



# 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 185/SK/RT-UWM/IX/2024**

**Tentang**

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025, 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, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 295/D/FST-UWM/IX/2024, tertanggal 12 September 2024;

## **MEMUTUSKAN**

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025;  
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 : 23 September 2024

Rektor,



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

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.



# 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

Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram  
Nomor : 185/SK/RT-UWM/IX/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM  
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVe/ Pembina Utama	1	Pengantar Teknologi Pangan	1	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			4	Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Praktikum Pengawasan Mutu	1	
			6	Metodologi Penelitian	1	
			7	Perencanaan Menu	1	
			8	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			9	Seminar	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>11</b>	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata Tk 1	1	Fisika	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Pengetahuan Bahan Pangan	2	
			4	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			5	Satuan Operasi I	2	
			6	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			7	Satuan Operasi III	2	
			8	Pengembangan Produk Pangan	2	
			9	Praktikum Pengembangan Produk	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>15</b>	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Biologi Sel	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	1	
			4	Praktikum Teknologi Pengemasan	1	
			5	Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	1	
			6	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	



# 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

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			3	Bahasa Inggris II	1	
			4	Biokimia	1.5	
			5	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			6	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>10.5</b>	
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Praktikum Kimia Dasar	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Biokimia	1.5	
			3	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			4	Perencanaan Menu	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			6	Seminar	1	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
			8	Pengawasan Mutu Pangan	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8.5</b>	



# 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

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
7	Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Pengantar Teknologi Pangan	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Biologi Sel	1	
			3	Bahasa Inggris II	1	
			4	Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	1	
			5	Teknologi Pengemasan	1	
			6	Metodologi Penelitian	1	
			7	Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan 2	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>7</b>	

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 23 September 2024

Rektor,




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

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
MATA KULIAH: <b>Biokimia Pangan</b>	KODE MATA KULIAH: TP5301	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia	BOBOT (SKS): 3 SKS	SEMESTER: <b>3</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>20 Agustus 2024</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, STP, M.Sc.	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc.			Ka Prodi: Dyah titin laswati, STP, MP
CAPAIAN PEMBELAJARAN	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 ilmu kimia dalam kaitanya pada reaksi kimia di bidang pangan mendisain dan piranti lunak iptek.</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 mengkomunikasikan prinsip reaksi kimia baik dalam bidang kimia pangan</li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip biokimia pangan yang efektif serta efisien</li> <li>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang biokimia pangan dalam kaitanya di bidang pangan</li> <li>3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang kimia kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> </ol>			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Kimia Dasar ini membahas membahas dasar dasar makromolekul, mikromolekul, vitamin mineral dan metabolisme makromolekul dan mikromolekul	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Pengenalam biokimia pangan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Karbohidrat</li> <li>3. Pertemuan 3 : Lemak</li> <li>4. Pertemuan 4 : <i>Protein</i></li> <li>5. Pertemuan 5 : Vitamin</li> <li>6. Pertemuan 6 : Mineral</li> <li>7. Pertemuan 7 : Metabolisme senyawa makro</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : Metabolisme senyawa makro</li> <li>10. Pertemuan 10 : Metabolisme senyawa mikro</li> <li>11. Pertemuan 11 : Metabolisme senyawa mikro</li> <li>12. Pertemuan 12 : Glikolisis, glikogenolisis</li> <li>13. Pertemuan 13 : Presentasi tugas khusus</li> <li>14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas khusus</li> <li>15. Pertemuan 15 : Review Ujian akhir semester</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Murray, R. K., Granner, D. K., &amp; Rodwell, V. W. Biokimia harper (27 ed.). Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2009</li> <li>Harvey, David. 2000. Modern Analytical Chemistry. New York :Mccleraw.Hillcamp.</li> <li>2. Day, R.A., Underwood, A.L. 1986. analisis kimia kuantitatif. Jakarta : Erlangga.</li> <li>Antoniades, Antony C. (1992). Poetic of Architecture: Theory of Design. New York: Van Nostr and Reinhold.</li> </ol>	
	PENDUKUNG	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lehninger, A. L., 1982, Dasar-dasar Biokimia, Jilid 1, Alih bahasa, Maggi Thenawijaya, Erlangga, Jakarta.</li> </ol>	
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>	
TEAM TEACHING	1. Masrukan, STP, M.Sc.	
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"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai biokimia dalam bidang pangan</li> <li>• Mampu menjelaskan biokimia dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian biokimia dalam bidang pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan biokimia dalam bidang pangan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	Pengenalan Ilmu biokimia dalam Bidang Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang karbohidrat</li> <li>• Mampu memahami tentang karbohidrat dan komponen penyusunnya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu tentang karbohidrat</li> <li>• Mahasiswa mampu karbohidrat dan komponen penyusun karbohidrat</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri karbohidrat dan penyusunnya) <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<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>	Karbohidrat	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu lemak dan triglesida</li> <li>• Mampu menyampaikan lemak dan triglesida</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri Mahasiswa mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait lemak dan triglesida	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan lemak dan triglesida <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sketsa langsung</li> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Lemak dan triglesida	

