

**LAPORAN  
EVALUASI PROSES PEMBELAJARAN  
PS TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
SEMESTER AWAL 2025/2026**



**OLEH  
TIM PENJAMINAN MUTU  
PRODI S1 TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

**Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.**

**PS S1 TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
SEMESTER AWAL 2025/2026  
JANUARI 2026**

## HASIL EVALUASI PROSES PEMBELAJARAN PS THP SEMESTER AWAL 2025/2026

Evaluasi proses pembelajaran di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan (PS THP) dilakukan secara rutin di setiap akhir semester sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas pelaksanaan Tridharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam bidang pendidikan. Pada semester awal Tahun Akademik 2025/2026, evaluasi dilaksanakan melalui instrumen Google Form yang diisi oleh mahasiswa terhadap seluruh mata kuliah yang mereka programkan. Instrumen evaluasi mencakup berbagai aspek dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tabel Penilaian Evaluasi Dosen

No.	Aspek yang Dinilai
1	Kesiapan memberikan kuliah dan/atau praktik
2	Kelengkapan bahan ajar (PPT atau Modul di Sikola)
3	Penyampaian RPS dan kontrak kuliah di pertemuan perdana
4	Ketepatan waktu kehadiran dosen di kelas sesuai jadwal
5	Kemampuan menghidupkan suasana kelas
6	Kesesuaian materi yang diberikan dengan RPS
7	Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk bertanya
8	Keragaman metode pembelajaran
9	Keragaman sumber belajar
10	Pemanfaatan media dan teknologi pembelajaran
11	Pemberian tugas terstruktur
12	Pemberian umpan balik terhadap tugas
13	Evaluasi hasil belajar (UTS/UAS/Quiz)
14	Kesesuaian materi ujian/tugas dengan pembelajaran
15	Pemberian umpan balik hasil evaluasi
16	Penguasaan materi pembelajaran
17	Menjelaskan pokok bahasan secara sistematis
18	Memberi contoh relevan dari konsep yang diajarkan
19	Membahas contoh kasus secara mendalam
20	Menjelaskan keterkaitan antar topik
21	Penguasaan isu mutakhir di bidang yang diajarkan

22	Penggunaan hasil riset/pengabdian dalam pembelajaran
23	Pemanfaatan teknologi komunikasi untuk pengayaan materi
24	Rasa percaya diri dalam mengajar
25	Kewibawaan sebagai dosen
26	Kearifan saat diskusi mahasiswa
27	Kemampuan mengendalikan diri
28	Adil dalam memperlakukan mahasiswa
29	Terbuka terhadap kritik/saran mahasiswa
30	Meluangkan waktu untuk konsultasi
31	Mengenal mahasiswa yang diajar
32	Saran untuk dosen dan sarana/prasarana pembelajaran

Mahasiswa S1 yang memprogramkan mata kuliah yang berkaitan Program Studi THP pada semester awal 2025/2026 sebanyak 791 orang. Pada semester ini, telah dilaksanakan pembelajaran untuk 21 Mata kuliah (Tabel 2).

Tabel 2. Daftar mata kuliah semester awal 2025/2026 PS THP

No	Kode Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	SKS	Nama Dosen Pengajar
1	23L06120103	Biokimia Hasil Perikanan	3	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D. 2. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess. 3. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
2	23L06120403	Mikrobiologi Hasil Perikanan	3	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D. 2. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si. 3. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess.
3	23L06110103	Kimia Pangan	3	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D. 2. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc. 3. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
4	23L06110203	Penanganan Hasil Perikanan	3	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si. 2. Dr. Nursinah Amir,

				S.Pi., MP. 3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
5	23L06130103	Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan	3	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP. 2. Prof. Dr. Ir. Najamuddin, M.Sc. 3. Prof. Dr. Ir. Zainuddin, M.Si.
6	23L06130203	Bioteknologi Hasil Perikanan	3	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D. 2. Asmi Citra Malina, S.Pi., M.Agr., Ph.D. 3. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess.
7	23L06130303	Manajemen Industri Hasil Perikanan	3	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si. 2. Prof. Dr. Ir. Aris, M.Si. 3. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
8	23L06120203	Bahan Baku Industri Hasil Perikanan	3	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si. 2. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
9	23L06120703	Aditif Bahan Pangan	3	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP. 2. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc. 3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
10	23L06130403	Diversifikasi dan Pengembangan Produk Perikanan	3	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si. 2. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP. 3. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
11	23L06130503	Pengemasan & Penyimpanan Produk Perikanan	3	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si. 2. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si. 3. A. Hermina Julyaningsih, S.TP., M.Si.

12	23L06130603	Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	3	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP. 2. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si. 3. Dr. rer. nat. Izainal, STP., M.Food.Tech.
13	23L06120303	Nutrisi Hasil Perikanan	3	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D. 2. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc. 3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
14	23L06120503	Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan	3	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si. 2. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP. 3. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
15	23L06120603	Teknologi Pemanfaatan Makroalga dan Mikroalga	3	1. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess. 2. Kasmati, STP., MP., Ph.D. 3. Asmi Citra Malina, S.Pi., M.Agr., Ph.D.
16	23L06131503	Sistem Sertifikasi Produk Perikanan (P)	3	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si. 2. Kasmati, STP., MP., Ph.D. 3. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
17	23L06130803	Penanganan Bahan Baku Industri (P)	3	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si. 2. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP. 3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
18	23L06131203	Teknologi Proses Thermal Hasil Perikanan (P)	3	1. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc. 2. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si. 3. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
19	23L06131403	Sanitasi dan Hygiene Industri Perikanan (P)	3	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.

