



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: Teknologi PENGEMASAN	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: Teknologi Pengemasan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 1 september 2024
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 ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri yang baik secara efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia dalam kaitannya di bidang pangan.			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Analisis Pangan ini membahas pentingnya metode umum contoh-contoh untuk keperluan analisis kimia dan fisika, cara-cara penelitian kandungan protein, karbohidrat, lemak dan minyak abu, air, vitamin, bahan anti gizi, bahan tambahan pangan. Teknik ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri.				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan dan Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : Pengemasan dan penyimpangan mutu produk 3. Pertemuan 3 : Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur 4. Pertemuan 4 : Lanjutan Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur 5. Pertemuan 5 : Perlindungan produk dalam kemasan Primer, sekunder 6. Pertemuan 6 : Kemasan gelas/kaca; Kemasan logam 7. Pertemuan 7 : Kemasan Kertas; Kemasan Plastik 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : 10. Pertemuan 10 : 11. Pertemuan 11 : 12. Pertemuan 12 : 13. Pertemuan 13 : 14. Pertemuan 14 : 15. Pertemuan 15 : 16. Pertemuan 16 : UAS 				
PUSTAKA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; padding: 2px;">UTAMA</td> <td style="padding: 2px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney 2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London 3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut 4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor 5. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press. 6. Suyitno dan Kamarijani, 1980. Dasar-Dasar Pengemasan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. Indonesia. </td> </tr> <tr> <td style="width: 25%; padding: 2px;">PENDUKUNG</td> <td style="padding: 2px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rizal Syarif, Sassy Santausa, St. Isyana.B, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Buku dan Monograft. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU. IPB. Bogor Indonesia 2. Djarir Makfoeld. 1979. Keadaan, Penyebab dan Cara Pencegahan Kerusakan Makanan dalam Kaleng 3. Purwiyatno Hariyadi, 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan. Pendugaan, pengelolaan dan penandaannya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Indonesia </td> </tr> </table>	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney 2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London 3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut 4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor 5. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press. 6. Suyitno dan Kamarijani, 1980. Dasar-Dasar Pengemasan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. Indonesia. 	PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rizal Syarif, Sassy Santausa, St. Isyana.B, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Buku dan Monograft. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU. IPB. Bogor Indonesia 2. Djarir Makfoeld. 1979. Keadaan, Penyebab dan Cara Pencegahan Kerusakan Makanan dalam Kaleng 3. Purwiyatno Hariyadi, 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan. Pendugaan, pengelolaan dan penandaannya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Indonesia
UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hanlan, J.F., 1971. Hand Book of Package Engenering, Mc graw Cell Book-Company New York, London, Sydney 2. Palling, S.J., 1986. Development in Food Packaging Aplied Science Published London 3. Sacharow, S. and R,C Griffin, 1970. Food Packaging The Avi Publishing Company, Mc Blegt port, Conecticut 4. Winarno, F.G, 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB. Bogor 5. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press. 6. Suyitno dan Kamarijani, 1980. Dasar-Dasar Pengemasan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. Indonesia. 				
PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rizal Syarif, Sassy Santausa, St. Isyana.B, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Buku dan Monograft. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU. IPB. Bogor Indonesia 2. Djarir Makfoeld. 1979. Keadaan, Penyebab dan Cara Pencegahan Kerusakan Makanan dalam Kaleng 3. Purwiyatno Hariyadi, 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan. Pendugaan, pengelolaan dan penandaannya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta Indonesia 				
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 				
TEAM TEACHING	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P 				

	2. Asepto Edi Saputro, STP., MSc.
MATA KULIAH SYARAT	Pengetahuan Bahan Mikrobiologi Pengolahan

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 ruang lingkup dalam bidang pengemasan dan penyimpanan pangan 	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan penyiapan sampel dan reagen dalam bidang pangan Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami tentang pentingnya pengertian Pengemasan dan penyimpangan mutu produk Mampu memahami tentang dasar-dasar pengemasan, macam dan fungsi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengertian Pengemasan dan penyimpangan mutu produk Mahasiswa mampu 	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Pengemasan dan penyimpangan mutu produk Bentuk :	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan Terkait terjadinya penyimpangan mutu selama penyimpanan	

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)
		memahami tentang teori dan praktek	-Tanya Jawab			
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur Mahasiswa Mampu memberi contoh 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah langsung Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan Terkait terjadinya Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur Mahasiswa Mampu memberi contoh 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan Terkait Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur	

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 jenis kemasan dan fungsinya <p>Mahasiswa Mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan masing-masing metode</p>	Mahasiswa secara mandiri mengetahui macam-macam metode penentuan kadar air dan kelebihan masing-masing prosedur	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p> <p>-</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan pentingnya ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan terkait Perlindungan produk dalam kemasan Primer, sekunder	
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian kemasan kermatis dan aseptis Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Kemasan gelas/kaca; Kemasan logam serta macam-macam kriterianya 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan menentukan kadar abu cara basah dan cara kering	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Pengenalan pentingnya ilmu pengemasan dan penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan Terkait Kemasan gelas/kaca; Kemasan logam	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian 	Mahasiswa secara mandiri mampu	<p>Kriteria -Ketepatan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan 	Pengenalan pentingnya ilmu pengemasan dan	