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)
			pemahaman tentang soal			
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino</li> </ul>	Mampu menjelaskan memahami Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal	<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>	Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan vitamin larut air dan minyak</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami Jenis Jenis vitamin larut air dan minyak	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan vitamin larut air dan minyak <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -	<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>	Lemak dan lipida	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan mineral dan abu</li> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan ide</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri memahami abu dan mineral	<b>Kriteria</b> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi	Presentasi/praktek langsung di depan rekan-rekan mahasiswa yang lain	Mineral	10%



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)
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Jenis larutan dan konsentrasi larutan</li> <li>Mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis larutan dan konsentrasi larutan</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Kuis dan soal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li></li> </ul>	Jenis larutan dan konsentrasi larutan	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu kimia dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia dasar	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia dalam UTS</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentasi</li> </ul>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Teori asam dan basa</li> <li>Mahasiswa mampu membedakan larutan asam dan basa</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Teori asam dan basa	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Teori asam dan basa</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tanya Jawab</li> </ul>	<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>	Metabolisme senyawa makro	




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"> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang reaksi redoks</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan tentang reaksi redoks</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan di depan peserta kuliah lain	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan reaksi redoks</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentasi</li> </ul>	<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>	Metabolisme senyawa makro	10%
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang reaksi redoks</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan tentang reaksi redoks</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan di depan peserta kuliah lain	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan reaksi redoks</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentasi</li> </ul>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metabolisme senyawa mikro</li> </ul>	
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat unsure yang ada dalam</li> <li>Mahasiswa tentang sifat unsure</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang sifat unsure yang ada dalam	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas sifat kimia unsure</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi Lisan</li> </ul>	Metabolisme senyawa mikro	













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)
	yang ada dalam dengan penyampaian yang jelas		-Tanya Jawab			
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan merancang poster dengan teknik layouting dalam perkembangan teori atom</li> <li>• Mahasiswa mampu menyampaikan ide pemikirannya tentang materi yang sudah dipilih</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat poster dan mempresentasikan tentang isi poster serta teknik/cara menyusun poster	<b>Kriteria</b> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya. <b>Bentuk :</b> -Presentasi	Presentasi/praktek langsung di depan rekan-rekan mahasiswa yang lain	Presentasi topik khusus	
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan merancang poster dengan teknik layouting dalam perkembangan teori atom</li> <li>• Mahasiswa mampu menyampaikan ide</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat poster dan mempresentasikan tentang isi poster serta teknik/cara menyusun poster	<b>Kriteria</b> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan	Presentasi/praktek langsung di depan rekan-rekan mahasiswa yang lain	Presentasi pembuatan topik khusus	

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)
	pemikirannya tentang materi yang sudah dipilih		ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya. <b>Bentuk :</b> -Presentasi			
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa Materi materi kimia dasar media presentasi poster/ppt supaya</li> <li></li> </ul>	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami Materi materi kimia dasar untuk persiapan UAS <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab depan klien nya hingga mendapat ACC dari klien	<b>Kriteria :</b> <b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi kimia dasr <b>Bentuk :</b> -Tanya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan tentang review materi kimia dasar</li> </ul>	Reviewe UAS	
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu kimia dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia dasar	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia dalam UAS <b>Bentuk :</b> -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasam	UAS (ujian tengah 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	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 Pengampu  Masrukan, STP, M.Sc/ Nissa Clara Fiersta, STP, MTP	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Dyah titin laswati, STP, MP	Dekan  Eman Darmawan, STP, MP

- »  Home
- »  Jadwal Kampus
- »  Profil Dosen
- »  Jadwal Mengajar
- »  Approval KRS
- »  Materi-Presensi
- »  Aktivitas Kuliah
- »  Nilai Mahasiswa
- »  Ganti Password
- »  Mengunduh Tugas
- »  Mengunggah Materi
- »  Logout

## Aktivitas Kuliah

**FAKULTAS** SAINS DAN TEKNOLOGI  
**PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI PANGAN  
**JENJANG** S-1  
**KODE DOSEN** 0508028801  
**N.I.D.N.** 0508028801  
**NAMA LENGKAP** MASRUKAN , S.TP., M.Sc.  
**TAHUN AKADEMIK** 2024/2025 | Gasal

### MATA KULIAH

**FAKULTAS** SAINS DAN TEKNOLOGI  
**PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI PANGAN  
**JENJANG** S-1  
**KODE** TP5301 **MATA KULIAH** Biokimia  
**JUMLAH SKS** 3 **KELAS / JADWAL** 21 - Rabu | 10.00  
**PERTEMUAN** 15 kali **TOTAL PERTEMUAN** 16 kali  
**JUMLAH PESERTA** 13 mhs **DOSEN PENGAJAR** Masrukan, STP, M.Sc  
 NIssa clara F, MTP