				2. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess. 3. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
20	23L06131703	Peraturan Perlindungan Konsumen dan Undang-Undang Pangan (P)	3	1. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc. 2. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si. 3. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
21	23L06110302	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	2	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.

Dari 21 mata kuliah yang diselenggarakan pada Semester Awal Tahun Akademik 2025/2026, hanya 15 mata kuliah yang memperoleh tanggapan dari mahasiswa melalui pengisian kuesioner. Namun demikian, partisipasi mahasiswa dalam evaluasi ini belum merata. Untuk gambaran lebih lengkap mengenai distribusi respon mahasiswa terhadap masing-masing dosen pengampuh di setiap mata kuliah, dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Distribusi Respon Mahasiswa terhadap Dosen Pengampuh pada Setiap Mata Kuliah Semester Awal Tahun Akademik 2025/2026

No	Kode Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	Jumlah Peserta MK	JUMLAH RESPONDEN (ORANG)	Nama Dosen Pengajar
1	23L06120103	Biokimia Hasil Perikanan	40	0	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D.
				0	2. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess.
				0	3. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
2	23L06120403	Mikrobiologi Hasil Perikanan	41	0	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D.
				0	2. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.

				0	3. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess.
3	23L06110103	Kimia Pangan	57	0	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D.
				0	2. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
				4	3. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
4	23L06110203	Penanganan Hasil Perikanan	57	0	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
				20	2. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				44	3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
5	23L06130103	Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan	45	28	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				1	2. Prof. Dr. Ir. Najamuddin, M.Sc.
				0	3. Prof. Dr. Ir. Zainuddin, M.Si.
6	23L06130203	Bioteknologi Hasil Perikanan	46	0	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D.
				0	2. Asmi Citra Malina, S.Pi., M.Agr., Ph.D.
				0	3. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess.
7	23L06130303	Manajemen Industri Hasil Perikanan	45	12	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
				0	2. Prof. Dr. Ir. Aris, M.Si.

				0	3. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
8	23L06120203	Bahan Baku Industri Hasil Perikanan	41	0	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
				33	2. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
9	23L06120703	Aditif Bahan Pangan	41	37	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				0	2. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
				1	3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
10	23L06130403	Diversifikasi dan Pengembangan Produk Perikanan	46	17	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
				4	2. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				0	3. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
11	23L06130503	Pengemasan & Penyimpanan Produk Perikanan	45	17	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
				0	2. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
				0	3. A. Hermina Julyaningsih, S.TP., M.Si.
12	23L06130603	Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	45	0	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				0	2. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
				0	3. Dr. rer. nat. Izainal, STP., M.Food.Tech.

13	23L06120303	Nutrisi Hasil Perikanan	42	0	1. Kasmati, STP., MP., Ph.D.
				0	2. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
				2	3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
14	23L06120503	Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan	42	38	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
				0	2. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				0	3. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
15	23L06120603	Teknologi Pemanfaatan Makroalga dan Mikroalga	40	0	1. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess.
				0	2. Kasmati, STP., MP., Ph.D.
				0	3. Asmi Citra Malina, S.Pi., M.Agr., Ph.D.
16	23L06131503	Sistem Sertifikasi Produk Perikanan (P)	6	0	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
				0	2. Kasmati, STP., MP., Ph.D.
				2	3. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
17	23L06130803	Penanganan Bahan Baku Industri (P)	16	0	1. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
				0	2. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				2	3. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.

18	23L06131203	Teknologi Proses Thermal Hasil Perikanan (P)	13	0	1. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
				0	2. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
				0	3. Dr. Ir. Fahrul, S.Pi., M.Si.
19	23L06131403	Sanitasi dan Hygiene Industri Perikanan (P)	36	31	1. Dr. Nursinah Amir, S.Pi., MP.
				0	2. Dr. Ir. Elmi Nurhadiyah Z, Dess.
				0	3. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
20	23L06131703	Peraturan Perlindungan Konsumen dan Undang-Undang Pangan (P)	46	0	1. Prof. Dr. Ir. Metusalach, M.Sc.
				40	2. Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.
				0	3. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.
21	23L06110302	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	1	0	1. Dr. Syahrul, S.Pi., M.Si.

Jumlah tanggapan mahasiswa terhadap kuesioner pembelajaran pada semester awal Tahun Akademik 2025/2026 tercatat sebanyak 333 respon, yang mencakup 15 mata kuliah. Sesuai dengan arahan yang telah disampaikan sebelumnya, mahasiswa diharapkan mengisi kuesioner untuk seluruh mata kuliah yang mereka programkan serta memberikan penilaian terhadap seluruh dosen pengampu yang terlibat dalam pembelajaran. Secara ideal, apabila instruksi ini diikuti sepenuhnya, maka jumlah total respon seharusnya setara dengan jumlah mahasiswa pada setiap mata kuliah dikalikan dengan jumlah dosen yang mengampu mata kuliah tersebut.

