



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	
TOTAL SKS					11	
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	
TOTAL SKS					15	
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	
TOTAL SKS					9	



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	
TOTAL SKS					10.5	
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	
TOTAL SKS					8.5	



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	
TOTAL SKS					7	



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

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Biokimia Pangan	KODE MATA KULIAH: TP305	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia	BOBOT (SKS): 3 SKS	SEMESTER: 3	TANGGAL PENYUSUNAN: 24 Oktober 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, STP, M.Sc.	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc. Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, MP
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 ilmu kimia dalam kaitanya pada reaksi kimia di bidang pangan mendisain dan piranti lunak iptek. 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 reaksi kimia baik dalam bidang kimia pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip biokimia pangan yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang biokimia pangan dalam kaitanya di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang kimia kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			
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"> 1. Pertemuan 1 : Pengenalam biokimia pangan 2. Pertemuan 2 : Karbohidrat 3. Pertemuan 3 : Lemak 4. Pertemuan 4 : <i>Protein</i> 5. Pertemuan 5 : Vitamin 6. Pertemuan 6 : Mineral 7. Pertemuan 7 : Metabolisme senyawa makro 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Metabolisme senyawa makro 10. Pertemuan 10 : Metabolisme senyawa mikro 11. Pertemuan 11 : Metabolisme senyawa mikro 12. Pertemuan 12 : Glikolisis, glikogenolisis 13. Pertemuan 13 : Presentasi tugas khusus 14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas khusus 15. Pertemuan 15 : Review Ujian akhir semester 16. Pertemuan 16 : UAS
PUSTAKA	UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Murray, R. K., Granner, D. K., & Rodwell, V. W. Biokimia harper (27 ed.). Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2009Harvey, David. 2000. Modern Analytical Chemistry. New York :McLeraw.Hillcamp. 2. Day, R.A., Underwood, A.L. 1986. analisis kimia kuantitatif. Jakarta : Erlangga. Antoniadis, Antony C. (1992). Poetic of Architecture: Theory of Design. New York: Van Nostr and Reinhold.
	PENDUKUNG
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lehninger, A. L., 1982, Dasar-dasar Biokimia, Jilid 1, Alih bahasa, Maggi Thenawijaya, Erlangga, Jakarta.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD
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"> • Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai biokimia dalam bidang pangan • Mampu menjelaskan biokimia dalam bidang pangan 	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian biokimia dalam bidang pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan biokimia dalam bidang pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan Ilmu biokimia dalam Bidang Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang karbohidrat • Mampu memahami tentang karbohidrat dan komponen penyusunnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu tentang karbohidrat • Mahasiswa mampu karbohidrat dan komponen penyusun karbohidrat 	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri karbohidrat dan penyusunnya) Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Karbohidrat	
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu lemak dan triglesida • Mampu menyampaikan lemak dan triglesida 	Mahasiswa secara mandiri Mahasiswa mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait lemak dan triglesida	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan lemak dan triglesida Bentuk : Penyampaian langsung dan	<ul style="list-style-type: none"> • Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	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"> Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino 	Mampu menjelaskan memahami Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Mahasiswa mampu menjelaskan protein dan asam amino	
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan vitamin larut air dan minyak 	Mahasiswa mampu memahami Jenis Jenis vitamin larut air dan minyak	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan vitamin larut air dan minyak Bentuk : -Tanya Jawab -	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Lemak dan lipida	
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan mineral dan abu Mahasiswa mampu menyampaikan ide 	Mahasiswa secara mandiri memahami abu dan mineral	Kriteria -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"> Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Jenis larutan dan konsentrasi larutan Mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan 	Mahasiswa mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis larutan dan konsentrasi larutan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuis dan soal 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Jenis larutan dan konsentrasi larutan	
8	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu kimia dalam bidang pangan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia dasar	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia dalam UTS <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentasi 	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Teori asam dan basa Mahasiswa mampu membedakan larutan asam dan basa 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Teori asam dan basa	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Teori asam dan basa <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Metabolisme senyawa makro	