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>kemasan kermatis dan aseptis</p> <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Kemasan kertas; Kemasan plastik serta macam-macam kriteria dan penggunaannya 	menerangkan dan menentukan kadar lemak bahan padat dan cair dari berbagai metode	<p>mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p> <p>Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh</p>	<p>Komputer</p> <ul style="list-style-type: none"> Tanya jawab Diskusi 	<p>penyimpanan dalam bidang pangan dan kesehatan</p> <p>Terkait Kemasan Kertas; Kemasan Plastik</p>	
8	<ul style="list-style-type: none"> UTS 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Analisis Pangan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UTS</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Ujian tertulis</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative</i> tugas 		

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)
			Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<i>Learning</i>		
10	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian • Mahasiswa mampu menjelaskan cara dan prinsip 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan tugas Bentuk : Penyampaian langsung dan dapat memberikan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 		
11	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifat serta fungsi <p>Mahasiswa Mampu menjelaskan cara</p>		Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 		




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 dalam diskusi			
12	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan Mahasiswa Mampu menjelaskan cara 	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 		
13	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian karbohidrat dan perbedaan sifatnya. Mahasiswa Mampu menjelaskan cara penentuan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 		

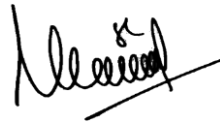
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			dalam diskusi			
14	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan • Mahasiswa mampu menjelaskan cara 	Mahasiswa secara mandiri mampu memahami dan menjelaskan tentang	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 		
15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai 	Mahasiswa secara mandiri	Kriteria : - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi yang diberikan Bentuk : -Tanya jawab dan pemahaman dalam	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi dan review 		

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)
			diskusi			
16	• UAS	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Teknologi Pengemasan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Analisis Pangan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	40%

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	20%

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.	Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Eman Darmawan, STP., MP.



**Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN****Kode M.K./SKS: TPW53 / 2 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : TP51 / JUMAT, 08.00****Tatap Muka : 8 Pertemuan****Jml Peserta : 10 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	20/09/2024 08.00 s/d 09.40	Kontrak perkuliahan, RPS Pendahuluan	9 mhs
2	27/09/2024 08.00 s/d 09.40	Pengemasan dan penyimpangan mutu produk	10 mhs
3	04/10/2024 08.00 s/d 09.40	Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur	10 mhs
4	11/11/2024 08.00 s/d 09.40	lanjutan	10 mhs
5	18/10/2024 08.00 s/d 09.40	Perlindungan produk dalam kemasan Primer, sekunder	10 mhs
6	25/10/2024 08.00 s/d 09.40	Kemasan gelas/kaca Kemasan logam	10 mhs
7	01/11/2024 08.00 s/d 09.40	Kemasan Kertas Kemasan Plastik	10 mhs
8	08/11/2024 08.00 s/d 09.40	UTS	10 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 8 Pertemuan**Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %**

YOGYAKARTA, 14/02/2025

Dosen Pengajar,

DYAH TITIN LASWATI

NIDN : 0512086901

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Teknologi Pengemasan
 Kode M.K/SKS : TPW53 / 2 SKS
 Semester : 2024/2025 - Ganjil
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI/ ASEPTO EDI SAPUTRO

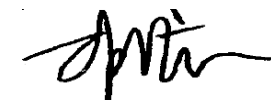
DAFTAR HADIR MAHASISWA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			19/09	26/09	10/10	17/10	21/10	24/10	31/10	07/11	15/11	22/11	06/11	13/12	20/12	27/12	03/01	17/01
1	Feryanto Taa	191510651	√	√	√	√	√	√	√	√	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Desty Ayunnia Putri	221432254	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Evani	221432287	-	√	√	-	-	√	√	√	-	√	-	-	√	-	-	√
5	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	-	√	√	-	√	√	√	√	-	√	√	√	-	√
6	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	-	-	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√
7	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√
9	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√
10	Dhanu Prasetyo	221432294	-	√	√	-	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 3 Februari 2025
 Dosen Pengajar



(Asepto Edi Saputro)



(Dyah Titin Laswati)



Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN

Kode M.K. : TPW53 / 2 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : TP51

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	FERYANTO TAA	191510651	E
2	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A/B
3	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	B+
4	EVANI	221432287	B
5	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B+
6	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B
7	WILANDA	221432291	A/B
8	DAFA MAULANA	221432292	A/B
9	ANGELIE DIANA	221432293	B-
10	DHANU PRASETYO	221432294	A/B

Dosen

Admin