



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 PEMBELAJARAN SEMESTER



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH: Pengantar Teknologi Pangan	KODE MATA KULIAH: TP11	RUMPUN MATA KULIAH: Pengantar Teknologi Pangan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 1	TANGGAL PENYUSUNAN: 22 November 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	KOORDINATOR MK: Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P. Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.TP., M.P.
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 dan memahami karakteristik di bidang pengantar teknologi pangan. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam bidang pengantar teknologi pangan. 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangkaran ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep dalam pengantar teknologi pangan. 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengantar teknologi pangan.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1: RPPS, Kontrak Perkuliahan, Pendahuluan 2. Pertemuan 2: Perubahan fisiologis pascapanen, Kemunduran mutu bahan pangan 3. Pertemuan 3: Kemunduran mutu bahan pangan, kerusakan secara mikrobiologis bahan pangan 4. Pertemuan 4: Atribut fisik bahan pangan, kemunduran fisik bahan pangan 5. Pertemuan 5: Kemunduran mutu secara kimiawi dan pencegahannya 6. Pertemuan 6: Pengawetan dengan suhu tinggi 7. Pertemuan 7: Pengawetan dengan suhu rendah 8. Pertemuan 8: UTS 9. Pertemuan 9: Fermentasi (bakteri, yeast, jamur) 10. Pertemuan 10: Pengawetan dengan asam, gula, dan garam 11. Pertemuan 11: Bahan Tambahan Pangan 12. Pertemuan 12: Irradiasi Pangan 13. Pertemuan 13: Pengawetan pangan non thermal 14. Pertemuan 14: Pengawasan mutu produk pangan 15. Pertemuan 15: Review teknologi pangan dan tren mendatang 16. Pertemuan 16: UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Winarno, F.G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Gramedia. 2. Syah, D. (2012). Pengantar Teknologi Pangan. Bogor: IPB Press. 3. Muchtadi, T.R., & Ayustaningwaro, F. (2010). Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bandung: Alfabeta. 4. Dwiari, S.R. (2008). Teknologi Pangan. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional. 5. Herudiyanto, S.M. (2008). Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran. 6. Muchtadi, T.R. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta. 7. Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 8. Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M.P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press. 9. Ayustaningwaro, F. (2014). Teknologi Pangan: Teori, Praktis, dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.

	10. Hariyadi, P., Kusnandar, F., & Wulandari, N. (2006). Teknologi Pengalengan Pangan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor
	PENDUKUNG
	Jurnal-jurnal yang membahas pengantar teknologi pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker
TEAM TEACHING	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P. Aseptio Edi Saputro, S.T.P., 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	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tren pengantar teknologi pangan	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami tren pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan tren pengantar teknologi pangan Bentuk: -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	RPPS, Kontrak Perkuliahan, Pendahuluan	
2	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi 	Perubahan fisiologis pascapanen, Kemunduran mutu bahan 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)
			pengantar teknologi pangan Bentuk: -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Collaborative Learning</i> 		
3	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengantar teknologi pangan 	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang pengantar teknologi pangan</p> <p>Bentuk: -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Kemunduran mutu bahan pangan, kerusakan secara mikrobiologis bahan pangan	
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengantar teknologi pangan	Mampu menjelaskan dan memahami pengantar teknologi pangan	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengantar teknologi pangan</p> <p>Bentuk: -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Atribut fisik bahan pangan, kemunduran fisik bahan 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)
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan) 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan pengantar teknologi pangan Bentuk: -tugas dan Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Kemunduran mutu secara kimiawi dan pencegahannya	
6	Mahasiswa mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan	Mahasiswa secara mandiri memahami pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan pengantar teknologi pangan Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengawetan dengan suhu tinggi	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui dan memahami pengantar teknologi pangan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan 	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengantar	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengawetan dengan suhu rendah	

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)
			teknologi pangan ● Bentuk: -presentasi dan tanya jawab			
8	● Mahasiswa memahami pengantar teknologi pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan terkait pengantar teknologi pangan Bentuk: -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	30%
9	● Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengantar teknologi pangan Bentuk: -Tanya Jawab -Tugas	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Fermentasi (bakteri, yeast, jamur)	

