



KONTRAK KULIAH

Nama Dosen : Sri Harmini, S.T.P., M.Sc
Mata Kuliah : Proses Termal
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Kelas/Angkatan : B
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

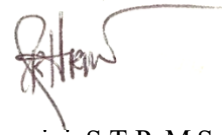
No	Uraian	Bobot
1.	Ruang lingkup proses termal pada proses pengolahan hasil pertanian	15%
2.	Evaluasi kecukupan proses termal dan kurva survivor mikroorganisme	15%
3.	Aplikasi proses termal di industri pangan	15%
4.	Trend Produk pengalengan	15%
5.	Kehadiran	8%
6.	Ujian Akhir Semester	32%

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


(Metta Hangga)



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 : B
Ruang :
Hari/Tanggal : Senin, 29-12-2025
Waktu : 11:30 - 13:00

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	24122330047	METTA HANGGA LESTARI	B		A-

Pengawas

1. Rismawati A.

2.

3.

4.

()
()
()
()

Yogyakarta, 29-12-2025

Sri Harmini, M.Sc



DAFTAR HADIR KULIAH

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

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

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	24122330047	METTA HANGGA LESTARI		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%



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 : B
Hari : -
Pukul : 00:00 s.d. 00:00
Ruang :

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	8/09 ²⁵	Pendahuluan	Silabus Ruang Lingkup	1	
II	15/09 ²⁵	Proses Termal	pengelompokan bahan makanan	1	
III	22/09 ²⁵	Nilai D	Pengertian nilai D rumus perhitungan nilai D	1	
IV	29/09 ²⁵	Nilai D	- Contoh soal nilai D	1	
V	6/10 ²⁵	Nilai D	Hub. nilai D & suhu. + contoh soal	1	
VI	13/10 ²⁵	Nilai Z	Pengertian nilai Z rumus & perhitungan	1	
VII	20/10 ²⁵	Nilai Z	latihan soal Hub. D dan Z	1	
VIII	27/10 ²⁵	UTS	materi W2 - W7	1	
IX	3/11 ²⁵	Nilai Fo	rumus & perhitungan Nilai kecukupan Termal	1	
X	10/11 ²⁵	Nilai LR	Pengertian lethality Rate rumus LR	1	
XI	17/11 ²⁵	Proses Aseptis	konsep Dasar, Pengertian & cara melakukan / aplikasi pd Industri	1	
XII	24/11 ²⁵	Pengalengan Makanan	cara pengalengan macam ² metode pengalengan	1	
XIII	01/12 ²⁵	Proses Non Termal	Ohmic heating, PEF, dll	1	
XIV	08/12 ²⁵	Mikrobia Termofilik	klasifikasi mikroba termofilik	1	
XV	15/12 ²⁵	Bakteri Pd Makanan	Bakteri b'dasar pd suhu, oksigen, Au (klasifikasi)	1	