



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: TPW53	RUMPUN MATA KULIAH: Teknologi Pengemasan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 5	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 November 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin L, S.T.P., M.P. Asepto Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin L, S.T.P., 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 teknologi pengemasan. (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 teknologi pengemasan. 			
	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 teknologi pengemasan. 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya teknologi pengemasan.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1: RPPS, Kontrak Perkuliahan, Pendahuluan 2. Pertemuan 2: Pengemasan dan penyimpangan mutu produk 3. Pertemuan 3: Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur 4. Pertemuan 4: 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: Aseptic Packaging 10. Pertemuan 10: Active Packaging, MAP, Regulasi Kemasan 11. Pertemuan 11: Label Kemasan 12. Pertemuan 12: Umur Simpan 13. Pertemuan 13: Pendugaan Umur Simpan 14. Pertemuan 14: Pendugaan Umur Simpan 15. Pertemuan 15: Presentasi tugas (Label Kemasan) 16. Pertemuan 16: UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coles, R., McDowell, D., & Kirwan, M. J. (2003). Food Packaging Technology. 2. Blackwell Publishing. Robertson, G. L. (2016). Food Packaging: Principles and Practice (3rd ed.). CRC Press. 3. Han, J. H. (2013). Innovations in Food Packaging (2nd ed.). Academic Press. 4. Marsh, K., & Bugusu, B. (2007). Food Packaging—Roles, Materials, and Environmental Issues. <i>Journal of Food Science</i>, 72(3), R39–R55. 5. Ahvenainen, R. (2003). Novel Food Packaging Techniques. Woodhead Publishing. 6. Soroka, W. (2009). Fundamentals of Packaging Technology (4th ed.). Institute of Packaging Professionals. 7. Yam, K. L. (2009). The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology (3rd ed.). Wiley. 8. Morris, B. A. (2017). The Science and Technology of Flexible Packaging: Multilayer Films from Resin and Process to End Use. Elsevier. 9. Parisi, S., & Munari, S. (2018). Food Packaging Materials: Testing and Quality Assurance. CRC Press.

	10. Koutsimanis, G., et al. (2016). Shelf Life and Food Safety: Advances in Active and Intelligent Packaging. Springer.
	PENDUKUNG
	Jurnal-jurnal yang membahas teknologi pengemasan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker
TEAM TEACHING	Dyah Titin L, S.TP., M.P. Asepto 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 teknologi pengemasan	Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami tren teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan tren teknologi pengemasan 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 teknologi pengemasan	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pengemasan dan penyimpanan mutu produk	

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 pengemasan Bentuk: -Tanya Jawab			
3	● Mahasiswa mampu menjelaskan teknologi pengemasan	● Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknologi pengemasan	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang teknologi pengemasan Bentuk: -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur	
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami teknologi pengemasan	Mampu menjelaskan dan memahami teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pengemasan Bentuk: -Tanya Jawab tentang soal	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Perubahan kimia, biokimia dan migrasi unsur	
5	● Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teknologi pengemasan)	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi	Perlindungan produk dalam kemasan Primer, sekunder	

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 teknologi pengemasan Bentuk: -tugas dan Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Collaborative Learning</i> 		
6	Mahasiswa mampu menjelaskan teknologi pengemasan	Mahasiswa secara mandiri memahami teknologi pengemasan	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan teknologi pengemasan Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Kemasan gelas/kaca Kemasan logam	
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mengetahui dan memahami teknologi pengemasan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan teknologi pengemasan 	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pengemasan ●Bentuk: -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Kemasan Kertas, Kemasan Plastik	
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa memahami teknologi pengemasan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	30%



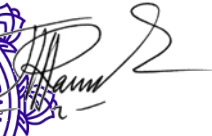

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			untuk menyelesaikan terkait teknologi pengemasan Bentuk: -soal tertulis			
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan teknologi pengemasan 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pengemasan Bentuk: -Tanya Jawab -Tugas	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Aseptic Packaging	
10	Mahasiswa mengetahui tentang teknologi pengemasan	Mahasiswa mampu dan menjelaskan tentang teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan teknologi pengemasan Bentuk: Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Active Packaging, MAP, Regulasi Kemasan	
11	Mahasiswa mengetahui tentang teknologi pengemasan	Mahasiswa mampu memahami teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Label Kemasan	

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 pengemasan Bentuk : -tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Collaborative Learning</i> 		
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang teknologi pengemasan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tentang teknologi pengemasan Bentuk: -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Umur Simpan	
13	Mahasiswa mengetahui tentang teknologi pengemasan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknologi pengemasan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan teknologi pengemasan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pendugaan umur simpan	
14	Mahasiswa mengetahui tentang teknologi pengemasan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknologi pengemasan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi 	Pendugaan Umur Simpan	

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 Pengolahan Telur Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Collaborative Learning</i> 		
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan teknologi pengemasan	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan teknologi pengemasan	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang teknologi pengemasan Bentuk : -Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Presentasi tugas mahasiswa, label kemasan	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep teknologi pengemasan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep teknologi pengemasan	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan teknologi pengemasan 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
 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Eman Darmawan, STP., M.P..
 Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.	 Asep Edi Saputro, S.T.P., M.Sc.		

**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

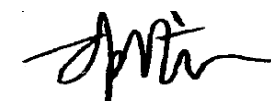
DAFTAR HADIR MAHASISWA

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