



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: Proses Termal	KODE MATA KULIAH: TPW 33	RUMPUN MATA KULIAH: Proses Termal	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 3	TANGGAL PENYUSUNAN: 23 Agustus 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, M.P
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> 1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip proses termal dalam kaitanya dengan proses pengolahan pangan, mendisain piranti lunak iptek. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip proses termal secara baik dalam bidang pengolahan pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip proses termal yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu proses termal dalam kaitanya proses pengolahan di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang proses termal kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Proses Termal adalah mata kuliah wajib bagi seluruh mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram, didalamnya meliputi pembahasan : pendahuluan, perpindahan panas, pindah panas konduksi, pindah panas konveksi, pindah panas radiasi, aplikasi proses termal dalam indutri pangan (pemasakan/cooking, penghangatan kembali/rewarming, pelelehan/thawing, blansir/blanching, pasteurisasi, sterilisasi), metode mengevaluasi data ketahanan panas	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan 2. Pertemuan 2 : Perpindahan panas 3. Pertemuan 3 : Pindah panas konduksi 4. Pertemuan 4 : Pindah panas konveksi 5. Pertemuan 5 : Pindah panas radiasi 6. Pertemuan 6 : Aplikasi proses termal dalam indutri pangan 7. Pertemuan 7 : Pemasakan/cooking 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Penghangatan kembali/rewarming 10. Pertemuan 10 : Pelelehan/thawing 11. Pertemuan 11 : Blansir/blanching 12. Pertemuan 12 : Pasteurisasi 13. Pertemuan 13 : Kecukupan panas pasteurisasi 14. Pertemuan 14 : Sterilisasi 15. Pertemuan 15 : Metode mengevaluasi data ketahanan panas 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<p>Charm, S.E, Fundamental of Food Engineering. Early, R.L, Unit Operation in Fooo Processing. Hasper, J.C, Elements of Food Engineering Holman, J.P., "Heat Transfer", 1986, sixth edition, McGraw Hill, Ltd., New York, Mikheyev, M., 1986, "Fundamentals of Heat Transfer", John Willey & Sons Inc., New York, Incopera De Witt, 1981, "Fundamentals of Heat Transfer", John Willey & Sons Inc., New York,. Ozisik, 1984, "Heat Transfer, a basic approach", McAdams, W.H., "Heat Transmision", 3rd edition, McGraw Hill Book Company, Inc., New York.</p>
	PENDUKUNG	
	1.	

MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P..
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	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai ruang lingkup proses termal Mampu memahami tentang ruang lingkup proses termal 	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ruang lingkup proses termal dalam bidang pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan ruang lingkup proses termal Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pendahuluan proses termal dalam Bidang Pangan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori perpindahan panas	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori perpindahan panas. Mahasiswa mampu memahami tentang teori perpindahan panas 	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang teori perpindahan panas Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	perpindahan panas	

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)
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep pindah panas konduksi • Mahasiswa mampu menyampaikan konsep pindah panas konduksi dalam proses pengolahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait pindah panas konduksi dalam proses pengolahan 	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> • -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Konsep pindah panas konduksi dalam proses pengolahan <p>Bentuk : Tanya jawab dan tugas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	pindah panas konduksi	
4	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan konsep pindah panas konveksi dalam pengolahan pangan. • Memahami dan mengaplikasikan pindah panas konveksi dalam pengolahan pangan 	Mampu menjelaskan dan memahami konsep pindah panas konveksi dalam pengolahan pangan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menyampaikan konsep pindah panas konveksi dalam pengolahan pangan <p>Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	pindah panas konveksi	
5	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan pindah panas radiasi dalam proses pengolahan pangan. 	Mahasiswa mampu memahami pindah panas radiasi	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab 	pindah panas radiasi	

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)
	<ul style="list-style-type: none"> Mampu mengaplikasikan penentuan pindah panas radiasi 		<p>menjelaskan pindah panas radiasi</p> <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab - soal 	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 		
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai aplikasi proses termal dalam industri pangan 	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami aplikasi proses termal dalam industri pangan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan aplikasi proses termal dalam industri pangan <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuis dan soal 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	aplikasi proses termal dalam industri pangan	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai jenis-jenis metode pemasakan/cooking Mampu memahami dan mengaplikasikan jenis-jenis metode pemasakan/cooking dalam pengolahan pangan 	Mampu menjelaskan dan memahami jenis-jenis metode pemasakan/cooking	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan jenis-jenis metode pemasakan/cooking <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kuis dan soal 	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	pemasakan/cooking	
8	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang 	Mahasiswa secara mandiri mampu	Kriteria	Menjawab soal soal yang sudah	UTS (ujian tengah 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)
	memahami konsep konsep proses termal dalam bidang pangan	menyelesaikan soal soal proses termal	-Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal proses termal dalam UTS Bentuk : -mengerjakan soal	diberikan dengan teliti dan sekasama		
9	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan konsep penghangatan kembali/rewarming • Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme penghangatan kembali/rewarming 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penghangatan kembali/rewarming	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan konsep penghangatan kembali/rewarming Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	penghangatan kembali/rewarming	
10	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan konsep pelelehan/thawing • Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme konsep pelelehan/thawing 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep pelelehan/thawing	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pelelehan/thawing Bentuk : --Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	pelelehan/thawing	