Namun, dalam pelaksanaan monitoring dan evaluasi (monev) pembelajaran kali

ini, hanya 15 dari 21 mata kuliah yang memperoleh respon dari mahasiswa. Tingkat partisipasi mahasiswa dalam pengisian kuesioner hanya mencapai 14,29%, yang menunjukkan keterlibatan masih tergolong rendah. Bahkan, terdapat mata kuliah yang hanya dinilai oleh dua mahasiswa untuk satu dosen, padahal mata kuliah tersebut diajar oleh tiga dosen. Ini menunjukkan bahwa belum seluruh dosen pengampu mendapatkan evaluasi yang semestinya.

Salah satu faktor penyebab rendahnya partisipasi adalah belum optimalnya pemahaman mahasiswa terhadap instruksi pengisian kuesioner. Di samping itu, dorongan atau motivasi internal mahasiswa untuk secara aktif memberikan umpan balik terhadap proses pembelajaran juga belum terbentuk secara kuat. Hal ini dapat disebabkan oleh kurangnya penekanan terhadap pentingnya evaluasi pembelajaran sebagai bagian dari perbaikan kualitas akademik, serta belum adanya sistem insentif atau mekanisme yang mendorong mahasiswa untuk berpartisipasi secara aktif dan bertanggung jawab dalam proses evaluasi ini.

Hasil jawaban mahasiswa terhadap setiap pertanyaan ditampilkan dalam bentuk grafik batang setiap mata kuliah. Berikut ini mata kuliah yang dilakukan evaluasi pembelajaran pada semester awal 2025/2026 PS THP.

### **1. Biokimia Hasil Perikanan**

Pada mata kuliah ini, tidak terdapat satu pun mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### **2. Mikrobiologi Hasil Perikanan**


Pada mata kuliah ini, tidak terdapat satu pun mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### **3. Kimia Pangan**

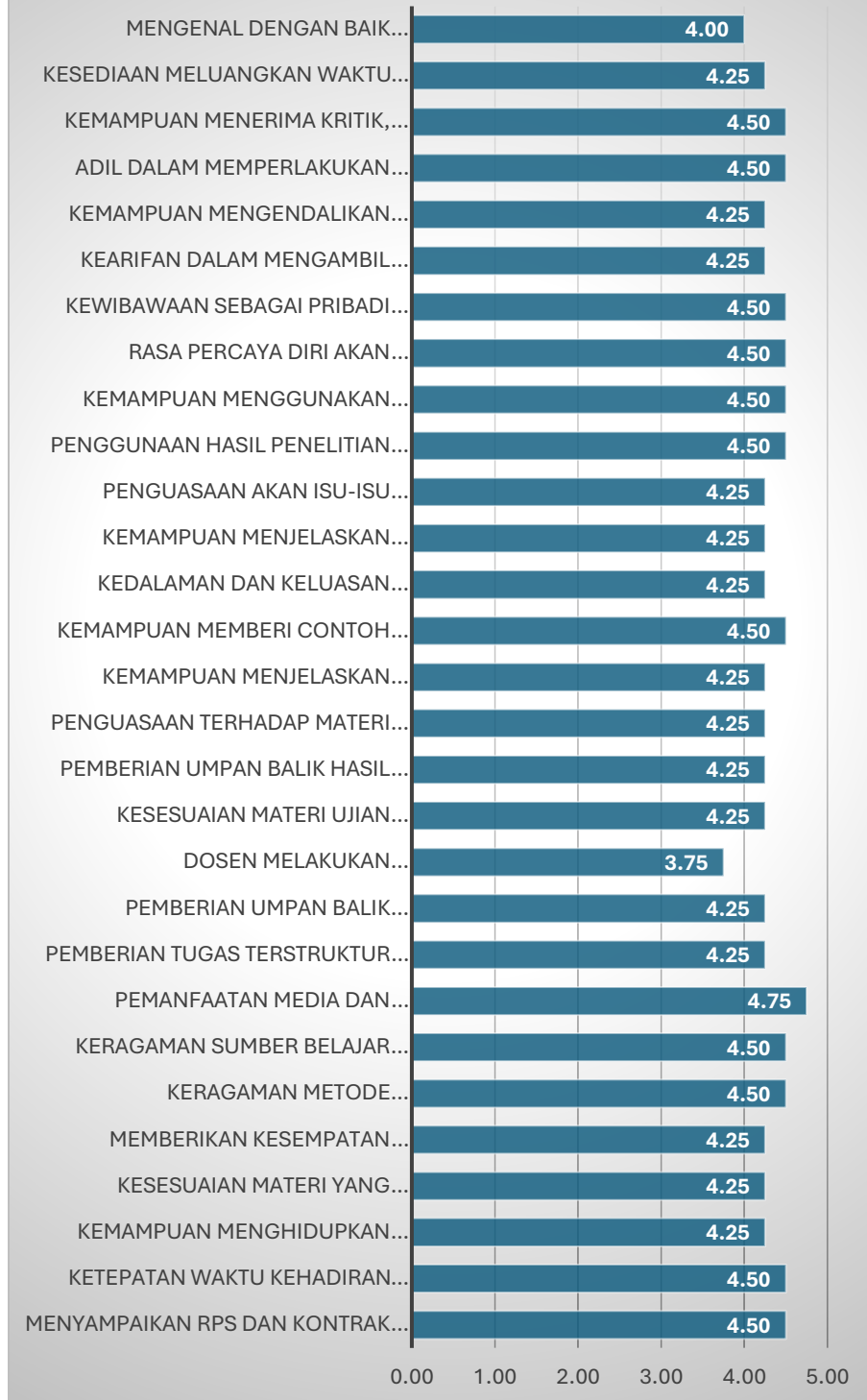
Pada mata kuliah ini, hanya 4 mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen. Secara keseluruhan, tingkat partisipasi mahasiswa terhadap mata kuliah Kimia Pangan tergolong sangat rendah, dengan hanya 4 dari 57 peserta (7,02%) yang memberikan tanggapan. Respon tersebut pun hanya ditujukan kepada satu dari tiga dosen pengampu yang terlibat dalam mata kuliah ini. Meskipun demikian, skor rata-rata hasil evaluasi menunjukkan kualitas yang cukup tinggi, yaitu berada pada rentang 4,2 hingga 5 dari skala

