



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:	KODE MATA KULIAH: TPW 78	RUMPUN MATA KULIAH: Toksikologi dan Kemangan Pangan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 5	TANGGAL PENYUSUNAN: 5 September 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc., I Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P			Ka Prodi: Dyah Titin L, 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 toksin, sumber toksin, pengeleloaan toksin dan pengujian senyawa toksin dalam bidang pangan (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan karakteristik toksin, sumber toksin, pengeleloaan toksin, perkembangan senyawa toksin dan pengujian senyawa toksin dalam bidang pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan karakteristik toksin, sumber toksin, pengeleloaan toksin dan pengujian senyawa toksin dalam bidang pangan Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya pemahaman toksikologi dan keamanan pangan Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjangingan ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk yang diterima oleh konsumen secara legal. 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Menjelaskan tentang pentingnya karakteristik toksin, sumber toksin, pengelolaan toksin dan pengujian senyawa toksin dalam bidang pangan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika keamanan dan toksikologi dalam bidang pangan dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan kasus-kasus keracunan makanan. Mahasiswa juga mampu mengetahui jenis toksin dan bahanya dalam kesehatan, mekanisme toksin, sehingga mampu menangani dan menganalisa potensi bahaya dalam makanan	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : pengenalan, toksikologi secara umum 2. Pertemuan 2 : prinsip umum dan factor yang berpengaruh pada toksisitas 3. Pertemuan 3 : jenis toksin pada bidang makanan (fisik, kimia, dan mikrobiologis) 4. Pertemuan 4 : Senyawa toksin pada produk makanan (metabolit skunder dan efeknya pada kesehatan) 5. Pertemuan 5 : Keamanan Pangan: GMP dan HACCP 6. Pertemuan 6 : studi kasus (studi literasi) 7. Pertemuan 7 : studi kasus (studi literasi) 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Toksin dari produk perikanan dan laut 10. Pertemuan 10 : Bahan tambahan pangan 11. Pertemuan 11 : Toksikologi sistem imun terhadap alergi makanan dan intoksikasi makanan 12. Pertemuan 12 : Pengujian toksikologi zat tambahan dan pencemar makanan 13. Pertemuan 13 : Kebijakan keamanan pangan: makanan tayyib dan halal 14. Pertemuan 14 : Studi kasus (presentasi) 15. Pertemuan 15 : Studi Kasus (Presentasi) 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Andi Sukainah dan Ratnawaty F, 2022. Toksikologi Bahan Pangan, . Malang UNM Press 2. William Helferich, Carl K. Winter. 2000. Food Toxycology. CRC Press 	
	PENDUKUNG	
	Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint	

	2. LCD 3. Papan Tulis 4. Speaker
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP. 2. Masrukan, STP, M.Sc 3. Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.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	Mahasiswa mampu menjelaskan dan pengenalan, toksikologi secara umum, serta hubungan keamanan pangan dengan toksikologi	Mahasiswa dapat menjelaskan dan toksikologi secara umum, serta hubungan keamanan pangan dengan toksikologi	Kriteria -Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan toksikologi secara umum, serta hubungan keamanan pangan dengan toksikologi Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Pengenalan tentang: 1. pengenalan, toksikologi secara umum 2. hubungan toksikologi dan keamanan pangan	
2	Mahasiswa mampu prinsip umum dan factor yang berpengaruh pada toksisitas	Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip umum dan factor yang berpengaruh pada toksisitas	Kriteria - prinsip umum dan factor yang berpengaruh pada toksisitas Bentuk : -Tanya Jawab dan diskusi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	Mampu menjelaskan : 1. prinsip umum dan factor yang berpengaruh pada toksisitas	

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 menjelaskan jenis toksin pada bidang makanan (fisik, kimia, dan mikrobiologis) 	Mahasiswa mampu memahami dan jenis toksin pada bidang makanan (fisik, kimia, dan mikrobiologis)	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis toksin pada bidang makanan (fisik, kimia, dan mikrobiologis)</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"> Sumber toksin dari fisik Sumber toksin kimia Sumber toksin mikrobiologis 	
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami Senyawa toksin pada produk makanan	Mampu menjelaskan dan memahami Senyawa toksin pada produk makanan	<p>Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Senyawa toksin pada produk makanan</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Materi tentang senyawa toksin dari makanan dari hasil metabolisme skunder Mengenal jenis-jenis tokin (polypenhol, alkaloid, glikosida sianida dll) 	
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Keamanan Pangan: GMP dan HACCP 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Keamanan Pangan: GMP dan HACCP	<p>Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> Kemanan pangan : GMP, cara produksi makanan baik dan benar 	