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			
11	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan blansir/blanching • Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme blansir/blanching 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep blansir/blanching	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan blansir/blanching <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab dan soal 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	blansir/blanching	
12	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pasteurisasi • Mahasiswa memahami tentang pasteurisasi 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pasteurisasi	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas pasteurisasi <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	pasteurisasi	
13	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang kecukupan panas pasteurisasi. • Mahasiswa memahami tentang kecukupan panas pasteurisasi 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang kecukupan panas pasteurisasi	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas kecukupan panas pasteurisasi <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab dan soal 	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	kecukupan panas pasteurisasi	

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 memahami tentang sterilisasi 	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang konsep sterilisasi	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas sterilisasi Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan 	sterilisasi	
15	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami metode evaluasi data ketahanan panas mikrobia 	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan metode evaluasi data ketahanan panas mikrobia	Kriteria : Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi metode evaluasi data ketahanan panas mikrobia Bentuk : - Diskusi dan Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan soal 	metode evaluasi data ketahanan panas mikrobia	
16	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep proses termal dalam bidang pangan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal proses termal	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal proses termal dalam UAS Bentuk : - Jawaban soal	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UAS (ujian tengah 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	10 %
		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	30%
		Tugas		20%
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
 Eman Darmawan, STP, M.P.	 Eman Darmawan, STP, M.P.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Eman Darmawan, STP, M.P.



**PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****Mata Kuliah : PROSES TERMAL****Kode M.K./SKS: TPW33 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : TP31 / SELASA, 08.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 12 Mahasiswa****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	17/09/2024 08.00 s/d 09.40	Pendahuluan	11 mhs
2	24/09/2024 08.00 s/d 09.40	Perpindahan panas	11 mhs
3	01/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pindah panas konduksi	11 mhs
4	08/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pindah panas konveksi	11 mhs
5	22/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pindah panas radiasi	11 mhs
6	29/10/2024 08.00 s/d 09.40	Kuis dan Aplikasi proses termal dalam industri	11 mhs
7	29/10/2024 08.00 s/d 09.40	Pemasakan/cooking	11 mhs
8	05/11/2024 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	11 mhs
9	12/11/2024 08.00 s/d 09.40	Penghangatan kembali/rewarming	11 mhs
10	19/11/2024 08.00 s/d 09.40	Pelelehan/thawing	11 mhs
11	26/11/2024 08.00 s/d 09.40	Blansir/blanching	11 mhs
12	03/12/2024 08.00 s/d 09.40	Pasteurisasi	11 mhs
13	10/12/2024 08.00 s/d 09.40	Kecukupan panas pasteurisasi	11 mhs
14	17/12/2024 08.00 s/d 09.40	Sterilisasi	11 mhs
15	24/12/2024 08.00 s/d 09.40	Metode mengevaluasi data ketahanan panas	11 mhs
16	14/01/2025 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	11 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 : Proses Termal
Kode M.K/SKS : TPW33 / 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
			17/09	24/09	01/10	08/10	15/10	22/10	29/10	05/11	12/11	19/11	26/11	03/12	10/12	17/12	24/12	14/01
1	Hendrika Rumsowek	221432264	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Ashar Alfian Noor Fathoni	231432326	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Yakobus Simalya	231432336	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Juliet Wentian	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Nadia Tumungku	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Nikita Andini Putri	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Khafifah Dwi Kumala	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Dekri Kogoya	231432368	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Ghaisarei Cornelis Wopari	231432369	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√
10	Agustina Salina Kaiwai	231432370	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Anastasia Januatina	231432377	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Khairini Hasan	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 17/01/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



DAFTAR NILAI MAHASISWA

Mata Kuliah : PROSES TERMAL

Kode M.K. : TPW33 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP31

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	
2	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A/B
3	YAKOBUS SIMALYA	231432336	D
4	JULIET WENTIAN	231432351	B+
5	NADIA TAMUNGKU	231432352	B+
6	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
7	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A/B
8	DEKRI KOGOYA	231432368	B-
9	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	B-
10	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	C+
11	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	B
12	KHAIRINI HASAN	231432378	B

Dosen_____
Admin