



**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)  
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA  
PROGRAM STUDI D3 GIZI**



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Teknologi Pangan	GIZ-534	Ilmu Pangan	2 (1 T, 1 P)	III	16 Maret 2023
<b>OTORASI</b>	<b>Dosen Pengembangan RPS</b>		<b>PJMK</b>		<b>Ka. PRODI</b>
	 <b>Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.</b>		 <b>Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.</b>		  <b>Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.</b>
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>  <b>Catatan:</b> S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	<b>CPL-PRODI</b>				
	<b>S9</b>	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri			
	<b>KU2</b>	Mampu menunjukkan kinerja bermutu			
	<b>P5</b>	Menguasai ilmu pangan untuk melakukan pelayanan asuhan gizi, pelayanan program giz dan pemberdayaan masyarakat, pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, edukasi dan komunikasi efektif berbagai kondisi			
	<b>KK3</b>	Mampu melakukan pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, nutripneurship, dan program keamanan pangan untuk pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik dalam kondisi normal maupun darurat yang meliputi matra darat, laut, dan udara pada klien individu dan kelompok dengan memanfaatkan IPTEKS gizi sesuai prosedur baku dalam mengatasi masalah gizi			
	<b>CP - MK</b>				
	1	Mahasiswa mampu menerapkan teknologi tepat guna dalam pengolahan bahan pangan dan fortifikasi pangan			
<b>Deskripsi Singkat Mata Kuliah</b>	Mata kuliah ini <b>bertujuan</b> memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa dalam menggunakan teknologi tepat guna dalam pengolahan bahan pangan dan fortifikasi pangan. <b>Sub materi</b> yang akan dibahas dan didiskusikan dalam perkuliahan ini yaitu konsep teknologi pangan; penilaian kualitas pangan secara objektif dan subjektif; teknik pengawetan pangan; peningkatan mutu gizi pangan; bahan tambahan pangan; pangan fungsional;				

	<p>prinsip pengembangan formula makanan (BMC); teknik pengemasan; pelabelan. <b>Pelaksanaan</b> kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan berupa ceramah (kuliah teori) dan praktikum disertai dengan metode yang banyak melibatkan mahasiswa (pendekatan <i>student center learning</i>), seperti diskusi kelompok, presentasi oleh mahasiswa, dan tanya jawab sehingga mahasiswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan perkuliahan. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas terstruktur, praktikum, dan partisipasi mahasiswa dalam kelas. <b>Penilaian</b> tes berupa kuis, tugas terstruktur, dan laporan praktikum, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan mahasiswa dalam melaksanakan praktikum, diskusi kelompok, presentasi (pemaparan hasil praktikum), dan tanya jawab.</p>	
<b>Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konsep teknologi pangan</li> <li>2. Penilaian kualitas pangan secara objektif dan subjektif</li> <li>3. Teknik pengawetan pangan (suhu tinggi, suhu rendah, penggulaan, penggaraman, pengasaman, pengasapan, fermentasi)</li> <li>4. Peningkatan mutu gizi pangan (suplementasi, fortifikasi, enrichment, komplementasi)</li> <li>5. Bahan tambahan pangan</li> <li>6. Pangan fungsional, probiotik, dan prebiotik</li> <li>7. Prinsip pengembangan formula makanan (BMC)</li> <li>8. Teknik pengemasan</li> <li>9. Pelabelan</li> </ol>	
<b>Pustaka</b>	<p><b>Utama :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asiah, N. &amp; Djaeni, M. 2021. <i>Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan</i>. Malang: AE Publishing.</li> <li>2. Asiah, N., dkk. 2020. <i>Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah</i>. Makassar: penerbit Nas Media Pustaka.</li> <li>3. Fellows, P.J. 2016. <i>Food Processing Technology: Principles and Practice</i>. United Kingdom: Woodhead Publishing/Elsevier Science.</li> <li>4. Hidayat, N., dkk. 2021. <i>Teknologi Fermentasi</i>. Bogor: IPB Press.</li> <li>5. Kanza, A.A. &amp; Umar, S.C. 2015. <i>Mutu, Gizi, dan Keamanan Pangan</i>. Bandung: Universitas Padjajaran.</li> <li>6. Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2018. <i>Prinsip dan Proses Teknologi Pangan</i>. Bandung: Alfabeta.</li> <li>7. Nur, M. &amp; Sunarhanum, W.B. 2019. <i>Kimia Pangan</i>. Malang: UB Press.</li> <li>8. Razak, M. &amp; Muntikah. 2017. <i>Ilmu Teknologi Pangan</i>. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.</li> <li>9. Setyaningsih, D., Apriyantono, A., &amp; Sari, M.P. 2014. <i>Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro</i>. Bogor: IPB Press.</li> <li>10. Sitanggang, A.B. 2021. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. Bogor: IPB Press.</li> <li>11. Sobari, E., dkk. 2019. <i>Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan</i>. Subang: Polsub Press.</li> <li>12. Soekarto, S.T. 2020. <i>Metode dan Analisis Uji Indrawi</i>. Bogor: IPB Press.</li> <li>13. Syah, D. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. Bogor: IPB Press.</li> <li>14. Waziroh, E., Ali, D.Y., &amp; Istiana, N. 2017. <i>Proses Termal pada Pengolahan Pangan</i>. Malang: UB Press.</li> </ol> <p><b>Pendukung :</b> Internet (jurnal hasil penelitian)</p>	
<b>Media Pembelajaran</b>	<b>Perangkat Lunak</b>	<b>Perangkat Keras</b>
	MS PowerPoint	Laptop, LCD projector, screen, whiteboard, modul

