



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 73/SK/RT-UWM/III/2024

Tentang

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, 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 Genap Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 054/D/FST-UWM/III/2024, tertanggal 06 Maret 2024;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024;
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 : 18 Maret 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 : 73/SK/RT-UWM/III/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	1	Kewidyamataraman 2	2	DPK
			2	Etika Profesi	2	
			3	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
TOTAL SKS					5	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi II	2	
			4	Teknologi Legum dan Serelia	2	
			5	Fisiologi Pasca Panen	1	
TOTAL SKS					9	
3	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Pengawetan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Pengawetan Pangan	1	
			3	Fisiologi Pasca Panen	1	
			4	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
			5	Fortifikasi Produk Pangan	2	
			6	Teknologi Fermentasi	2	
TOTAL SKS					9	
4	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Ilmu Gizi II	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	APHP	2	
			3	Praktikum APHP	1	
			4	Teknologi Gula dan Kembang Gula	2	
			5	Teknologi Buah dan Sayur	2	
TOTAL SKS					9	
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Analitik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Analitik	1	
			3	Biokimia	3	
			4	Kimia Fisika	2	
TOTAL SKS					8	



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
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar	1	Teknologi Daging Ikan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Buah dan Sayur	2	
TOTAL SKS					4	



Ditetapkan di : Yogyakarta

pada tanggal : 18 Maret 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: Teknologi gula dan kembang gula	KODE MATA KULIAH: TP	RUMPUN MATA KULIAH: TP. GULA dan KEMBANG GULA	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 2	TANGGAL PENYUSUNAN: 12 Desember 2022
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip Teknologi Gula dalam bahan pangan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu menerapkan dan mengembangkan serta mengevaluasi kelebihan maupun kekurangan dalam pengolahan gula dalam kehidupan sehari-hari. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip-prinsip teknologi gula dalam penganekaragaman pangan.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip pengolahan bahan mengandung gula yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu memahami pengertian gula dalam bahan pangan (pangan sumber gula) dan macam-macam gula serta sifatnya dalam kaitannya dengan bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang teknologi gula kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Teknologi Gula dan Kembang Gula ini mempelajari aspek pengolahan gula (penggilingan, penjernihan, evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi) membahas pentingnya sumber bahan pangan penghasil gula untuk mencukupi pemenuhan kalori, proses pembuatan glukosa cair (kimia dan enzimatis), sifat-sifat gula, dan mengetahui berbagai olahan berbahan dasar gula.
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan dan penjelasan tugas 2. Pertemuan 2 : Pendahuluan 3. Pertemuan 3 : Peran gula dalam pangan dan minuman 4. Pertemuan 4 : Gula tebu dan kerusakan Tebu 5. Pertemuan 5 : Perusakan sukrosa sebelum dan setelah penebangan serta prinsip pengolahan gula tebu 6. Pertemuan 6 : Pemurnian gula tebu (Defekasi dan Sulfitasi) 7. Pertemuan 7 : lanjutan pemurnian Sulfitasi dan Karbonatasi 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Kristalisasi dan Finishing 10. Pertemuan 10 : Glukosa Cair 11. Pertemuan 11 : Tahapan proses Cara Kimia dan Enzimatis 12. Pertemuan 12 : Kembang gula/Candy 13. Pertemuan 13 : Proses pembuatan gula batu dan pengendalian mutu 14. Pertemuan 14 : Presentasi tugas mahasiswa (Diversifikasi olahan gula dalam makan dan minuman) 15. Pertemuan 15 : Presentasi dan Review 16. Pertemuan 16 : UAS
PUSTAKA	UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anonim, 2011. Gula Kristal Rafinasi. SNI. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta 2. Chen, JP., James and Chung-Chi Chou., 1993. Can Sugar Handbook. 12th edition. John Willey & Sons. Inc. New York 3. Edwards, WP. 2000. The Science of Sugar Confectionery. RSC., Cambridge CB4 OWK., UK Inggris
	PENDUKUNG
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rama Prihandana, 2005. Dari Pabrik Gula menuju Industri Berbasis Tebu, LPP 2. Soejardi, P. 1985. Alat Pengolah Pabrik Gula, LPP Yogyakarta
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. Video 3. Google meet
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P

