



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: Pengembangan Produk Pangan	KODE MATA KULIAH: TPW72	RUMPUN MATA KULIAH: PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 7	TANGGAL PENYUSUNAN: 26 Agustus 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, S.TP., M.P	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, S.TP., M.P			Ka Prodi: Dyah Titn Laswati, 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 memahami karakteristik komoditas bahan pangan meliputi sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. (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 pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki 			
	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 			

		4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk yang diterima oleh konsumen secara legal.
--	--	---

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengembangan produk oleh suatu industri pangan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika pengembangan produk pangan dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan peluang dan kebutuhan produk baru oleh konsumen. Mahasiswa juga mampu mengembangkan prototipe produk baru dengan tetap menjaga kualitas produk yang dikehendaki oleh pasar/konsumen, merencanakan usaha, produksi, pemasaran sampai dengan peluncuran produk baru yang legal.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pengenalan dan Arti Penting Pengembangan Produk 2. Pertemuan 2 : pengenalan produk dan produk baru 3. Pertemuan 3 : sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk 4. Pertemuan 4 : Sisi-Sisi peluang pengembangan produk industry pangan 5. Pertemuan 5 : Penjaringan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen 6. Pertemuan 6 : Seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan. 7. Pertemuan 7 : Uji kesesuaian proses dengan karakter produk 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru 10. Pertemuan 10 : Menentukan prototipe produk baru 11. Pertemuan 11 : Kelayakan Produk pada penerimaan konsumen dan penjaringan harapan konsumen pada kualitas produk baru 12. Pertemuan 12 : Tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk 13. Pertemuan 13 : Evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru 14. Pertemuan 14 : Perencanaan usaha dari produk baru 15. Pertemuan 15 : Perlindungan hukum dan trend produk baru 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Moskowitz H R. Saguy S I., Straus T., 2009. An Integrated Approach to New Food Product Development. CRC Press. Boca Raton. USA. 2. Aramouni F. and Deschenes K. (?). METHODS for DEVELOPING NEW FOOD PRODUCTS <i>An Instructional Guide</i>. DEStech Publication Inc., Lancaster. USA 3. Irianto HE. Dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan. Teori dan Implementasi. Rajawali Press. Depok.
	PENDUKUNG	

	<p>1. Darmawan.E, Sapto E, dan Nissa, C 2023, Kandungan Gizi dan Daya Terima Cilok dengan Penambahan Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta.</p> <p>2. Masrukan, Darmawan,E, Isna Syarif. H, 2023, Kajian Lama Waktu Pengeringan terhadap Sifat Antioksidan Teh Cascara,), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta.</p> <p>3. Darmawan, E, 2024,Optimasi Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cilok Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>) Dengan Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias Gariepinus</i>), PenelitianLPPM, UWM, Yogyakarta</p> <p>Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.</p>
MEDIA PEMBELAJARAN	<p>1. PowerPoint</p> <p>2. LCD</p>
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.
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 menjelaskan mengenai arti penting pengembangan produk	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian arti penting pengembangan produk	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan arti penting pengembangan produk</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<p>Pengenalan tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengembangan produk pangan 2. Pasar produk pangan 3. Pertimbangan konsumen membeli poduk 4. Motivasi perusahaan dalam mengembangkan 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)
					5. Bentuk pengembangan produk	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengenalan produk dan produk baru	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang pengenalan produk dan produk baru	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang produk dan produk baru Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Definisi produk 2. Jenis-jenis produk 3. Definisi produk baru	
3	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan 	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Sketsa langsung ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Evaluasi prospek pengembangan produk baru 2. Sistematika pengembangan produk baru 3. Landasan pokok pengembangan produk baru	
4	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan 	Mampu menjelaskan dan memahami sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sisi-sisi peluang pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	1. Analisis peluang 2. Sumber gagasan 3. Pengembangan gagasan produk baru secara terencana	

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>produk industry pangan</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab tentang soal</p>		<p>4. Penggunaan konsumen sebagai panel untuk pengembangan produk</p> <p>5. Contoh pengembangan gagasan produk baru</p>	
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen. 	<p>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen</p>	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen</p> <p>Bentuk :</p> <p>-tugas dan Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<p>1. Cara penjarangan gagasan/ide produk</p> <p>2. Factor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam merencanakan gagasan.</p> <p>3. Contoh gagasan/ide baru pada produk pangan</p>	
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan cara seleksi gagasan 	<p>Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan cara seleksi</p>	<p>Kriteria</p> <p>-Ketrampilan mahasiswa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer 	<p>1. Presentasi masing-masing gagasan produk</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)
	pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya	gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya	secara mandiri menjelaskan cara seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	baru yang diinginkan 2. Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah	
7	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mengetahui mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk 	Kriteria- Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi masing-masing gagasan produk baru yang diinginkan • Diskusi ilmiah kolaboratif untuk perbaikan proses pengolahan untuk mendapatkan produk yang sesuai 	

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>pengembangan produk</p> <p>● Bentuk : -tanya jawab</p>			
8	<p>● Mahasiswa memahami konsep konsep proses seleksi gagasan pengembangan produk pangan</p>	<p>Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Pengembangan Produk Pangan</p>	<p>Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Pengembangan Produk Pangan dalam UTS</p> <p>Bentuk : -soal tertulis</p>	<p>Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama</p>	<p>UTS (ujian tengah semester)</p>	<p>40%</p>
9	<p>● Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru</p>	<p>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru</p>	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<p>● Pembelajaran Berbantuan Komputer</p> <p>● Tanya jawab</p> <p>● Diskusi</p> <p>● <i>Collaborative Learning</i></p>	<p>1. Pengembangan konsep produk berbasis konsumen</p> <p>2. Karakteristik dan profil produk</p> <p>3. Spesifikasi desain produk</p> <p>4. Contoh karakteristik dan desain produk</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)
			-soal dan latihan			
10	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menentukan prototipe produk baru</p> <p>Bentuk : Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desain kajian pengembangan produk 2. Metode dan desain kajian 3. Penerapan desain kajian 	
11	Mahasiswa mengetahui kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru	Mahasiswa mampu memahami kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menentukan kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru</p> <p>Bentuk : -tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Peran konsumen ● Uji penerimaan konsumen ● Factor yang menentukan penerimaan dan mutu produk 	


