



# 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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>11</b>	
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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>15</b>	
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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	



# 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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>10.5</b>	
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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8.5</b>	



# 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	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>7</b>	

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

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH:</b> <b>Satuan Operasi III</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b> TPW 55	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> Satuan operasi	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> 5	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>24 Agustus 2024</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> Eman Darmawan, STP, M.P.	<b>KOORDINATOR MK:</b> Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip satuan operasi III 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 III secara baik dalam bidang pengolahan pangan			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip satuan operasi III yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu satuan operasi III dalam kaitanya proses pengolahan di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang satuan operasi III kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Satuan Operasi III adalah mata kuliah wajib bagi seluruh mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram, didalamnya meliputi pembahasan : pendinginan, teori sistem pendinginan. sitem isolasi, pembekuan, penentuan titik beku dan pendinginan, pengeringan, jenis-jenis metode pengeringan, psikometri chart, Aktivitas air (Aw) , dan ayakan.
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Pendahuluan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Pengeringan</li> <li>3. Pertemuan 3 : Jenis-jenis metode pengeringan</li> <li>4. Pertemuan 4 : Stoikiometri chart</li> <li>5. Pertemuan 5 : Stoikiometri chart</li> <li>6. Pertemuan 6 : Kuis dan Pendinginan</li> <li>7. Pertemuan 7 : Sitem isolasi</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : Pembekuan</li> <li>10. Pertemuan 10 : Penentuan titik beku dan pendinginan</li> <li>11. Pertemuan 11 : Preparasi bahan dasar</li> <li>12. Pertemuan 12 : pengecilan ukuran</li> <li>13. Pertemuan 13 : pengecilan ukuran</li> <li>14. Pertemuan 14 : Review jurnal</li> <li>15. Pertemuan 15 : Review jurnal</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>
PUSTAKA	UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Earle, 1983, Unit Operation in Food processing</li> <li>2. Charm, 1963, The Fundamentals of Food Engineering</li> <li>3. Toledo, 1980, Fundamentals of Food Processing Engineering</li> </ol>
	PENDUKUNG
	1.
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>
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"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai ruang lingkup satuan operasi III (pengeringan, pembekuan, pendinginan, pendinginan, preparasi bahan dasar, dll dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa mampu Menjelaskan mengenai ruang lingkup satuan operasi III pada proses pengolahan bidang pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pendinginan dalam bidang pangan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pendahuluan ruang lingkup mengenai ruang lingkup satuan operasi III pada proses pengolahan bidang pangan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori sistem pengeringan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori sistem pengeringan.</li> <li>Mahasiswa mampu memahami tentang teori sistem pengeringan</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang teori sistem pengeringan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Teori Sistem pengeringan	

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"> <li>• Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep sitem Jenis-jenis metode pengeringan dalam pengolahan pangan</li> <li>• Mampu menyampaikan konsep sitem jenis-jenis metode pengeringan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait sitem pengeringan dalam pengolahan pangan	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Konsep sitem pengeringan dalam pengolahan pangan</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b> Tanya jawab dan tugas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Jenis-jenis metode pengeringan dalam pengolahan pangan	
4 dan 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan konsep/ mekanisme Stoikiometri chart dalam proses pengolahan pangan.</li> <li>• Memahami dan mengaplikasikan Stoikiometri chart dalam proses pengolahan pangan</li> </ul>	Mampu menjelaskan dan memahami konsep Stoikiometri chart dalam pengolahan pangan	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam menyampaikan konsep pembekuan dalam pengolahan pangan</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Stoikiometri chart	



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)
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan pendinginan</li> <li>• Mampu mengaplikasikan penentuan proses pendinginan dalam proses pengolahan bahan pangan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami proses pendinginan dalam proses pengolahan bahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan pendinginan dalam proses pengolahan bahan pangan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab - soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	pendinginan	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai konsep Sitem isolasi</li> <li>• Mampu memahami dan mengaplikasikan konsep Sitem isolasi</li> </ul>	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami sitem isolasi	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan konsep sitem isolasi <b>Bentuk :</b> -Kuis dan soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	Sitem isolasi	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep satuan operasi III dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal satuan operasi III	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	