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)
			Kemaman Pangan: GMP dan HACCP Bentuk : -tugas dan Tanya Jawab	● <i>Collaborative Learning</i>	2. HACCP : identifikasi potensi bahaya dalam makanan	
6	● Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya	Mahasiswa secara mandiri memahami perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dan kelompok perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Presentasi masing-masing gagasan produk 2. Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah	
7	● Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada	● Mahasiswa memahami Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan informasi dan pengetahuan tentang	● Kriteria - Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Mahasiswa	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi	3. Presentasi masing-masing gagasan produk ● Diskusi ilmiah kolaboratif	

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)
	makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya	potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya	mampu menjelaskan perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya ● Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	● <i>Collaborative Learning</i>		
8	● Mahasiswa memahami konsep toksikologi dan keamanan pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal toksikologi dan keamanan pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal-soal toksikologi dan keamanan pangan dalam UTS Bentuk : -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	25%

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)
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan Toksin dari produk perikanan dan laut 	Mahasiswa mampu memahami dan Toksin dari produk perikanan dan laut	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dalam Toksin dari produk perikanan dan laut <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tanya Jawab -Tugas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjelasan tentang Toksin dari produk perikanan dan laut 2. Kasus keracunan dari produk hasil perikanan, misalnya logam berat Pb 	
10	Mahasiswa mengetahui bahan tambahan pangan yang diizinkan dan ambang batasnya	Mahasiswa mampu menyebutkan dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan ambang batasnya	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan ambang batasnya <p>Bentuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> Tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. bahan tambahan pangan yang diizinkan dan ambang batasnya 2. Ambang batas bahan tambahan pangan yang diizinkan 	
11	Mahasiswa mengetahui Toksikologi sistem imun terhadap alergi	Mahasiswa mampu memahami Toksikologi sistem imun terhadap alergi makanan dan intoksikasi makanan	<p>Kriteria</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ketepatan secara mandiri dalam menyebutkan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toksikologi sistem imun terhadap alergi makanan dan intoksikasi makanan 	



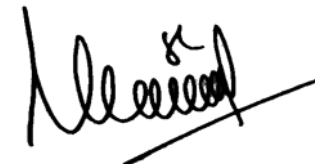


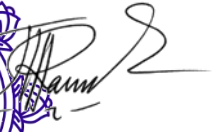
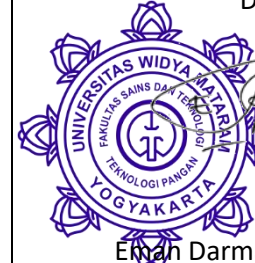
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	makanan dan intoksikasi makanan		dan menjelaskan Toksikologi sistem imun terhadap alergi makanan dan intoksikasi makanan Bentuk : -tanya jawab	● <i>Collaborative Learning</i>	2	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan pengujian toksikologi dan pencemar makanan	Mahasiswa memahami dan mampu mampu menjelaskan pengujian toksikologi dan pencemar makanan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan mampu menjelaskan pengujian toksikologi dan pencemar makanan Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	1. mampu menjelaskan pengujian toksikologi dan pencemar makanan 2. jenis-jenis pengujian terkait adanya senyawa toksin pada makanan	
13	Mahasiswa mengetahui Kebijakan kewan pangan: makanan tayyib dan halal	Mahasiswa mampu memahami Kebijakan kewan pangan: makanan tayyib dan halal	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi	1. Kebijakan kewan pangan: makanan tayyib dan halal	

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>Kebijakan keamanan pangan: makanan tayyib dan halal</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Collaborative Learning</i> 		
14	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya 	<p>Mahasiswa secara mandiri memahami perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya</p>	<p>Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dan kelompok perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya</p> <p>Bentuk : -presentasi dan tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi <p><i>Collaborative Learning</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentasi masing-masing gagasan produk 2. Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah 	
15	<ul style="list-style-type: none"> ● Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan informasi dan 	<p>Mahasiswa secara mandiri memahami perkembangan informasi dan</p>	<p>Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentasi masing-masing gagasan 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)
	pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya	pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya	dan kelompok perkembangan informasi dan pengetahuan tentang potensi toksin pada makanan dan implikasi pada kesehatan: jenis toksin dan mekanismenya Bentuk : -presentasi dan tanya jawab	● Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	2. Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep minyak atsiri, konsep toksikologi dan keamanan pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep minyak atsiri, oleoresin, konsep toksikologi dan keamanan pangan	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep toksikologi dan keamanan pangan Bentuk : -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	30%

