertumbuhan legum	
11	Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Teknik- 	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer 	Teknik-teknik penanganan pasca panen legum	

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)
	Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya	teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya	menjelaskan Teknik-teknik penanganan pasca panen legum serta permasalahan dalam penanganannya Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Diskusi 	serta permasalahan dalam penanganannya	
12 dan 13	Mahasiswa mampu menjelaskan Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan 	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan Bentuk : -tanya jawab - soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Parameter petunjuk kerusakan dan cara pencegahan kerusakan karena penyimpanan	
14 dan 15	Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis legum	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan tentang produk-produk olahan berbasis legum	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas mengenai produk-produk olahan berbasis legum Bentuk :	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi 	Produk-produk olahan berbasis legum	

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			
16	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep teknologi legum dan sereal 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal teknologi legum dan sereal	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal teknologi legum dan sereal dalam UAS Bentuk : -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UAS (ujian Akhir Semester)	40%

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	20 %
		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Eman Darmawan, STP, M.P..	 Eman Darmawan, STP, M.P.	 Masrukan, STP, M.Sc.	 Prof. M. Abbar Rukmini, M.P