



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 : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

Tentang

TUGAS MENGAJAR DOSEN

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)

SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA

Rektor Universitas Widya Mataram :


- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 14 tahun 2005 tentang Guru Dan Dosen;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor : 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Tenaga Pengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 191/D/FST-UWM/VIII/2023, tertanggal 31 Agustus 2023;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen untuk mengampu mata kuliah Kelas Pagi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024;
2. Dosen 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 : 01 September 2023


Rektor
Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II
2. Kepala Biro I, II
3. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Wakil Dekan I Fakultas Sains dan Teknologi
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 : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	1	Pengantar Teknologi Pangan	2	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Pengawasan Mutu Pangan	2	
			4	Prak. Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	2	
			6	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			7	Metodologi Penelitian	2	
TOTAL SKS					13	
2	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIc/Penata Tingkat I	1	Pengetahuan Bahan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Prak.Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			3	Pengembangan Produk Pangan	2	
			4	Prak. Pengembangan produk pangan	1	
			5	Perencanaan Menu	2	
			6	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	
TOTAL SKS					10	
3	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Lektor/IIIc/Penata Tingkat I	1	Kimia organik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Satuan Operasi I	2	
			4	Satuan Operasi III	2	
			5	Kewirausahaan	3	
TOTAL SKS					11	
4	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Biologi Sel	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	2	
			4	Prak. Teknologi Pengemasan	1	
			5	Evaluas Gizi Dalam Pengolahan	2	
TOTAL SKS					10	



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.TP., M.Sc	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Dasar	1	
			3	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			TOTAL SKS			
6	Fitra Tunnisa, S.T., M.Si	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Bahasa Inggris II (Teknologi Pangan)	2	Calon Dosen Tetap
			2	Fisika	2	
			3	Biologi Sel	2	
			TOTAL SKS			
7	Nissa Clara Firsta, S.TP., M.P.	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	Calon Dosen Tetap
			2	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			3	Praktikum Kimia Pangan	1	
			TOTAL SKS			

Ditetapkan di : Yogyakarta


Pada tanggal : 01 September 2023



Rektor
Prof. Dr. Eddy Suandi Hamid, M.Ec.

NIP. 195712111986011003

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Satuan Operasi I	KODE MATA KULIAH: TPW 35	RUMPUN MATA KULIAH: Satuan operasi I	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 3	TANGGAL PENYUSUNAN: 24 Agustus 2021
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
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 satuan operasi I 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 satuan operasi I secara baik dalam bidang pengolahan pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip satuan operasi I yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu satuan operasi I dalam kaitanya proses pengolahan di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang satuan operasi I kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Satuan Operasi I adalah mata kuliah wajib bagi seluruh mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram, didalamnya meliputi pembahasan : satuan dan dimensi, konsistensi				

Commented [D1]:

Commented [D2]:

	dimensi dan satuan dalam persamaan, analisis dimensi, neraca massa, neraca energi, fluida (pola aliran fluida, viskositas dan Newtonian), fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energi yang hilang pada aliran fluida), Sedimentasi, sentrifugal, filtrasi, dan preparasi bahan dasar.
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan (satuan dan dimensi) 2. Pertemuan 2 : Konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan 3. Pertemuan 3 : Neraca Massa 4. Pertemuan 4 : Neraca Energi 5. Pertemuan 5 : Fluida (pola aliran fluida, viskositas dan Newtonian) 6. Pertemuan 6 : Fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energy yang hilang pada aliran fluida) 7. Pertemuan 7 : Sedimentasi (Jatuh Bebas) 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Sedimentasi (Hindered Settling) 10. Pertemuan 10 : Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya sentrifugal) 11. Pertemuan 11 : Sentrifugasi (Mekanisme sentrifugasi) 12. Pertemuan 12 : Filtrasi (persamaan operasional dan mekanisme filtrasi) 13. Pertemuan 13 : Filtrasi (beberapa tipe filtrasi dan perhitungan filtrasi) 14. Pertemuan 14 : Preparasi bahan dasar 15. Pertemuan 15 : Review jurnal 16. Pertemuan 16 : UAS
PUSTAKA	UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Earle, 1983, Unit Operation in Food processing 2. Charm, 1963, The Fundamentals of Food Engineering 3. Toledo, 1980, Fundamentals of Food Processing Engineering
	PENDUKUNG
	1.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P..
MATA KULIAH SYARAT	-