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)
10	Mahasiswa mengetahui tentang pengantar teknologi pangan	Mahasiswa mampu dan menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengantar teknologi pangan Bentuk: Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pengawetan dengan asam, gula, dan garam	
11	Mahasiswa mengetahui tentang pengantar teknologi pangan	Mahasiswa mampu memahami pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengantar teknologi pangan Bentuk : -tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Bahan Tambahan Pangan	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang pengantar teknologi pangan Bentuk:	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Irradiasi 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)
			-Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui tentang pengantar teknologi pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengantar teknologi pangan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pengawetan pangan non thermal	
14	Mahasiswa mengetahui tentang pengantar teknologi pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengantar teknologi pangan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan Pengolahan Telur Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pengawasan mutu produk pangan	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan pengantar teknologi pangan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi 	Review teknologi pangan dan tren mendatang	

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)
			pengantar teknologi pangan Bentuk : -Tanya jawab	• <i>Collaborative Learning</i>		
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep pengantar teknologi pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep pengantar teknologi pangan	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan pengantar teknologi pangan Bentuk : -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	30%

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	
		UTS	0-100	30%
		UAS	0-100	30%
		Tugas	0-100	20%

		Nilai Keaktifan Kelas	0-100	10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Asep Ed Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Asep Ed Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Emad Darmawan, STP., M.P..



Mata Kuliah : PENGANTAR TEKNOLOGI PANGAN

Kode M.K./SKS: TPW14 / 2 SKS

Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

Kelas/Jadwal : TP11 / RABU, 08.00

Tatap Muka : 8 Pertemuan

Jml Peserta : 12 Mahasiswa

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	17/09/2024 08.00 s/d 09.40	Pendahuluan Kontrak perkuliahan	10 mhs
2	25/09/2024 08.00 s/d 09.40	Perubahan fisiologis pascapanen Kemunduran mutu bahan pangan	10 mhs
3	02/10/2024 08.00 s/d 09.40	Kemunduran mutu bahan pangan Kerusakan secara mikrobiologis bahan pangan	10 mhs
4	09/10/2024 08.00 s/d 09.40	Atribut Fisik Bahan Pangan Kemunduran fisik bahan pangan dan pencegahannya	11 mhs
5	16/10/2024 08.00 s/d 09.40	Kemunduran mutu secara kimiawi bahan pangan Pencegahan	11 mhs
6	23/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengawetan pangan dengan suhu tinggi Pasteurisasi dan Sterilisasi	10 mhs
7	30/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pengawetan pangan suhu rendah Pendinginan dan pembekuan	9 mhs
8	06/11/2024 08.00 s/d 09.30	UTS	9 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 8 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 18/02/2025

Dosen Pengajar,

ASEPTO EDI SAPUTRO

NUPTK : 3249776677130103

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Pengantar Teknologi Pangan
Kode M.K/SKS : TPW14/ 2 SKS
Semester : 2024/2025 - Ganjil
Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
			16/10	25/09	02/10	09/10	16/10	23/10	30/10	06/11
1	Romario Wantik	241432400	√	–	√	–	√	–	–	–
2	Natalia Almase Gelamop	241432408	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Sinta Pinder	241432409	√	√	–	–	–	–	–	–
4	Geresi Yohanis Lumele	241432410	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Oktavianus Mote	241432411	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Retno Anjelia Montoh	241432423	√	√	√	√	√	–	–	√
7	Datri Kusumajati	241432424	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Arya Saputra	241432425	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Maya Galih Kusmiyati	241432426	√	√	√	√	√	√	–	√
10	Ayub Murip	241432427	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Pande Serera	241432437	–	√	–	√	√	√	√	√
12	Rodziqi Kurniawan	242432399	–	√	–	√	√	–	–	√

Yogyakarta, 3 Februari 2025
Dosen Pengajar



(Asepto Edi Saputro)



Mata Kuliah : PENGANTAR TEKNOLOGI PANGAN

Kode M.K. : TPW14 / 2 SKS

Dosen : ASEPTO EDI SAPUTRO

Kelas : TP11

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	ROMARIO WANTIK	241432400	E
2	NATALIA ALMASE GELAMOP	241432408	B
3	SINTA PINDER	241432409	E
4	GERESI YOHANIS LUMELE	241432410	A/B
5	OKTOVIANUS MOTE	241432411	B-
6	RETNO ANJELIA MONTOK	241432423	B
7	DATRI KUSUMAJATI	241432424	B
8	ARYA SAPUTRA	241432425	B+
9	MAYA GALIH KUSMIYATI	241432426	A/B
10	AYUB MURIP	241432427	B
11	PANDE SERERA	241432437	B
12	RODZIQI KURNIAWAN	242432399	A/B

Asepto Edi Saputro

Dosen

Admin