maksimum 5. Visualisasi data tanggapan mahasiswa disajikan dalam bentuk grafik batang pada Gambar 1.

Berdasarkan hasil evaluasi pembelajaran yang divisualisasikan dalam grafik batang bahwa kinerja dosen pada mata kuliah Kimia Pangan menunjukkan bahwa kinerja dosen dinilai sangat baik oleh mahasiswa. Sebagian besar aspek memperoleh skor rata-rata antara 3.7 hingga 5.0, menunjukkan kepuasan tinggi terhadap proses pembelajaran, mencerminkan kualitas pengajaran yang unggul. Namun, ada beberapa aspek yang masih bisa ditingkatkan, seperti *Dosen melakukan penilaian/evaluasi hasil belajar (contoh: UTS, UAS, Quizz, dan sebagainya)*.

Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran
Pembelajaran sudah sangat baik, namun akan lebih membantu mahasiswa jika penjelasan materi bisa dibuat sedikit lebih terstruktur agar semua mahasiswa dapat mengikuti dengan nyaman.

Terbaik
Diharapkan kedepannya pembelajaran tambah efektif. Ruang kelas luas tapi ac nya cuman 1, mungkin bisa ditambahkan biasanya dosennya juga kepanasan

## Evaluasi Kinerja Dosen Berdasarkan Indikator



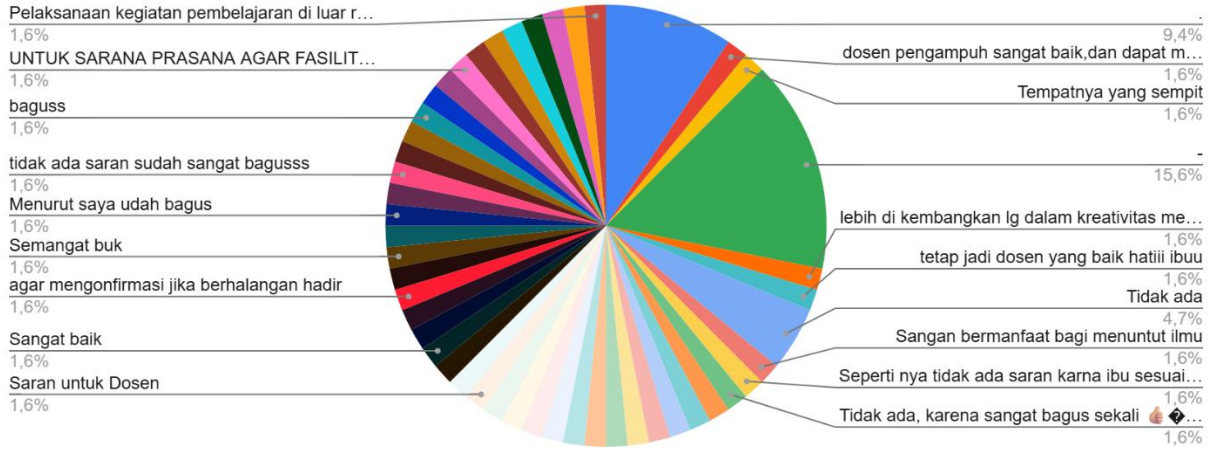
Gambar 1. Evaluasi Kinerja Dosen MK Kimia Pangan