		praktikum																																																
<b>Team Teaching</b>	Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.																																																	
<b>Mata Kuliah Syarat</b>	Ilmu Pangan																																																	
<b>Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian</b>	<p><b>Sistem Evaluasi</b></p> <p>A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut :</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Kehadiran</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>2. Keaktifan / Sikap</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>3. Tugas Terstruktur dan Kuis</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>4. Ujian Tengah Semester (UTS)</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>5. Ujian Akhir Semester (UAS)</td> <td>25%</td> </tr> </table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 75% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 75% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.</p> <p>B. Penilaian praktikum meliputi akumulatif dari komponen berikut.</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Keaktifan / Sikap</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>2. Pre-test dan post-test</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>3. Kinerja Praktikum</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>4. Laporan Kerja Praktikum</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>5. Responsi</td> <td>25%</td> </tr> </table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi praktikum. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir praktikum.</p> <p>C. Penilaian Akhir</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Nilai Teori</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>2. Nilai Praktikum</td> <td>60%</td> </tr> </table> <p><b>Penilaian</b> Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nilai Angka</th> <th>Nilai Huruf</th> <th>Harkat</th> <th>Sebutan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80-100</td> <td>A</td> <td>4</td> <td>Sangat Baik</td> </tr> <tr> <td>70-79,99</td> <td>B</td> <td>3</td> <td>Baik</td> </tr> <tr> <td>60-69,99</td> <td>C</td> <td>2</td> <td>Cukup</td> </tr> <tr> <td>50-59,99</td> <td>D</td> <td>1</td> <td>Kurang</td> </tr> <tr> <td>0-40,99</td> <td>E</td> <td>0</td> <td>Sangat Kurang</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Remediasi</b> Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.</p>		1. Kehadiran	15%	2. Keaktifan / Sikap	10%	3. Tugas Terstruktur dan Kuis	25%	4. Ujian Tengah Semester (UTS)	25%	5. Ujian Akhir Semester (UAS)	25%	1. Keaktifan / Sikap	10%	2. Pre-test dan post-test	15%	3. Kinerja Praktikum	25%	4. Laporan Kerja Praktikum	25%	5. Responsi	25%	1. Nilai Teori	40%	2. Nilai Praktikum	60%	Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan	80-100	A	4	Sangat Baik	70-79,99	B	3	Baik	60-69,99	C	2	Cukup	50-59,99	D	1	Kurang	0-40,99	E	0	Sangat Kurang
1. Kehadiran	15%																																																	
2. Keaktifan / Sikap	10%																																																	
3. Tugas Terstruktur dan Kuis	25%																																																	
4. Ujian Tengah Semester (UTS)	25%																																																	
5. Ujian Akhir Semester (UAS)	25%																																																	
1. Keaktifan / Sikap	10%																																																	
2. Pre-test dan post-test	15%																																																	
3. Kinerja Praktikum	25%																																																	
4. Laporan Kerja Praktikum	25%																																																	
5. Responsi	25%																																																	
1. Nilai Teori	40%																																																	
2. Nilai Praktikum	60%																																																	
Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan																																															
80-100	A	4	Sangat Baik																																															
70-79,99	B	3	Baik																																															
60-69,99	C	2	Cukup																																															
50-59,99	D	1	Kurang																																															
0-40,99	E	0	Sangat Kurang																																															

