



KONTRAK KULIAH

Nama Dosen : Sri Harmini, S.T.P., M.Sc
Mata Kuliah : Proses Termal
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Kelas/Angkatan : A
Semester : III
Tahun Akademik : 2025/2026

Capaian Pembelajaran/ Learning Outcome: Mengidentifikasi kondisi untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan patogen. Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses di industri hasil pertanian. Memahami isu mutakhir global dalam bidang hasil pertanian.

Softskills: Membangun jaringan dalam kegiatan, Mampu bekerja secara cermat, teliti, jujur, tanggungjawab, mampu bekerjasama, memahami dan mampu memanfaatkan kearifan lokal, mampu beradaptasi dan berdaya juang tinggi, berperilaku yang sesuai dengan norma agama, hukum, sosial, dan budaya nasional.

Bahan Kajian:

1. Ruang lingkup proses termal pada proses pengolahan hasil pertanian,
2. Evaluasi kecukupan proses termal dan kurva survivor mikroorganisme
3. Aplikasi proses termal di industri pangan
4. Trend produk pengalengan

Ketentuan

1. Kehadiran perkuliahan tatap muka minimal 75%.
2. Toleransi keterlambatan perkuliahan tatap muka 15 menit.
3. Mengenakan pakaian rapi dan sopan, bersepatu, tidak diperbolehkan mengenakan kaos oblong dan sandal selama perkuliahan tatap muka di kelas.
4. Mahasiswa wajib mengikuti ujian.

Penilaian

No	Uraian	Bobot
1.	Ruang lingkup proses termal pada proses pengolahan hasil pertanian	15%
2.	Evaluasi kecukupan proses termal dan kurva survivor mikroorganisme	15%
3.	Aplikasi proses termal di industri pangan	15%
4.	Trend Produk pengalengan	15%
5.	Kehadiran	8%
6.	Ujian Akhir Semester	32%

Yogyakarta, 9 September 2025

Ketua Program Studi,

(Lana Santika N, S.T.P, M.Sc)

Dosen Pengampu,

(Sri Harmini, S.T.P, M.Sc)

Ketua Kelas /Angkatan

(Anisa Nurul Azmi)



PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GASAL
TAHUN AKADEMIK 2025/2026

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN – S1
Matakuliah : PROSES TERMAL
Kode MK : PKM23139
Dosen : Sri Harmini, M.Sc

Kelas : A
Ruang :
Hari/Tanggal : Senin, 29-12-2025
Waktu : 10.00 - 11.30

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	24122300001	Rahma Istiqomah	B		A
2	24122300003	AGATHA GALUH MARTINI PUTRI	B		A
3	24122300004	Cinta Bella Fatika Sari	B		A
4	24122300006	JENRI DWILIANO RINDENGAN	B	—	C-
5	24122300047	Sandi Asna Auliya	B		A-
6	24122300048	Ahmad Safari	B		B+
7	24122300052	syahwa venia azalea	B		A
8	24122300053	Arya Trisna Mukti	B		B+
9	24122300055	Mutiara Viola Jelita	B		A
10	24122300056	anisa nurul azmi	B		A

Pengawas

Yogyakarta, 29-12-2025

1. Dr. Nur Azizah Usman H, S.P., M.Sc ()
2. ()
3. ()
4. ()

Sri Harmini, M.Sc



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2025/2026 Sem. GASAL

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Matakuliah : PROSES TERMAL [PKM23139]
Bobot : 2 SKS
Dosen : Sri Harmini [0515098804]

Kelas : A
Hari :
Pukul : 00:00 s.d. 00:00
Ruang :

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	8-09-25	Pendahuluan	- Kontrak kuliah - pemaparan silabus Pendahuluan	10	
II	15-09-25	Proses Termal	- pengelompokan bahan makanan - Pengolahan makanan dng panas	10	
III	22-09-25	Nilai D	- pengertian nilai D - hubungan D value dng suhu & resistensi	10	
IV	29-09-25	Nilai D	- Rumus perhitungan Dvalue - latihan soal perhitungan D-value	9	
V	6-10-25	Nilai Z	- pengertian nilai Z latihan soal ² - hub. Z dan D	9	
VI	13-10-25	Nilai F ₀	- angka kecukupan sterilisasi - menghitung nilai F ₀	10	
VII	20-10-25	Nilai LR	- pengertian LR - rumus & perhitungan LR	10	
VIII	27-10-25	UTS	materi W 1 - W 7	10	
IX	3-11-25	Proses Aseptis	KONSEP dasar aseptis cara sterilisasi dng penerapan Zona aseptis	10	
X	10-11-25	Pengalengan Makanan	- cara pengalengan makanan - macam ² metode pengalengan	9	
XI	17-11-25	Produk Pengalengan Terkini	- contoh produk ² kaleng - kerusakan makanan dlm kaleng	9	
XII	24-11-25	Proses Non Termal	ohmic heating HHP, PEF, ultrasound, omf dll.	9	
XIII	01-12-25	Perkembangan Proses Termal	Perkembangan proses termal dlm pengolahan pangan	9	
XIV	08-12-25	Mikrobia Termofilik	- klasifikasi - manfaat	9	
XV	15-12-25	Kelompok Bakteri Pd Makanan	Klasifikasi bakteri b'dasar suhu, oksigen, qw.	9	



Universitas PGRI Yogyakarta

Jl. PGRI I Sonosewu No. 117 Yogyakarta Telp. 0274-376808, 373198 Fax. 0274-376808

DAFTAR HADIR KULIAH

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Tahun Akademik : 2025/2026
Semester : GASAL
Dosen : Sri Harmini [0515098804]

Kode Matakuliah : PKM23139
Matakuliah : PROSES TERMAL
Bobot : 2 SKS
Kelas : A

Semester :
Hari :
Pukul : 00:00 s.d. 00:00
Ruang :

No	NP Mahasiswa	Nama Mahasiswa	B/U/P	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Jumlah Hadir	% Hadir
1	24122300001	Rahma Istiqomah																		
2	24122300003	AGATHA GALUH MARTINI PUTRI																		
3	24122300004	Cinta Bella Fatika Sari																		
4	24122300006	JENRI DWILianto RINDENGAN																		
5	24122300047	Sandi Asna Auliya																		
6	24122300048	Ahmad Safari																		
7	24122300052	syahwa venia azalea																		
8	24122300053	Arya Trisna Mukti																		
9	24122300055	Mutiara Viola Jelita																		
10	24122300056	anisa nurul azmi																		