#### 4. Penanganan Hasil Perikanan



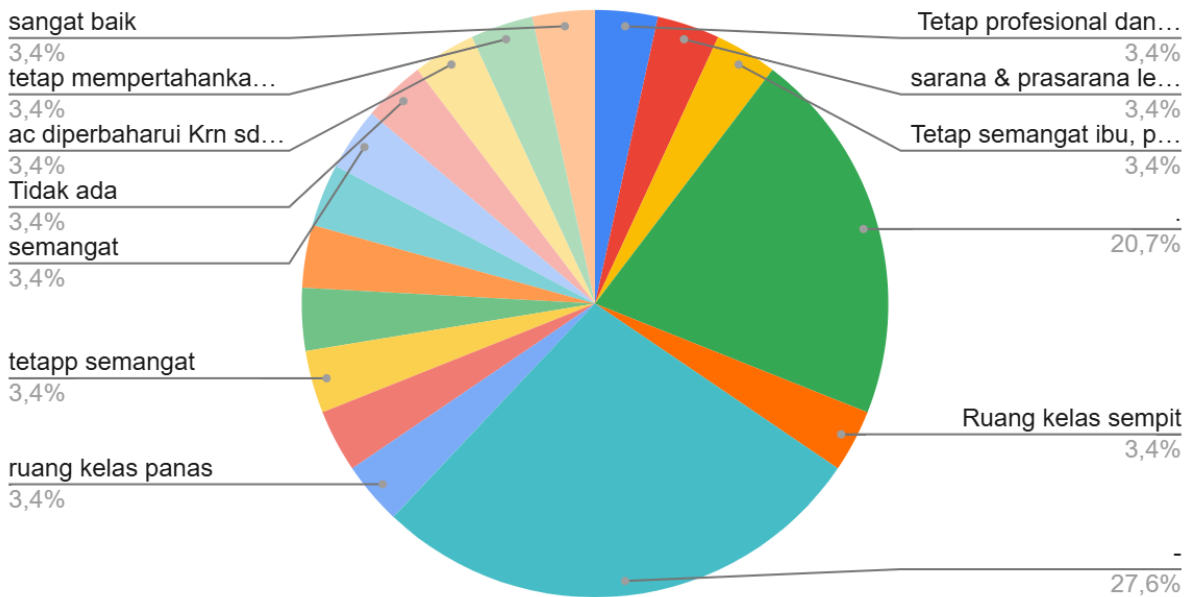
Gambar 2. Evaluasi Kinerja Dosen MK Penanganan Hasil Perikanan

### Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran



### 5. Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan

### Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran





Gambar 3. Evaluasi Kinerja Dosen MK Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan

### 6. Bioteknologi Hasil Perikanan

Pada mata kuliah ini, tidak terdapat satu pun mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 7. Manajemen Industri Hasil Perikanan