Commented [D3]:

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 satuan dan dimensi dalam satuan operasi bidang pangan Mampu memahami tentang satuan dan dimensi dalam satuan operasi bidang pangan 	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian satuan dan dimensi dalam satuan operasi I bidang pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan satuan operasi dalam bidang pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan satuan operasi I dalam Bidang Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan. Mahasiswa mampu memahami tentang konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan 	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan	

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 neraca massa Mampu menyampaikan konsep neraca massa 	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait neraca massa	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Konsep neraca massa Bentuk : Tanya jawab dan tugas	<ul style="list-style-type: none"> Sketsa langsung Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Neraca Massa	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan neraca enegi Memahami dan meaplikasikan neraca enegi 	Mampu menjelaskan dan memahami neraca enegi	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menyampaikan konsep neraca enegi Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Neraca Enegi	
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan fluida (pola aliran fluida, viskositas dan Newtonian) Mampu mengapilkasikan Jenis Jenis fluida 	Mahasiswa mampu memahami Jenis Jenis fluida (pola aliran fluida, viskositas dan Newtonian)	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan fluida (pola aliran	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Fluida (pola aliran fluida, viskositas dan Newtonian)	

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)
	(pola aliran fluida, viskositas dan Newtonian)		fluida, viskositas dan Newtonian) Bentuk : -Tanya Jawab - soal			
6	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Jenis Fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energy yang hilang pada aliran fluida) • Mampu memahami Fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energy yang hilang pada aliran fluida) konsentrasi larutan 	Mahasiswa mampu memahami Jenis Fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energy yang hilang pada aliran fluida)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis larutan dan konsentrasi larutan Bentuk : -Kuis dan soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energy yang hilang pada aliran fluida)	
7	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai sedimentasi (Jatuh Bebas) • Mampu memahami dan mengaplikasikan 	Mampu menjelaskan dan memahami sedimentasi (Jatuh Bebas)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis sedimentasi Bentuk : -Kuis dan soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	Sedimentasi (Jatuh Bebas)	

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)
	Sedimentasi (Jatuh Bebas)					
8	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep satuan operasi I dalam bidang pangan 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal satuan operasi I	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan operasi I dalam UTS Bentuk : -mengerjakan soal	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Teori Sedimentasi (Hindered Settling Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme sedimentasi 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Sedimentasi (Hindered Settling	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Teori Sedimentasi (Hindered Settling Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Sedimentasi (Hindered Settling	
10	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Teori Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya sentrifugal) 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya sentrifugal)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya sentrifugal)	

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)
	Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya sentrifugal)		Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya sentrifugal) Bentuk : --Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Collaborative Learning</i> 		
11	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide tentang sentrifugasi (mekanisme sentrifugasi) • Mahasiswa mampu mengaplikasikan tentang reaksi redoks 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang sentrifugasi (Mekanisme sentrifugasi)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sentrifugasi (Mekanisme sentrifugasi) Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Sentrifugasi (Mekanisme sentrifugasi)	
12	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Filtrasi (persamaan operasional dan mekanisme filtrasi) • Mahasiswa memahami tentang Filtrasi (persamaan 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang Filtrasi (persamaan operasional dan mekanisme filtrasi)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas filtrasi (persamaan operasional dan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	Filtrasi (persamaan operasional dan mekanisme filtrasi)	