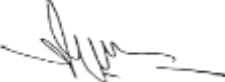

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> ● 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perubahan fisik dan kimia selama proses pengolahan 2. Perubahan sensoris selama proses pengolahan 3. Peran BTP dalam pengolahan pangan 	
13	Mahasiswa mengetahui tatacara evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tatacara evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri tatacara evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemasaran produk baru 2. Potensi pasar dalam penjualan produk 3. Target pasar produk baru 	
14	Mahasiswa mengetahui sistematika perencanaan usaha dari produk baru	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sistematika perencanaan usaha dari produk baru	<p>Kriteria</p> <p>- Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan sistematika</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikasi segmen pasar 2. Penentuan pasar potensial produk 3. Uji pasar 	

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>perencanaan usaha dari produk baru</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Collaborative Learning</i> 	<p>4. Perencanaan produksi</p> <p>5. Perencanaan operasional produksi</p> <p>6. Peluncuran produk dan evaluasi pasar</p>	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru	<p>Kriteria</p> <p>- Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru</p> <p>Bentuk : -Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<p>1. Hak cipta</p> <p>2. Paten</p> <p>3. Merek dagang</p> <p>4. Trend produk yang akan datang (pangan fungsional, etnik)</p>	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep dan prosedur pengembangan produk (pangan) bagi perusahaan.	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	40%

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)
		(pangan) bagi perusahaan.	menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk (pangan) bagi perusahaan Bentuk : -tanya jawab tertulis			

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	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Eman Darmawan, S.TP., M.P.	 Eman Darmawan, S.TP., M.P.	 Dyah Titin LAswati, STP, M.P.	 Eman Darmawan, S.TP., M.P.

**Mata Kuliah : PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN****Kode M.K./SKS: TPW72 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : TP71 / SENIN, 12.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 18 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	23/09/2024 12.00 s/d 13.40	Pengenalan dan Arti Penting Pengembangan Produk	18 mhs
2	30/09/2024 12.00 s/d 13.40	Pengenalan produk dan produk baru	18 mhs
3	07/10/2024 12.00 s/d 13.40	Sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk	18 mhs
4	14/10/2024 12.00 s/d 13.40	Sisi-sisi peluang pengembangan produk industri pangan	18 mhs
5	21/10/2024 12.00 s/d 13.40	Penjaringan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen	18 mhs
6	21/10/2024 12.00 s/d 13.40	Seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan	18 mhs
7	28/10/2024 12.00 s/d 13.40	Uji kesesuaian proses dengan karakter produk	18 mhs
8	04/11/2024 12.00 s/d 13.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	18 mhs
9	11/11/2024 12.00 s/d 13.40	Menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru	18 mhs
10	18/11/2024 12.00 s/d 13.40	Menentukan prototipe produk baru	17 mhs
11	25/11/2024 12.00 s/d 13.40	Kelayakan Produk pada penerimaan konsumen dan penjaringan harapan konsumen pada kualitas produk	18 mhs
12	02/12/2024 12.00 s/d 13.40	Tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	18 mhs
13	09/12/2024 12.00 s/d 13.40	Evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru	18 mhs
14	16/12/2024 12.00 s/d 13.40	Perencanaan usaha dari produk baru	18 mhs
15	23/12/2024 12.00 s/d 13.40	Perlindungan hukum dan trend produk baru	18 mhs
16	13/01/2025 10.00 s/d 11.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	18 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 05/02/2025
Dosen Pengajar,



EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Pengembangan Produk
 Kode M.K/SKS : TPW71 / 2 SKS
 Semester : 2024/2025 - Gasal
 Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			23/09	30/09	07/10	14/10	21/10	28/10	04/11	11/11	18/11	25/11	02/11	09/12	16/12	23/12	02/01	13/01
1	Nur Rahmawatii	211432107	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Alfian Rahman	211432158	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Angga Aji Pratama	211432159	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Hafid Bin Lahudi	211432162	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Idham Fiaggo	211432163	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Muhammad Tegar Putrama	211432166	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√
10	Nurul Putri Fatimah	211432167	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Salma Syahrani	211432168	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Ulya Qonita	211432169	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Yuliana Ndruru	211432171	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
16	Levi Suci	211432187	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
17	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
18	Asrul Rizal	211432202	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
19																		

Yogyakarta, 17/01/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN

Kode M.K. : TPW72 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP71

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	NUR RAHMAWATI	211432107	B+
2	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B+
3	ALFIAN RAHMAN	211432158	B-
4	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	A/B
5	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	B
6	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B-
7	IDHAM FIAGGO	211432163	B-
8	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	B+
9	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	C+
10	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	A/B
11	SALMA SYAHRANI	211432168	A/B
12	ULYA QONITA	211432169	A
13	YULIANA NDRURU	211432171	A-
14	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
15	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A
16	LEVI SUCI	211432187	C+
17	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	B+
18	ASRUL RIZAL	211432202	C

Dosen

Admin