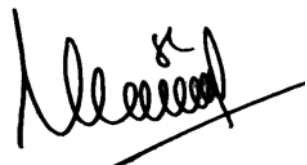


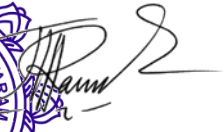

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			-soal dan latihan			
10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang reaksi redoks Mahasiswa mampu mengaplikasikan tentang reaksi redoks 	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan di depan peserta kuliah lain	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan reaksi redoks <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Metabolisme senyawa makro	10%
11	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang reaksi redoks Mahasiswa mampu mengaplikasikan tentang reaksi redoks 	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan di depan peserta kuliah lain	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan reaksi redoks <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Metabolisme senyawa mikro 	
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat unsure yang ada dalam Mahasiswa tentang sifat unsure 	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang sifat unsure yang ada dalam	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas sifat kimia unsure <p>Bentuk :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan 	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"> • Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan merancang poster dengan teknik layouting dalam perkembangan teori atom • Mahasiswa mampu menyampaikan ide pemikirannya tentang materi yang sudah dipilih 	Mahasiswa secara mandiri membuat poster dan mempresentasikan tentang isi poster serta teknik/cara menyusun poster	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya. Bentuk : -Presentasi	Presentasi/praktek langsung di depan rekan-rekan mahasiswa yang lain	Presentasi topik khusus	
14	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan merancang poster dengan teknik layouting dalam perkembangan teori atom • Mahasiswa mampu menyampaikan ide 	Mahasiswa secara mandiri membuat poster dan mempresentasikan tentang isi poster serta teknik/cara menyusun poster	Kriteria -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. Bentuk : -Presentasi			
15	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa Materi materi kimia dasar media presentasi poster/ppt supaya 	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami Materi materi kimia dasar untuk persiapan UAS Bentuk : -Tanya Jawab depan klien nya hingga mendapat ACC dari klien	Kriteria : Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi kimia dasr Bentuk : -Tanya	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan tentang review materi kimia dasar 	Reviewe UAS	
16	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu kimia dalam bidang pangan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia dasar	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia dalam UAS Bentuk : -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-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Masrukan, STP, M.Sc.,  Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Masrukan, STP, M.Sc.  Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Dyah Titin Laswati, STP, MP	  Eka Darmawan, STP, M.P

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

FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1
KODE DOSEN	0517059401
N.I.D.N.	0517059401
NAMA LENGKAP	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
TAHUN AKADEMIK	2024/2025 GASAL

MATA KULIAH			
FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN 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.TR, M.Sc. NISSA CLARA FIRSA, S.TR, M.T.P

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM		MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	14 November 2024	10.00-12.30	PROTEIN	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
2	21 November 2024	10.00-12.30	bIOSINTESA ASAM AMINO (1)	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
3	28 November 2024	10.00-12.30	BIOSINTESA ASAM AMINO (2)	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
4	05 Desember 2024	10.00-12.30	zwitter ion, titik isoelektris dan pengaruhnya pada tahu	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
5	12 Desember 2024	10.00-12.30	Metabolisme Vitamin Larut Air	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
6	19 Desember 2024	10.00-12.30	VITAMIN LARUT AIR	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
7	02 Januari 2025	10.00-12.30	Biokimia Mineral	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
8	24 Januari 2025	10.00-12.30	UAS	13 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TR, M.T.P
REALISASI PERTEMUAN					
TOTAL KEHADIRAN DOSEN				8 kali	100%
TOTAL TATAP MUKA				8 kali	50%

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
DALEM MANGKUBUMEN KT III/237
YOGYAKARTA / 55132



MATA KULIAH : BIOKIMIA

DOSEN PENGAMPU : NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.P

Nama Mahasiswa	Tugas	Presentasi	UAS
ASRUL RIZAL	0,0	0,00	54,50
ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	85,0	78,33	78,00
YAKOBUS SIMALYA	0,0	0,00	52,00
JULIET WENTIAN	85,0	78,33	83,00
NADIA TAMUNGKU	0,0	70,00	57,00
NIKITA ANDINI PUTRI	90,0	81,67	96,00
KHAFIFAH DWI KUMALA	80,0	80,00	93,00
DEKRI KOGOYA	85,0	71,67	78,00
GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	0,0	70,00	0,00
AGUSTINA SALINA KAIWAI	0,0	0,00	53,50
ANASTASIA JANUARTINA	0,0	71,67	75,00
KHAIRINI HASAN	80,0	76,67	78,00
RODZIQUI KURNIAWAN	0,0	71,67	76,00



Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Biokimia Pangan
 Kode M.K : TP5301/1,5 SKS
 Semester : 2024/2025 - Gasal
 Dosen : NISSA CLARA FIRSTA

N o.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			30/10	20/11	20/11	29/11	4/12	9/12	16/12	15/1	8/5	15/5	22/5	29/5	05/6	12/6	29/6	3/7
1	ASRUL RIZAL	211432202	-	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v
2	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v								
3	YAKOBUS SIMALYA	231432336	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v
4	JULIET WENTIAN	231432351	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	NADIA TAMUNGKU	231432352	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	-	v	v
6	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v
7	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	DEKRI KOGOYA	231432368	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v
12	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
13	KHAIRINI HASAN	231432378	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
14	RODZIQUI KURNIAWAN	242432399	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v

Yogyakarta, 20/02/2025
 Dosen Pengajar

Nissa Clara Firsta