**Rencana Perkuliahan**

<b>Mg Ke-</b>	<b>Sub CPMK (Kemampuan Akhir yang Diharapkan)</b>	<b>Bahan Kajian/Pokok Bahasan</b>	<b>Bentuk/ Metode Pembelajaran</b>	<b>Pengalaman Belajar</b>	<b>Indikator Penilaian</b>	<b>Teknik Penilaian</b>	<b>Bobot Penilaian</b>	<b>Waktu</b>
<b>1</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep teknologi pangan</li> <li>Mahasiswa mampu mengidentifikasi contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Definisi teknologi pangan</li> <li>Dasar ilmu yang dibutuhkan</li> <li>Sejarah teknologi pangan</li> <li>Manfaat teknologi pangan</li> <li>Contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceramah</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Praktikum</li> <li>Diskusi kelompok</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengkaji materi kajian</li> <li>Mahasiswa merespon materi kajian</li> <li>Mahasiswa mengidentifikasi contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan</li> <li>Mahasiswa mempresentasikan praktikum</li> <li>Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</li> </ol>	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan definisi teknologi pangan</li> <li>Menjelaskan dasar ilmu yang dibutuhkan</li> <li>Menjelaskan sejarah teknologi pangan</li> <li>Menjelaskan manfaat teknologi pangan</li> <li>Mengidentifikasi contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuis</li> <li><i>Pre-post test</i></li> <li>Presentasi kelompok</li> <li>Laporan praktikum</li> </ul>	7%	T=1x50' P=1x170'
<b>2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penilaian kualitas pangan secara objektif</li> <li>Mahasiswa mampu melakukan penilaian kualitas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Cara-cara penilaian kualitas pangan objektif</li> <li>Kelebihan dan kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan</li> <li>Prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceramah</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Praktikum</li> <li>Diskusi kelompok</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengkaji materi kajian</li> <li>Mahasiswa merespon materi kajian</li> <li>Mahasiswa melakukan penilaian kualitas pangan secara objektif</li> </ol>	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan cara-cara penilaian kualitas pangan objektif</li> <li>Menjelaskan kelebihan dan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuis</li> <li><i>Pre-post test</i></li> <li>Presentasi kelompok</li> <li>Laporan praktikum</li> </ul>	7%	T=1x50' P=1x170'

	pangan secara objektif	objektif (sifat, persyaratan, metoda pengolahan data)		4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan 3. Menjelaskan prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara objektif (sifat, persyaratan, metoda pengolahan data) 4. Melakukan penilaian kualitas pangan secara objektif			
3	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penilaian kualitas pangan secara subjektif 2. Mahasiswa mampu melakukan penilaian kualitas pangan secara subjektif	1. Cara-cara penilaian kualitas pangan subjektif 2. Kelebihan dan kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan 3. Prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara subjektif (sifat, persyaratan, metoda pengolahan data)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan penilaian kualitas pangan secara subjektif 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan cara-cara penilaian kualitas pangan subjektif 2. Menjelaskan kelebihan dan kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan 3. Menjelaskan prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara subjektif (sifat, persyaratan,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuis</li> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>	7%	T=1x50' P=1x170'

					metoda pengolahan data) 4. Melakukan penilaian kualitas pangan secara subjektif			
4	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi dan suhu rendah</p> <p>2. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>3. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p>	<p>1. Teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi:</p> <p>a. Menggunakan air dan uap panas (blansing, perebusan, pengukusan, pasteurisasi, sterilisasi, evaporasi, ekstrusi)</p> <p>b. Menggunakan minyak panas (penggorengan)</p> <p>c. Menggunakan udara panas (pengeringan, baking, roasting)</p> <p>d. Menggunakan energi radiasi (microwave, radiasi infrared)</p> <p>2. Teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah (pendinginan, pembekuan)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>4. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p> <p>5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>2. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p> <p>3. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>4. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuis</li> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>	7%	T=1x50' P=1x170'
5	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik</p>	<p>1. Penggulaan</p> <p>2. Penggaraman</p> <p>3. Pengasaman</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuis</li> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi</li> </ul>	7%	T=1x50' P=1x170'