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 III dalam UTS <b>Bentuk :</b> -mengerjakan soal			
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan konsep Pembekuan</li> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme Pembekuan bahan pangan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pembekuan bahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan konsep pembekuan bahan pangan  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	pembekuan	
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan penentuan titik beku dan pendinginan</li> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme penentuan titik beku dan pendinginan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep penentuan titik beku dan pendinginan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Aktivitas air (Aw)  <b>Bentuk :</b> --Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Penentuan titik beku dan pendinginan	
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> </ul>	Preparasi bahan dasar	





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)
	preparasi bahan dasar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme preparasi bahan dasar</li> </ul>	menjelaskan konsep preparasi bahan dasar	Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan preparasi bahan dasar <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab dan soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>		
12 dan 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengecilan ukuran</li> <li>• Mahasiswa memahami tentang pengecilan ukuran</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengecilan ukuran	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas pengecilan ukuran (filtrasi) <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Diskusi Lisan</li> </ul>	pengecilan ukuran	
14 dan 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami materi materi satuan operasi Iii dan aplikasinya pada proses pengolahan pangan, media review jurnal.</li> <li>• Mahasiswa memiliki kemampuan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri memahami materi-materi satuan operasi III dan meningkatkan kemampuan komunikasi oral <b>Bentuk :</b> -review jurnal dan presentasi	<b>Kriteria :</b> <b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi satuan operasi III dan meningkatkan kemampuan komunikasi oral	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Diskusi Lisan tentang review jurnal</li> </ul>	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)
	berkomunikasi yang baik		<b>Bentuk :</b> - Presenyasi, diskusi. dan tanya jawab			
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep satuan operasi III dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal satuan operasi III	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan operasi III dalam UAS <b>Bentuk :</b> - Jawaban soal	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian tengah semester)	

#### 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 dan partisipasi dikelas	$(16-\text{absen})/16 \cdot 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:	Disahkan oleh:
---------------	-----------------	----------------

<p>Dosen Pengampu</p>  <p>Eman Darmawan, STP, M.P.</p>	<p>Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p>Eman Darmawan, STP, M.P.</p>	<p>Ketua Program Studi</p>  <p>Dyah Titin Laswati, STP, M.P.</p>	<p>Dekan</p>  <p>Eman Darmawan, STP, M.P.</p>
---	---	---	--



**PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****Mata Kuliah : SATUAN OPERASI III****Kode M.K./SKS: TPW55 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : TP51 / SENIN, 10.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 9 Mahasiswa****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2024/2025 - Gasal**

<b>KE-</b>	<b>WAKTU</b>	<b>MATERI KULIAH</b>	<b>PESERTA</b>
1	<b>20/09/2024</b> 13.00 s/d 14.40	Pendahuluan	7 mhs
2	<b>23/09/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Pengeringan	9 mhs
3	<b>30/09/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Jenis-jenis metode pengeringan	9 mhs
4	<b>14/10/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Stoikiometri chart	9 mhs
5	<b>17/10/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Stoikiometri chart	8 mhs
6	<b>21/10/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Kuis dan Pendinginan	9 mhs
7	<b>28/10/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Sitem isolasi	9 mhs
8	<b>08/11/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	9 mhs
9	<b>11/11/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Pembekuan	8 mhs
10	<b>18/11/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Penentuan titik beku dan pendinginan	8 mhs
11	<b>25/11/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Preparasi bahan dasar	9 mhs
12	<b>02/12/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Pengecilan ukuran	9 mhs
13	<b>09/12/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Pengecilan ukuran	9 mhs
14	<b>23/12/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Review jurnal dan Presentasi	9 mhs
15	<b>30/12/2024</b> 10.00 s/d 11.40	Review jurnal	8 mhs
16	<b>20/01/2025</b> 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	9 mhs

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

YOGYAKARTA, 14/02/2025  
Dosen Pengajar,



EMAN DARMAWAN

---

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : Satuan Operasi III  
Kode M.K/SKS : TPW45 / 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
			20/09	23/09	30/09	14/10	17/10	21/10	28/10	08/11	11/11	18/11	25/11	02/12	09/12	23/12	30/12	20/01
1	Asrul Rizal	211432202	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√
2	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Evani	221432287	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√
6	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√
7	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Dhanu Prasetyo	221432294	-	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 20/01/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan





Mata Kuliah : SATUAN OPERASI III

Kode M.K. : TPW55 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : TP51

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	ASRUL RIZAL	211432202	C
2	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A
3	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A
4	EVANI	221432287	B-
5	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A/B
6	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	A/B
7	WILANDA	221432291	A-
8	ANGELIE DIANA	221432293	A/B
9	DHANU PRASETYO	221432294	A-

Dosen

Admin