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	
		UTS	0-100	25%
		UAS	0-100	30%
		Tugas	0-100	20%
		Nilai Keaktifan Kelas	0-100	10%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	15%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Masrukan, STP, M.Sc.,  Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Masrukan, STP, M.Sc.  Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Dyah Titin Laswati, STP, MP	  Eman Darmawan, STP, M.P

» Home

» Jadwal Kampus

» Profil Dosen

» Jadwal Mengajar

» Approval KRS

» Materi-Presensi

» **Aktivitas Kuliah**

» Nilai Mahasiswa

» Ganti Password

» Mengunduh Tugas

» Mengunggah Materi

» Logout

Aktivitas Kuliah

FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1
KODE DOSEN	0517059401
N.I.D.N.	0517059401
NAMA LENGKAP	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
TAHUN AKADEMIK	2024/2025 GASAL

MATA KULIAH			
FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1		
KODE	TPW78	MATA KULIAH	TOKSIKOLOGI DAN KEAMANAN PANGAN
JUMLAH SKS	2	KELAS / JADWAL	TP71 - KAMIS 13.00
PERTEMUAN	8 kali	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
JUMLAH PESERTA	26 mhs	DOSEN PENGAJAR	NISSA CLARA FIRSA, S.TP, M.T.P MASRUKAN, S.TP, M.Sc.

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM		MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
3	14 November 2024	13.00-14.40	Food Additives and Toxicology	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
9	14 November 2024	13.00-14.40	Toksin Produk Perikanan dan Laut	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
10	21 November 2024	13.00-14.40	Mekanisme Alergi dan Gejala	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
11	28 November 2024	13.00-14.40	Food additives and Toxicology (2)	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
13	05 Desember 2024	13.00-14.40	Intoleransi Makanan	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
14	00 0000	13.00-14.40	Keamanan Pangan dan Registrasi Pangan Olahan	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
15	02 Januari 2025	13.00-14.40	Studi Kasus Intoleransi Makanan, Alergi dan Keracunan Makanan	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
16	16 Januari 2025	10.00-11.40	UAS	26 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
REALISASI PERTEMUAN					
TOTAL KEHADIRAN DOSEN				8 kali	100%
TOTAL TATAP MUKA				8 kali	50%



MATA KULIAH : TOKSIKOLOGI DAN KEAMANAN PANGAN
DOSEN PENGAMPU : NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.P

Nama Mahasiswa	Presentasi	UAS
NUR RAHMAWATI	82,00	81,00
AHMAD FAHRI MUZZAQI	75,00	81,00
ALFIAN RAHMAN	86,00	75,00
ANGGA AJI PRATAMA	82,00	76,00
ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	82,00	76,00
HAFID BIN LAHUDI	82,00	78,00
IDHAM FIAGGO	0,00	78,00
ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	80,00	71,00
MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	82,00	78,00
NURUL PUTRI FATIMAH	82,00	78,00
SALMA SYAHRANI	82,00	90,00
ULYA QONITA	82,00	95,00
YULIANA NDRURU	80,00	95,00
ELISA TRI NURSARI	90	100
IKA FATYA DIVA AULIYA	85	90,00
LEVI SUCI	0,00	70,00
SHAKA SAKTI PRASETYO	82	80,00
ASRUL RIZAL	0	70,00
DESTY AYUNNIA PUTRI	78	86,00
SYARA FITRI GHINA PRATIWI	82	73,00
EVANI	80	70,00
ARKANGELA MARILEN LEDE	80	77,00
PETRONELA MIKKU BILI	85	70,00
WILANDA	75	75,00
ANGELIE DIANA	78	70,00
DHANU PRASETYO	82	83,00



Yogyakarta, 20/02/2025
Dosen Pengajar

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nissa Clara Firsta'. The signature is fluid and cursive, with the first letters of the first and last names being capitalized and prominent.

Nissa Clara Firsta