	<p>pengawetan pangan dengan penggulaan, penggaraman, dan pengasaman</p> <p>2. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>3. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>4. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p>			<p>kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>4. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>5. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p> <p>6. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>7. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>2. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>3. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p> <p>4. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>5. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>6. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p>	<p>kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>		
6	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan dan fermentasi</p> <p>2. Mahasiswa mampu</p>	<p>1. Pengasapan</p> <p>2. Fermentasi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan</p> <p>2. Menjelaskan teknik</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuis</li> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>	7%	<p>T=1x50'</p> <p>P=1x170'</p>

	melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan 3. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan fermentasi			4. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan fermentasi 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	pengawetan pangan dengan fermentasi 3. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan 4. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan fermentasi			
7	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan 2. Mahasiswa mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan suplementasi 3. Mahasiswa mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan fortifikasi 4. Mahasiswa mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan enrichment 5. Mahasiswa	1. Suplementasi 2. Fortifikasi 3. Enrichment 4. Komplementasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	1. Mahasiswa memaparkan makalah 2. Mahasiswa mengkaji materi kajian 3. Mahasiswa merespon materi kajian 4. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pemanis dalam makanan 5. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pengawet dalam makanan 6. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pewarna dalam makanan 7. Menganalisis hasil uji kualitatif	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan suplementasi 2. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan fortifikasi 3. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan enrichment 4. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan komplementasi 5. Melakukan peningkatan mutu gizi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuis</li> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>	7%	T=1x50' P=1x170'



	mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan komplementasi			bahan tambahan pangan 8. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 9. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	pangan dengan suplementasi 6. Melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan fortifikasi 7. Melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan enrichment 8. Melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan komplementasi			
<b>Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya</b>								
<b>8</b>	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Bahan Tambahan Pangan (BTP) 2. Mahasiswa mampu menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP)	1. Definisi Bahan Tambahan Pangan (BTP) 2. Jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 3. Peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) 4. Batas aman Bahan Tambahan Pangan (BTP)	• Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan definisi menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 2. Menjelaskan jenis menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 3. Menjelaskan peraturan penggunaan menganalisis Bahan Tambahan	• Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum	7%	T=1x50' P=1x170'

					Pangan (BTP) 4. Menjelaskan batas aman menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 5. Menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP)			
<b>9 dan 10</b>	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pangan fungsional 2. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan probiotik dan prebiotik 3. Mahasiswa mampu membuat pangan fungsional yang mengandung probiotik dan prebiotik	1. Definisi pangan fungsional 2. Manfaat pangan fungsional 3. Definisi probiotik 4. Definisi prebiotik 5. Manfaat probiotik dan prebiotik 6. Dampak probiotik dan prebiotik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa membuat pangan fungsional yang mengandung probiotik dan prebiotik 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan definisi pangan fungsional 2. Menjelaskan manfaat pangan fungsional 3. Menjelaskan definisi probiotik 4. Menjelaskan definisi prebiotik 5. Menjelaskan manfaat probiotik dan prebiotik 6. Menjelaskan dampak probiotik dan prebiotik 7. Membuat pangan fungsional yang mengandung probiotik dan prebiotik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuis</li> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>	15%	T=2x50' P=2x170'
<b>11</b>	1. Mahasiswa	1. Definisi	• Ceramah	1. Mahasiswa	Setelah mengikuti	• Kuis	15%	T=2x50'