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM	MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	18 September 2024 10.00-12.00	Pengantar biokimia pangan	13 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
2	25 September 2024 10.00-12.00	Makromolekul karbohidrat	13 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
3	02 Oktober 2024 10.00-12.00	Sifat kimia, fisik dan fungsional KH	13 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

4	09 Oktober 2024	10.00-12.00	Glikoliss, siklus krebs dan Glikogenolisis	13 mhs	MASRUKAN , S.TP, M.Sc.
5	16 Oktober 2024	10.00-12.00	Glukoneogenesis	13 mhs	MASRUKAN , S.TP, M.Sc.
6	23 Oktober 2024	10.00-12.00	Makromolekul lipid	13 mhs	MASRUKAN , S.TP, M.Sc.
7	30 Oktober 2024	10.00-12.00	Metabolisme lipid: beta oksidasi	13 mhs	MASRUKAN , S.TP, M.Sc.
8	07 November 2024	10.00-12.00	Ujian tengah semester	13 mhs	MASRUKAN , S.TP, M.Sc.
9	14 November 2024	10.00-12.00	Makormolekul protein	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP.
10	21 November 2024	10.00-12.00	Sintesis asam amino dan polipeptida	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP
11	29 November 2024	10.00-12.00	Metabolisme protein	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP.
12	06 Desember 2024	10.00-12.00	Tugas kelompok presentasi	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP.
13	13 Desember 2024	10.00-12.00	Tugas kelompok presentasi	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP
14	20 Desember 2024	10.00-12.00	Tugas kelompok presentasi	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP
15	03 Januari 2025	10.00-12.00	Review sebelum UAS	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP.
16	10 Januari 2025	10.00-12.00	Ujian akhir semester	13 mhs	Nissa Clara F, STP, MTP.

**REALISASI PERTEMUAN****TOTAL KEHADIRAN DOSEN** 16 kali 100%**TOTAL TATAP MUKA** 16 kali 100%

Mata Kuliah Lain



Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
 Mata Kuliah : Biokimia  
 Kode M.K : TP5301/3 SKS  
 Semester : 2024/2025 – Gasal  
 Dosen : Masrukan

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			18/9	25/9	04/10	11/10	18/10	25/10	01/11	08/11	17/11	24/11	31/11	06/12	13/12	21/12	28/12	3/01
1	Ashe Alfian Noor Fathoni	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Yakobus Simalaya	231432336	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Juliet Wantien	231432351	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Nadia Tamungku	231432352	v	v	i	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Nikita Andini Putri	231432353	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v
6	Khafifah Dwi Kumala	231432354	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Dekri Kogoya	231432368	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v
8	Ghaisarei Cornelius W	231432369	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Agustina salina K	231432370	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Anastasia Januartina	231432377	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Khairini Hasan	231432378	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 2/02/2025  
 Dosen Pengajar

Masrukan, STP, M.Sc



2024/2025-GENAP || Senin, 10 Februari 2025 | 20:51:59

- »  Home
- »  Jadwal Kampus
- »  Profil Dosen
- »  Jadwal Mengajar
- »  Approval KRS
- »  Materi-Presensi
- »  Aktivitas Kuliah
- »  Nilai Mahasiswa
- »  Ganti Password
- »  Mengunduh Tugas
- »  Mengunggah Materi
- »  Logout

## Daftar Nilai Mahasiswa

**FAKULTAS** SAINS DAN TEKNOLOGI  
**PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI PANGAN  
**JENJANG** S-1

**KODE DOSEN** 0508028801

**N.I.D.N.** 0508028801

**NAMA LENGKAP** MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

**TAHUN AKADEMIK** 2024/2025 | GASAL

### MATA KULIAH

**FAKULTAS** SAINS DAN TEKNOLOGI  
**PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI PANGAN  
**JENJANG** S-1

**KODE** TP5301 **MATA KULIAH** BIOKIMIA

**JUMLAH SKS** 3 **KELAS / JADWAL** TP31 - KAMIS | 10.00

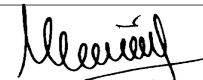
**PERTEMUAN** 8 kali **TOTAL PERTEMUAN** 16 kali

**JUMLAH PESERTA** 13 mhs **DOSEN PENGAJAR** MASRUKAN, S.TP., M.Sc.  
 NISSA CLARA FIRSTA, S.TP., M.T.P

[Kembali](#)
[Mata Kuliah Lain](#)

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI
1	ASRUL RIZAL	211432202	C
2	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A/B
3	YAKOBUS SIMALYA	231432336	C

4	JULIET WENTIAN	231432351	A-
5	NADIA TAMUNGKU	231432352	B-
6	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A-
7	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A-
8	DEKRI KOGOYA	231432368	B+
9	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	C+
10	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	C
11	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	B
12	KHAIRINI HASAN	231432378	A/B
13	RODZIQI KURNIAWAN	242432399	C+

[Kembali](#)[Mata Kuliah Lain](#)

Masrukan, STP., M.Sc

Powered by [Wizard Consultant](#)