MATA KULIAH SYARAT	KERJA PRAKTEK terkait GULA
--------------------	----------------------------

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 teknologi gula dan kembang gula dalam bidang pangan dan kesehatan 	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu teknologi gula dan kembang gula dalam bidang pangan dan kesehatan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan teknologi gula dan kembang gula dalam bidang pangan dan kesehatan</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab dan diskusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer/laptop Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya pemahaman tentang Gula dan kembang gula dalam Bidang Pangan kaitannya dengan Kesehatan	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang berbagai sumber tanaman penghasil gula 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang berbagai sumber tanaman penghasil gula serta memberi contoh 	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan dalam menjelaskan tentang berbagai sumber tanaman penghasil gula serta 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer/laptop Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Potensi kekayaan alam	

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)
			<p>memberi contoh</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bentuk : -Tanya Jawab 			
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian gula dan perbedaan sifatnya serta fungsi dalam makanan dan minuman • 	<p>Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait</p>	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<p>Peran gula dalam pangan dan minuman</p>	
4	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang proses pengolahan mulai dari penggilingan, penjernihan sampai evaporasi, kristalisasi, sentrifugasi 	<p>Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait</p> <p>Mahasiswa mampu memahami tentang teori</p>	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<p>Efektifitas dan efisiensi produksi Kemungkinan terjadinya perusakan sebelum dan setelah pemanenan tertentu sehingga tahu cara antisipasi yang bisa berdampak pada penurunan rendemen</p>	

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)
		ekstraksi dan pemurnian	memberikan contoh			
5	Mahasiswa Mampu proses pengolahan khususnya pemurnian nira (defekasi dan sulfitasi) dan kelebihanannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip pemurnian nira (defekasi dan sulfitasi)	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Gula Kristal Putih SNI	
6	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa Mampu proses pengolahan khususnya pemurnian nira (karbonatasi) dan kelebihanannya 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Gula Kristal Putih SNI	

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)
			menjelaskan prinsip pemurnian nira (Karbonatasi)			
7	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang proses pengolahan khususnya evaporasi	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk :</p> <p>Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip multiple effect evaporator</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Peralatan multiple effect evaporator	

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)
8	• UTS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal TP Gula dan Kembang Gula tentang	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal dalam UTS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang proses pengolahan khususnya kristalisasi dan sentrifugasi	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip kristalisasi KLI	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Palung kristalisasi koefisien Lampau Jenuh	
10	Mahasiswa Mampu proses pengolahan khususnya kristalisasi dan sentrifugasi serta finishing	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab 	Gula Kristal Putih SNI	

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)
		permasalahan terkait	dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat menjelaskan prinsip finishing produk akhir GKP sesuai standart	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 		
11	Mahasiswa Mampu menjelaskan cara pembuatan gula batu skala industry maupun rumah tangga	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Gula rafinasi dan gula batu 	



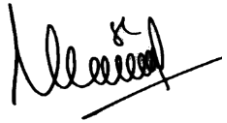
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa Mampu menjelaskan perbedaan cara pembuatan glukosa cair dengan metode hidrolisis kimiawi serta kelebihan dan kekurangannya 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Industri Glukosa cair	
13	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa Mampu menjelaskan perbedaan cara pembuatan glukosa cair dengan metode hidrolisis enzimatis serta kelebihan dan kekurangannya 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Industri Glukosa cair	

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)
14	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa Mampu menjelaskan dan mempresentasikan tugas diversifikasi olahan pangan berbasis gula 	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan 	Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori ilmu gizi dalam kehidupan sehari-hari	
15	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa Mampu menjelaskan dan mempresentasikan tugas diversifikasi olahan pangan berbasis gula 	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan mempresentasikan tugasnya di depan peserta kuliah lain	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 	Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori Teknologi Gula dan Kembang Gula dalam kehidupan sehari-hari	