<p><b>dan 12</b></p>	<p>mampu memahami dan menjelaskan prinsip pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>2. Mahasiswa mampu membuat pengembangan formula makanan (BMC)</p>	<p>pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>2. Tujuan pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>3. Cara pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>4. Syarat pengembangan formula makanan (BMC)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<p>mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa membuat pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan definisi pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>2. Menjelaskan tujuan pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>3. Menjelaskan cara pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>4. Menjelaskan syarat pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>5. Membuat pengembangan formula makanan (BMC)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>		<p>P=2x170'</p>
<p><b>13</b></p>	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik pengemasan</p> <p>2. Mahasiswa mampu merancang kemasan sederhana</p>	<p>1. Konsep dasar pengemasan</p> <p>2. Sifat dan karakteristik kemasan</p> <p>3. Jenis dan klasifikasi kemasan</p> <p>4. Peraturan kemasan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa merancang kemasan sederhana</p> <p>4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan konsep dasar pengemasan</p> <p>2. Menjelaskan sifat dan karakteristik kemasan</p> <p>3. Menjelaskan jenis dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuis</li> <li>• <i>Pre-post test</i></li> <li>• Presentasi kelompok</li> <li>• Laporan praktikum</li> </ul>	<p>6%</p>	<p>T=1x50' P=1x170'</p>

				5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	klasifikasi kemasan 4. Menjelaskan peraturan kemasan 5. Merancang kemasan sederhana			
<b>14</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pelabelan</li> <li>Mahasiswa mampu membuat label kemasan pangan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Definisi label kemasan pangan</li> <li>Tujuan dan manfaat label kemasan pangan</li> <li>Bagian-bagian pada label kemasan pangan</li> <li>Syarat pelabelan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceramah</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Praktikum</li> <li>Diskusi kelompok</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengkaji materi kajian</li> <li>Mahasiswa merespon materi kajian</li> <li>Mahasiswa membuat label kemasan pangan</li> <li>Mahasiswa mempresentasikan praktikum</li> <li>Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</li> </ol>	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan definisi label kemasan pangan</li> <li>Menjelaskan tujuan dan manfaat label kemasan pangan</li> <li>Menjelaskan bagian-bagian pada label kemasan pangan</li> <li>Menjelaskan syarat pelabelan</li> <li>Membuat label kemasan pangan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuis</li> <li><i>Pre-post test</i></li> <li>Presentasi kelompok</li> <li>Laporan praktikum</li> </ul>	7%	T=1x50' P=1x170'
<b>Ujian Akhir Semester (UAS) : Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa</b>								



**POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA**  
**KONTRAK KULIAH**

Nama Dosen Pengampu	Aisyah Fariandini, S.ST., A.Gz.	
Mata Kuliah	Teknologi Pangan	
Kelas	G.105	
Program Studi	D3 Gizi	
Semester	3	
Tahun Akademik	2024 / 2025	
Mekanisme Penilaian		Ketentuan lain yang harus dipenuhi
Item Penilaian	Bobot	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kehadiran kuliah teori mahasiswa minimal 75% dari total tatap muka.</li><li>2. Kehadiran kuliah praktek mahasiswa minimal 80%.</li><li>3. Seluruh tugas harus dikumpulkan.</li><li>4.</li><li>5.</li><li>6.</li><li>7.</li></ol>
- Ujian Akhir	.....25.....%	
- Ujian Tengah Semester	.....25.....%	
- Tugas/Kuis	.....25.....% 40%	
- Kehadiran	.....15.....%	
- Sikap	.....10.....%	
- Pre-post test	.....15.....% 6%	
- Kinerja	.....25.....%	
- Laporan Respons	.....25.....%	
TOTAL	100%	
Hal-hal yang perlu disampaikan		

Yogyakarta, 3 Oktober - 2024

Perwakilan Mahasiswa

(Putiara Desbn p)

Dosen Pengampu

(Aisyah Fariandini)





**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)  
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO**

Jalan Majapahit (Janti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta  
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email : admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



POLTEKES ADISUCIPTO

**DAFTAR HADIR PESERTA KULIAH**

Mata Kuliah : [GIZ-534/A] Teknologi Pangan  
Jadwal : Kamis, 08:00 - 11:50, G105  
Dosen Pengasuh : Aisyah Fariandini, S.ST.,M.Gz.