## Evaluasi Kinerja Dosen Berdasarkan Indikator



Gambar 4. Evaluasi Kinerja Dosen MK Manajemen Industri Hasil Perikanan

Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran

Tidak ada saran

Tetap profesional

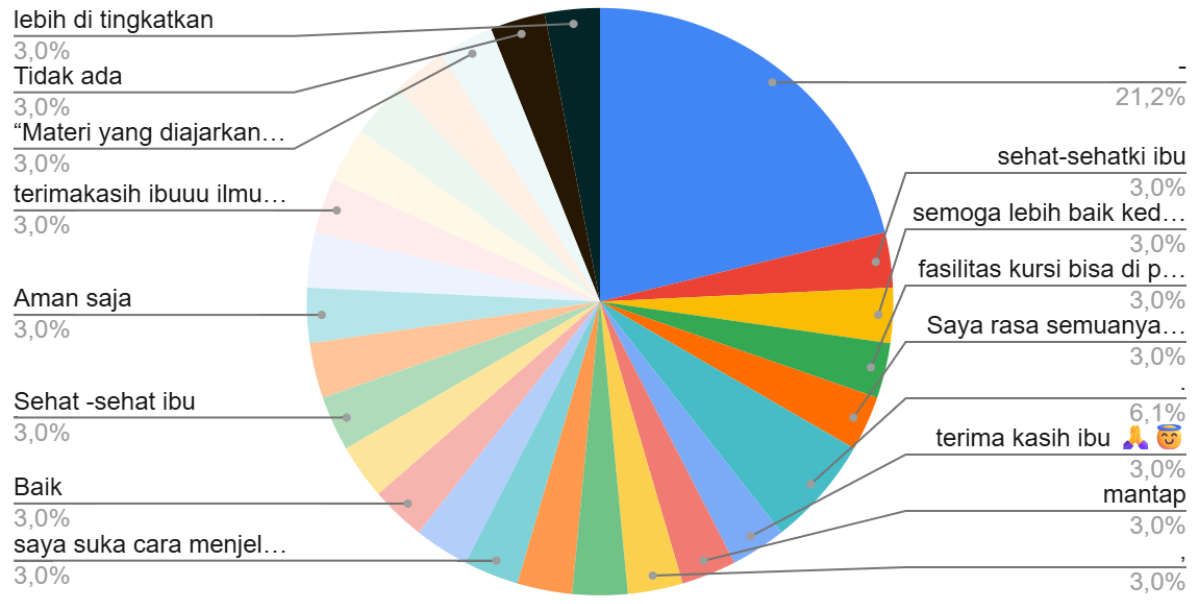
Tidak ada, Sangat baik

Baik

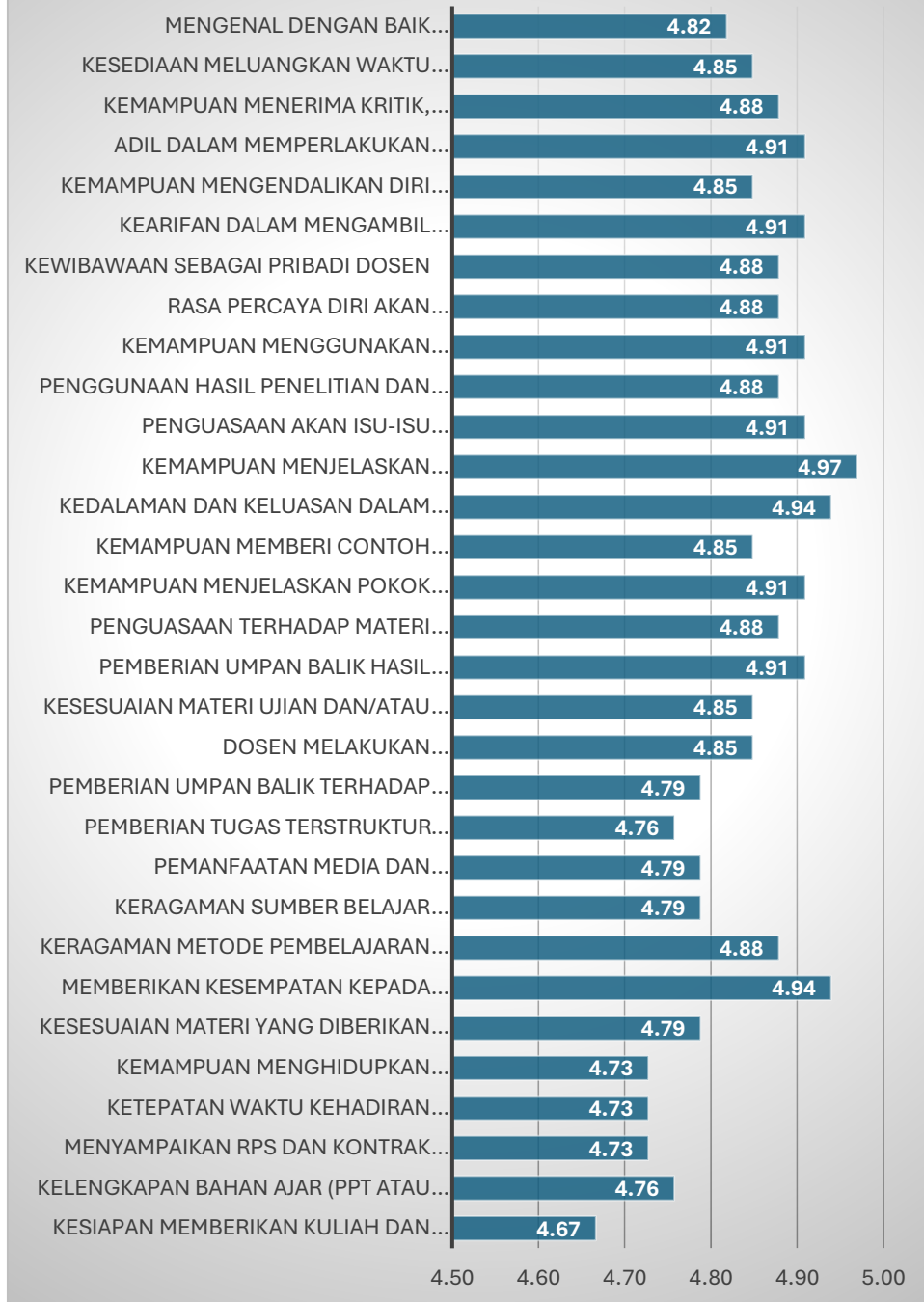
tetap sabar menghadapi anak thp
Ruangan ditambah AC karna panas
Tetap mempertahankan Hal yang baik
Pertahankan

### 8. Bahan Baku Industri Hasil Perikanan

Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran



## Evaluasi Kinerja Dosen Berdasarkan Indikator



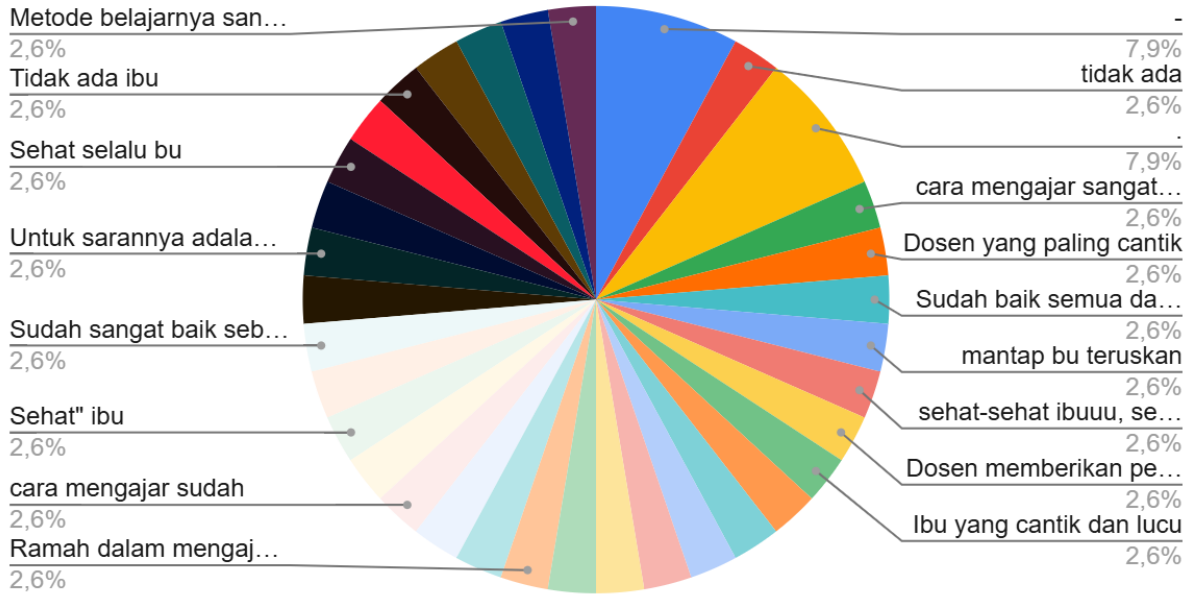
Gambar 5. Evaluasi Kinerja Dosen MK Bahan Baku Industri Hasil Perikanan