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)
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Teknologi Gula dan Kembang gula tentang Proses dan efisiensi dan berbagai reaksi kimia/enzimatik yang terjadi serta pemahaman tentang diversifikasi olahan pangan berbasis gula	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Teknologi Gula dan Kembang Gula dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhirsemester)	60%

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	40 %
		UAS	0-100	50%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
			
Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Masrukan, STP, M.Sc.	Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

**Mata Kuliah : TEKNOLOGI GULA DAN KEMBANG GULA****Kode M.K./SKS: TPP66 / 2 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : 61 / SENIN, 10.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 16 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	04/03/2024 10.00 s/d 11.40	Kontrak Perkuliahan Penjelasan tugas	15 mhs
2	18/03/2024 10.00 s/d 11.40	Pendahuluan	14 mhs
3	25/03/2024 10.00 s/d 11.40	Peran gula dalam pangan makanan dan minuman	16 mhs
4	01/04/2024 10.00 s/d 11.40	Gula Tebu Kerusakan tebu	16 mhs
5	08/04/2024 10.00 s/d 11.40	Perusakan sukrosa sebelum dan setelah penebangan Prinsip pengolahan gula tebu	16 mhs
6	15/04/2024 10.00 s/d 11.40	Pemurnian Defekasi sulfitasi	16 mhs
7	22/04/2024 10.00 s/d 11.40	Pemurnian lanjutan sulfitasi Karbonatasi	16 mhs
8	29/04/2024 10.00 s/d 11.40	UTS	16 mhs
9	06/05/2024 10.00 s/d 11.40	Kristalisasi dan Finishing	16 mhs
10	13/05/2024 10.00 s/d 11.40	Glukosa cair	16 mhs
11	20/05/2024 10.00 s/d 11.40	Tahapan proses Cara kimia dan enzimatis	12 mhs
12	27/05/2024 10.00 s/d 11.40	Kembang gula/candy	13 mhs
13	03/06/2024 10.00 s/d 11.40	Proses pengolahan Gula Batu pengendalian mutu	15 mhs
14	10/06/2024 10.00 s/d 11.40	Presentasi tugas mahasiswa permen asam jawa, sale pisang, madu mongso dll	16 mhs
15	25/06/2024 08.00 s/d 09.40	Presentasi tugas mahasiswa olahan geplak, manisan pala, ampyang dll	16 mhs
16	02/07/2024 10.00 s/d 11.40	UAS	16 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 19/07/2024

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

NIDN : 0512086901



Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : TP Gula
 Kode M.K : TPP66/2 SKS
 Semester : 2023/2024 - Genap
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			04/3	18/3	25/3	01/4	15/4	22/4	29/4	06/5	13/5	20/5	27/5	03/6	10/6	24/6	24/6	01/7
1	Nur Rahmawati	211432107	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v
2	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Alfian Rahman	211432158	v	v	v	v	-	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v
4	Angga Aji Pratama	211432159	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Hafid Bin Lahudi	211432162	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Idham Fiaggo	211432163	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	-	v
8	Muhammad Tegar Putrama	211432166	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v	v
9	Nurul Putri Fatimah	211432167	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Salma Syahrani	211432168	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Ulya Qonita	211432169	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
12	Yuliana Ndruru	211432171	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
14	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
15	Levi Suci	211432187	v	v	v	v	v	v	-	v	v	v	v	v	v	v	v	v
16	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 24/07/2024

Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : TEKNOLOGI GULA DAN KEMBANG GULA

Kode M.K. : TPP66 / 2 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	NUR RAHMAWATI	211432107	B+
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	A-
3	ALFIAN RAHMAN	211432158	B+
4	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B
5	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B+
6	IDHAM FIAGGO	211432163	B
7	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	A-
8	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	A/B
9	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B+
10	SALMA SYAHRANI	211432168	A/B
11	ULYA QONITA	211432169	A/B
12	YULIANA NDRURU	211432171	A
13	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
14	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A-
15	LEVI SUCI	211432187	B/C
16	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B

Dosen

Admin