Semester : Semester Ganjil 2024/2025  
Jumlah Peserta : 28

NO.	NO. INDUK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA													
			2/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11	5/12	12/12	19/12	26/12	
1	23220001	MUTIARA DESTIN PARENDRA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
2	23220002	NATASYA KRISTINA IYUNG KIYEN	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
3	23220003	SEPTI SUSILOWATI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
4	23220004	NADIRA APRIANA DEWI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
5	23220005	DESTILA ARUM DELIMA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
6	23220006	AWALIA KHOIRUN NISA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
7	23220008	NAJWA LATIFAH	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
8	23220009	MUHAMMAD FARHAN ARIZA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
9	23220010	LAELI PURNAMA SARI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
10	23220011	LATHIFAH NURAINI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
11	23220012	SALMA AZZAHRA PUTRI SUSENO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
12	23220013	SANIA SALSABILLA YONANDA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
13	23220014	ERIN AMALIA PUTRI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
14	23220015	FASYA NANDA ALIYYAH	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
15	23220016	HELEN RISKI PURNAMA NOVITA PUTRI HARIAWATI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
16	23220017	BUDI TRIKUSWORDO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
17	23220018	ALBERTUS FAJAR KRISMAHENDRA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
18	23220019	RIDHO HANDI WITRIATMOKO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
19	23220020	ANGGI KHOIRUL 'UMAH	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
20	23220021	WAHYUDHY RAMADHAN	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
21	23220022	MUHAMMAD AMIN	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
22	23220023	REVA PERMATA PUTRI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
23	23220024	BAMBANG INDRA PRANATA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
24	23220025	SHELLA DANIAN AL FITRI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
25	23220026	ANANDITA PUTRI ANDRIYANI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
26	23220027	GINADA DWI WAHYUDIANTARI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
PARAF DOSEN			[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	

**PETUNJUK :**  
Mahaasiswa Dilarang Menambah Nama Pada Lembar Absen Yang Telah Disediakan  
Mahaasiswa Yang Tidak Mengumpulkan Kartu Rencana Studi Tidak Berhak Mengikuti Perkuliahan  
Mahaasiswa Yang Namanya Tidak Tercantum Dalam Lembar Absen Kehadirannya Dianggap Alpa  
Kehadiran Kurang Dari 75% Mahaasiswa Tidak Dapat Mengikuti Ujian Semester

Yogyakarta, 16-1-2025  
Ketua program Studi  
Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.  
NIDN.0508020202



**PEMBELAJARAN**

Mata Kuliah/Kode MINGKING  
Semester/Tahun Ajaran : 3 / 2024 / 2025  
Prasyarat dari Mata Kuliah : Ilmu Pangan  
Dosen dan Paraf Dosen : Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.  
Kelas : C-105  
Jumlah Mahasiswa : 26

Minggu Ke	Rencana Program (sesuai RPP/silabus)	Pelaksanaan			Materi Kegiatan	Tugas dan Bobot	Jumlah Mahasiswa	Paraf Dosen	Paraf Mahasiswa
		Tanggal	Jam						
-1	-2	-3	-4	-5		-6	-7	-8	-9
1	Kontrak kuliah & konsep teknologi pangan	2 - Oktober - 2024	08.00 - 11.50	Kontrak kuliah & konsep teknologi pangan	7%	25			
2	Pemilihan kualitas pangan secara objektif	10 - Oktober - 2024	08.00 - 11.50	Pemilihan kualitas pangan secara objektif	7%	24			
3	pemilihan kualitas pangan secara subjektif	10 - Oktober - 2024	08.00 - 11.50	pemilihan kualitas pangan secara subjektif	7%	24			
4	Suku rendah & suku tinggi	21 - Oktober - 2024	08.00 - 11.50	Suku rendah & suku tinggi	7%	24			
5	pengaliran, pengaliraman, pengemasan	28 - Oktober - 2024	08.00 - 11.50	pengaliran, pengaliraman, pengemasan	7%	23			
6	pengemasan & fermentasi	7 - November - 2024	08.00 - 11.50	pengemasan & fermentasi	7%	25			
7	Demonstrasi mutu gizi pangan	14 - November - 2024	08.00 - 11.50	Demonstrasi mutu gizi pangan	7%	21			
UTS									
9	Bahan tambahan pangan	23 - November - 2024	08.00 - 11.50	Bahan tambahan pangan	7%	21			
10	Pangan Fungsional	5 - Desember - 2024	08.00 - 11.50	Pangan Fungsional	15%	25			
11	Probiotik, prebiotik, simbiotik	12 - Desember - 2024	08.00 - 11.50	Probiotik, prebiotik, simbiotik	15%	25			
12	Pengembangan Formula Makanan	19 - Desember - 2024	08.00 - 11.50	Pengembangan Formula Makanan	15%	23			
13	Pengembangan Formula Makanan	26 - Desember - 2024	08.00 - 11.50	Pengembangan Formula Makanan	15%	23			
14	Teknik pengemasan	9 Jan 2025	08.00 - 11.50	Teknik pengemasan	7%	25			
15	Pelabelan	16 Jan 2025	08.00 - 11.50	Pelabelan	7%	25			
UAS									