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)
	operasional dan mekanisme filtrasi)		mekanisme filtrasi) Bentuk : -Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami tentang filtrasi (beberapa tipe filtrasi dan perhitungan filtrasi)	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang filtrasi (beberapa tipe filtrasi dan perhitungan filtrasi)	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas filtrasi (beberapa tipe filtrasi dan perhitungan filtrasi) Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	Filtrasi (beberapa tipe filtrasi dan perhitungan filtrasi)	
14	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami tentang preparasi bahan dasar saecara efektif dan efisien 	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang preparasi bahan dasar	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas preparasi bahan dasar Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan 	Preparasi Bahan Dasar	
15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memahami materi materi satuan 	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa	Kriteria : Kriteria	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer 	Reviewe junal	

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)
	operasi I dan aplikasinya pada proses pengolahan pangan, media review jurnal.	memahami materi-materi satuan operasi I Bentuk : -review jurnal	- Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi satuan operasi I Bentuk : -Tanya	Diskusi Lisan tentang review jurnal		
16	• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep satuan operasi I dalam bidang pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal satuan operasi I	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan operasi I 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%
		Melaksanakan Tugas	0 - 100	20%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-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.	Masrukan, STP, M.Sc.	Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

Commented [D4]:

Commented [D5]:

**Mata Kuliah : SATUAN OPERASI I****Kode M.K./SKS: TPW35 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : 31 / JUMAT, 08.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 12 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	22/09/2023 08.00 s/d 09.40	Prdahuluan (dimensi dan satuan)	11 mhs
2	29/09/2023 08.00 s/d 09.40	Konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan	9 mhs
3	06/10/2023 08.00 s/d 09.40	Neraca Massa	10 mhs
4	13/10/2023 08.00 s/d 09.40	Neraca Energi	9 mhs
5	20/10/2023 08.00 s/d 09.40	Fluida (pola aliran fluida, viskositas dan Newtoni	9 mhs
6	27/10/2023 08.00 s/d 09.40	Fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energy yang hilang pada aliran fluida)	11 mhs
7	03/11/2023 08.00 s/d 09.40	Sedimentasi (Jatuh Bebas)	12 mhs
8	10/11/2023 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	11 mhs
10	24/11/2023 08.00 s/d 09.40	Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya	8 mhs
11	01/12/2023 08.00 s/d 09.40	Sentrifugasi (Mekanisme sentrifugasi)	10 mhs
12	08/12/2023 08.00 s/d 09.40	Filtrasi (persamaan operasional dan mekanisme filtrasi)	10 mhs
13	15/12/2023 08.00 s/d 09.40	Filtrasi (beberapa tipe filtrasi dan perhitungan filtrasi)	11 mhs
14	22/12/2023 08.00 s/d 09.40	Preparasi bahan dasar	10 mhs
15	29/12/2023 08.00 s/d 09.40	Review jurnal	11 mhs
16	12/01/2024 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester	9 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 15 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 93.75 %

YOGYAKARTA, 07/02/2024
Dosen Pengajar,



EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Satuan Operasi I
Kode M.K/SKS : TPW35 / 2 SKS
Semester : 2023/2024 - Gasal
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			09/03	16/03	24/03	30/03	06/04	13/04	20/04	27/04	04/05	11/05	19/05	25/05	08/06	15/06	22/06	06/07
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Hendrika Rumsowek	221432264	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	-	√	√	-
4	Evani	221432287	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Ade Aji Dwi Juniar	221432288	√	-	-	-	-	-	√	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Dhanu Prasetyo	221432294	√	√	√	-	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Muh Zulfadli	222432308	-	-	√	√	-	√	√	√	√	-	-	√	√	√	√	-

Yogyakarta, 17/01/2024

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : SATUAN OPERASI I

Kode M.K. : TPW35 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : 31

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A/B
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A/B
3	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	E
4	EVANI	221432287	B/C
5	ADE AJI DWI JUNIAR	221432288	
6	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B-
7	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B-
8	WILANDA	221432291	B-
9	DAFA MAULANA	221432292	B+
10	ANGELIE DIANA	221432293	B+
11	DHANU PRASETYO	221432294	A/B
12	MUH ZULFADLI	222432308	

Dosen

Admin