



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: Satuan Operasi I	KODE MATA KULIAH: TPW 35	RUMPUN MATA KULIAH: Satuan operasi I	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 3	TANGGAL PENYUSUNAN: 22 Agustus 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, S TP, 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 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 satan 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 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	-	

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	• <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 secara 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 satuan 	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa	Kriteria : Kriteria	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer 	Reviewe jurnal	

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



**Mata Kuliah : SATUAN OPERASI I****Kode M.K./SKS: TPW35 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : TP31 / SELASA, 10.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 13 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	17/09/2024 10.00 s/d 11.40	Pendahuluan (satuan dan dimensi)	11 mhs
2	24/09/2024 10.00 s/d 11.40	Konsistensi dimensi dan satuan dalam persamaan	12 mhs
3	01/10/2024 10.00 s/d 11.40	Neraca Massa	12 mhs
4	08/10/2024 10.00 s/d 11.40	Neraca Energi	12 mhs
5	15/10/2024 10.00 s/d 11.40	Kuis dan Fluida (pola aliran fluida, viskositas dan Newtonian)	11 mhs
6	22/10/2024 10.00 s/d 11.40	Fluida (hukum kontinuitas dan Bernouli, energy yang hilang pada aliran fluida)	12 mhs
7	29/10/2024 10.00 s/d 11.00	Sedimentasi (Jatuh Bebas)	12 mhs
8	05/11/2024 10.00 s/d 11.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	12 mhs
9	12/11/2024 10.00 s/d 11.40	Sedimentasi (Hindered Settling)	11 mhs
10	19/11/2024 10.00 s/d 11.40	Sentrifugasi (Gaya sentrifetal dan gaya sentrifugal)	12 mhs
11	26/11/2024 10.00 s/d 11.40	Sentrifugasi (Mekanisme sentrifugasi)	12 mhs
12	03/12/2024 10.00 s/d 11.40	Filtrasi (persamaan operasional dan mekanisme filtrasi)	12 mhs
13	10/12/2024 10.00 s/d 11.40	Filtrasi (beberapa tipe filtrasi dan perhitungan filtrasi)	12 mhs
14	17/12/2024 10.00 s/d 11.40	Preparasi bahan dasar	12 mhs
15	24/12/2024 10.00 s/d 11.40	Review jurnal	12 mhs
16	21/01/2025 10.00 s/d 11.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	12 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 : Satuan Operasi I
Kode M.K/SKS : TPW35 / 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	21/01
1	Hendrika Rumsowek	221432264	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Ashar Alfian Noor Fathoni	231432326	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Yakobus Simalya	231432336	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Juliet Wentian	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Nadia Tamungku	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Nikita Andini Putri	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Khafifah Dwi Kumala	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Dekri Kogoya	231432368	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Ghaisarei Cornelius Wopari	231432369	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Agustina Salina Kaiwai	231432370	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Anastasia Januartina	231432377	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Khairini Hasan	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√
13	Rodziqi Kurniawan	242432399	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 21/01/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : SATUAN OPERASI I

Kode M.K. : TPW35 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP31

DAFTAR NILAI MAHASISWA

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-
3	YAKOBUS SIMALYA	231432336	B
4	JULIET WENTIAN	231432351	A/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	B/C
11	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	B+
12	KHAIRINI HASAN	231432378	B-
13	RODZIQUI KURNIAWAN	242432399	A/B

Dosen

Admin