Mengetahui,  
Kepala Bagian Administrasi Akademik

*(Signature)*

Nanik Suwamik, SKM  
11808008

Dosen Pengampu

*(Signature)*  
(Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.)





**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)  
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO**

Jalan Majapahit (Janti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta  
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email: admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



**DAFTAR HADIR PESERTA PRAKTIKUM D3 GIZI**


Kuliah : Teknologi Pangan  
Hari : Kamis  
Pengampu : Aisyah Farlandini, S.ST., M.Gz

Semester : III (TA 2024/2025)  
Jumlah Peserta : 27

NO. INDUK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA														
		10/10	11/10	12/10	13/10	14/10	15/10	16/10	17/10	18/10	19/10	20/10	21/10	22/10	23/10	
20220004	MUHAMMAD AULIA KARIM AMRULLAH															
23220001	MUTIARA DESTIN PARENDRA															
23220002	NATASYA KRISTINA IYUNG KIYEN															
23220003	SEPTI SUSILOWATI															
23220004	NADIRA APRIANA DEWI															
23220005	DESTILA ARUM DELIMA															
23220006	AWALIA KHOIRUN NISA															
23220008	NAJWA LATIFAH															
23220009	MUHAMMAD FARHAN ARIZA															
23220010	LAELI PURNAMA SARI															
23220011	LATHIFAH NURAINI															
23220012	SALMA AZZAHRA PUTRI SUSENO															
23220013	SANIA SALSABILLA YONANDA															
23220014	ERIN AMALIA PUTRI															
23220015	FASYA NANDA ALIYYAH															
23220016	HELEN RISKI PURNAMA NOVITA PUTRI HARIAWATI															
23220017	BUDI TRIKUSWORO															
23220018	ALBERTUS FAJAR KRISMAHENDRA															
23220019	RIDHO HANDI WITRIATMOKO															
23220020	ANGGI KHOIRUL 'UMAH															
23220021	WAHYUDHY RAMADHAN															
23220022	MUHAMMAD AMIN															
23220023	REVA PERMATA PUTRI															
23220024	BAMBANG INDRA PRANATA															
23220025	SHELLA DANAR AL FITRI															
23220026	ANANDITA PUTRI ANDRIYANI															
23220027	GINADA DWI WAHYUDIANTARI															
	PARAF DOSEN															

TIAN:  
siswa Dilarang Menambah Nama Pada Lembar Absen Yang Telah Disediakan  
siswa Yang Tidak Mengumpulkan Kartu Rencana Studi Tidak Berhak Mengikuti Perkuliahan  
siswa Yang Namanya Tidak Tercantum Dalam Lembar Absen Kehadirannya Dianggap Alpa  
adiran Kurang Dari 75% Mahasiswa Tidak Dapat Mengikuti Ujian Semester

Yogyakarta, 16-1-2025  
Ketua Program Studi  
*Marisa Elfina, S.T.Gizi, M.Gizi*  
NIDN.05020089102







Tahun Akademik : 2024/2025 (Semester Gasal)  
Prodi : D3 Gizi  
Mata Praktikum : Teknologi Pangan  
Nama Dosen : 1. Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.  
2.

ABSENSI DOSEN PENDAMPING PRAKTIKUM

No	Tanggal	Judul Praktikum	Waktu	Sesi	Dosen Praktikum	Paraf
1.	2-10-2024	Menganalisis metode pengolahan & pengawetan pangan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
2.	10-10-2024	Penilaian Kualitas pangan secara mikrobiologi	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
3.	17-10-2024	Pengaruh kualitas pangan secara mikrobiologi	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
4.	24-10-2024	Pembuatan pangan dgn metode suhu tinggi & suhu rendah	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
5.	31-10-2024	Pengaruh suhu pangan dgn metode pengawetan, pengemasan, pengawetan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
6.	7-11-2024	Pengaruh suhu pangan dgn metode pengawetan, pengemasan, pengawetan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
7.	14-11-2024	Pengaruh suhu pangan dgn metode pengawetan, pengemasan, pengawetan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
8.	28-11-2024	Pengaruh suhu pangan dgn metode pengawetan, pengemasan, pengawetan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
9.	5-12-2024	Pengaruh suhu pangan dgn metode pengawetan, pengemasan, pengawetan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
10.	12-12-2024	Prebiotik, Probiotik, Simbiotik	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
11.	19-12-2024	Pengembangan Formula Makanan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
12.	2-1-2025	Pengembangan Formula Makanan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
13.	9-1-2025	Teknik Pengemasan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	
14.	16-1-2025	Pelabelan	08.00-11.50		Aisyah Fariandini, S.T, M.Gz.	

Mengetahui,

Ka. Laboratorium terpadu

Dr. apt. Nunung Piyatni W, M. Biomed

# Data Nilai

Prodi 13411 - D3 Gizi ( D3 ) Tahun Ajaran 2024/2025 Ganjil  
 Mata Kuliah GIZ-534, Teknologi Pangan Semester  
 Status Publish, Terkunci Pengajar Aisyah Fariandini,  
 S.ST.,M.Gz.  
 Kelas A

No	NIM	Nama	Nilai Akhir	Bobot	Simbol
1	23220001	MUTIARA DESTIN PARENDRA	89.80	4.00	A
2	23220002	NATASYA KRISTINA IYUNG KIYEN	75.00	3.00	B
3	23220003	SEPTI SUSILOWATI	86.10	4.00	A
4	23220004	NADIRA APRIANA DEWI	72.50	3.00	B
5	23220005	DESTILA ARUM DELIMA	84.50	4.00	A
6	23220006	AWALIA KHOIRUN NISA	81.80	4.00	A
7	23220008	NAJWA LATIFAH	83.00	4.00	A
8	23220009	MUHAMMAD FARHAN ARIZA	65.00	2.00	C
9	23220010	LAELI PURNAMA SARI	88.00	4.00	A
10	23220011	LATHIFAH NURAINI	88.40	4.00	A
11	23220012	SALMA AZZAHRA PUTRI SUSENO	85.00	4.00	A
12	23220013	SANIA SALSABILLA YONANDA	84.10	4.00	A
13	23220014	ERIN AMALIA PUTRI	20.00	0.00	E
14	23220015	FASYA NANDA ALIYYAH	81.50	4.00	A
15	23220016	HELEN RISKI PURNAMA NOVITA PUTRI HARIAWATI	86.70	4.00	A
16	23220017	BUDI TRIKUSWORD	85.30	4.00	A
17	23220018	ALBERTUS FAJAR KRISMAHENDRA	89.00	4.00	A
18	23220019	RIDHO HANDI WITRIATMOKO	78.90	3.00	B
19	23220020	ANGGI KHOIRUL `UMAH	80.30	4.00	A
20	23220021	WAHYUDHY RAMADHAN	80.00	4.00	A
21	23220022	MUHAMMAD AMIN	79.50	3.00	B
22	23220023	REVA PERMATA PUTRI	82.20	4.00	A
23	23220024	BAMBANG INDRA PRANATA	77.30	3.00	B
24	23220025	SHELLA DANIAN AL FITRI	81.70	4.00	A
25	23220026	ANANDITA PUTRI ANDRIYANI	87.20	4.00	A
26	23220027	GINADA DWI WAHYUDIANTARI	86.10	4.00	A
<b>Total</b>			<b>2,078.90</b>	<b>93.00</b>	
<b>Rata-rata</b>			<b>79.96</b>	<b>3.58</b>	