## 9. Aditif Bahan Pangan



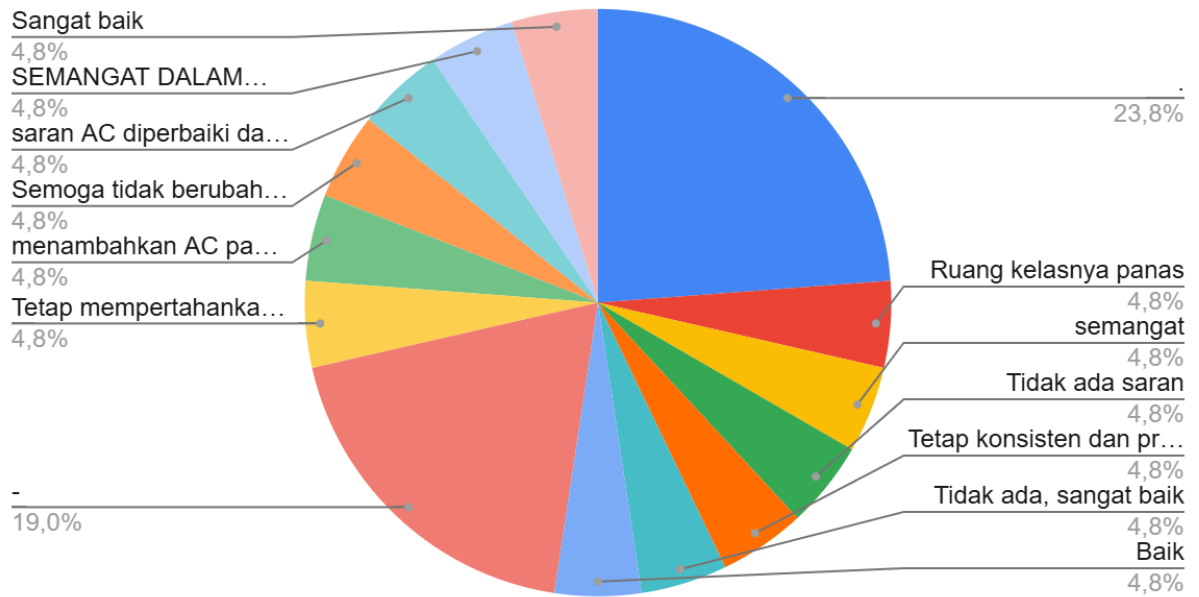
Gambar 6. Evaluasi Kinerja Dosen MK Aditif Bahan Pangan

### Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran

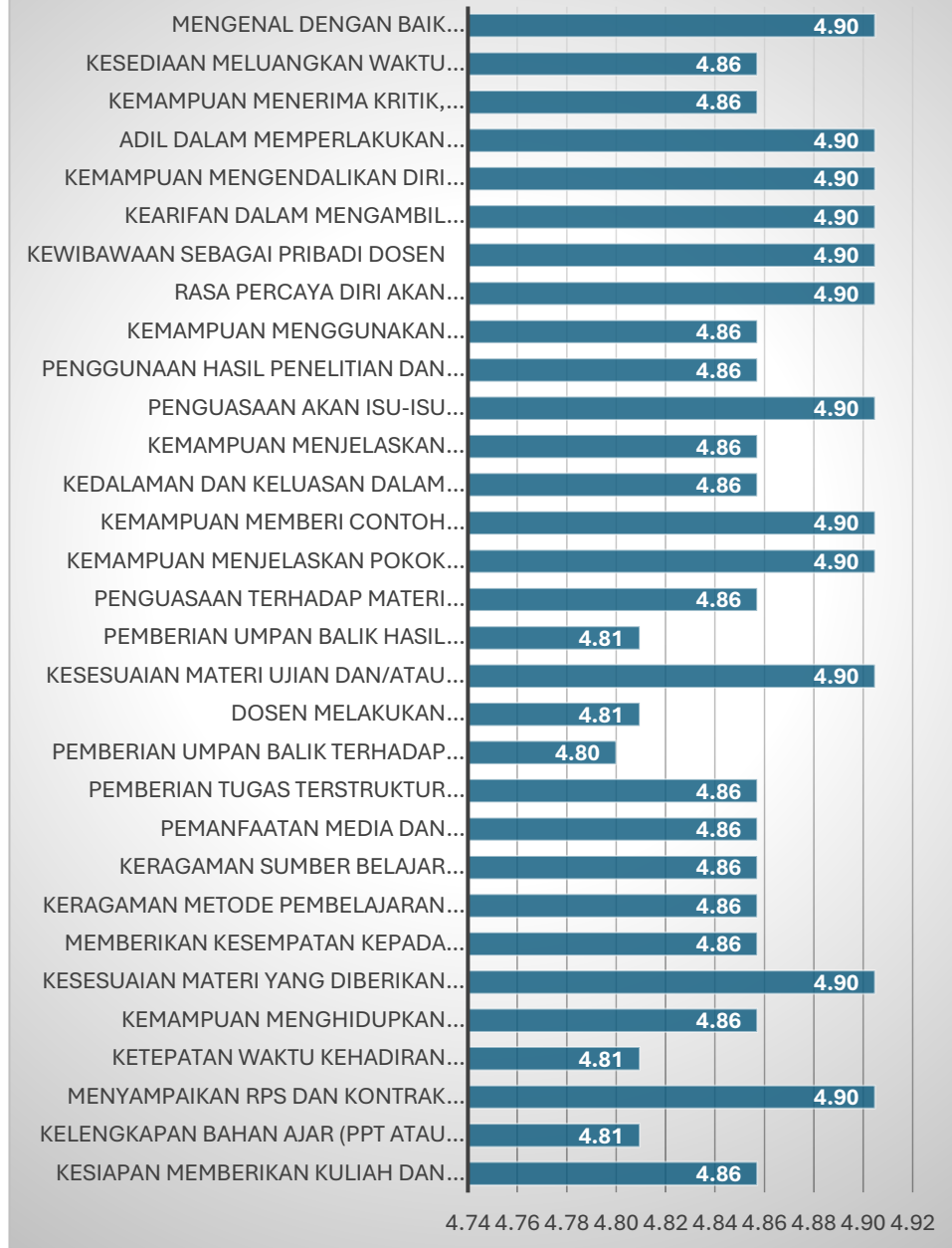


## 10. Diversifikasi dan Pengembangan Produk Perikanan

## Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran



## Evaluasi Kinerja Dosen Berdasarkan Indikator



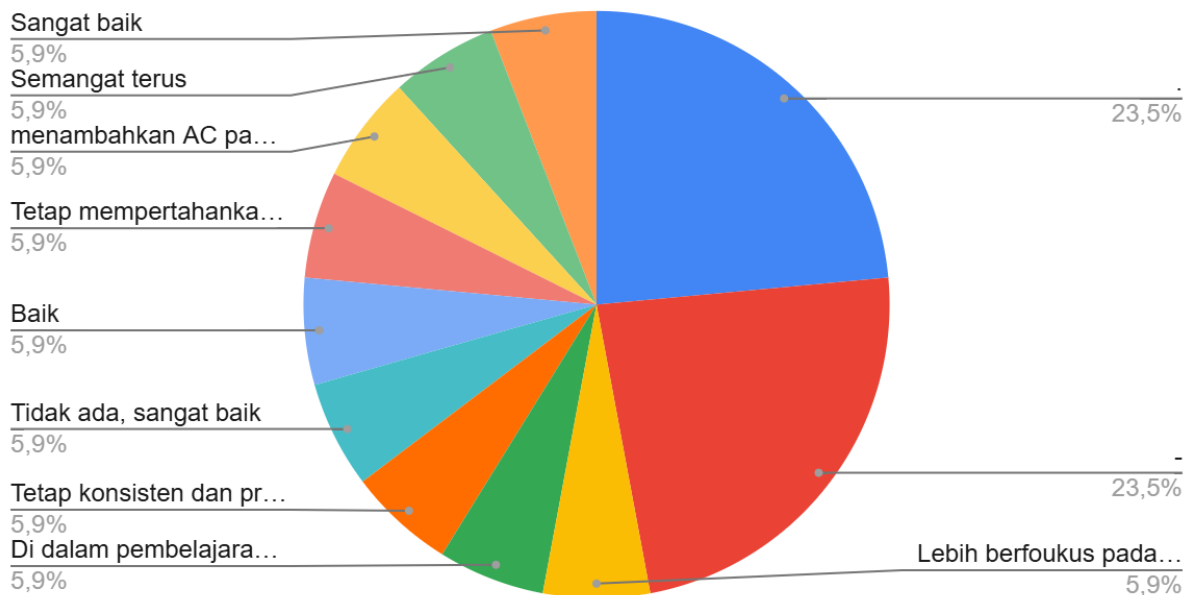
Gambar 7. Evaluasi Kinerja Dosen MK Diversifikasi dan Pengembangan Produk Perikanan

## 11. Pengemasan & Penyimpanan Produk Perikanan



Gambar 8. Evaluasi Kinerja Dosen MK Pengemasan dan Penyimpanan Produk Perikanan

## Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran



### 12. Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan

Pada mata kuliah ini, tidak terdapat satu pun mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 13. Nutrisi Hasil Perikanan

Pada mata kuliah ini, hanya dua mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 14. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan

Pada mata kuliah ini, tidak terdapat satu pun mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 15. Teknologi Pemanfaatan Makroalga dan Mikroalga

Pada mata kuliah ini, tidak terdapat satu pun mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 16. Sistem Sertifikasi Produk Perikanan (P)

Pada mata kuliah ini, hanya dua mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 17. Penanganan Bahan Baku Industri (P)

Pada mata kuliah ini, hanya dua mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 18. Teknologi Proses Thermal Hasil Perikanan (P)

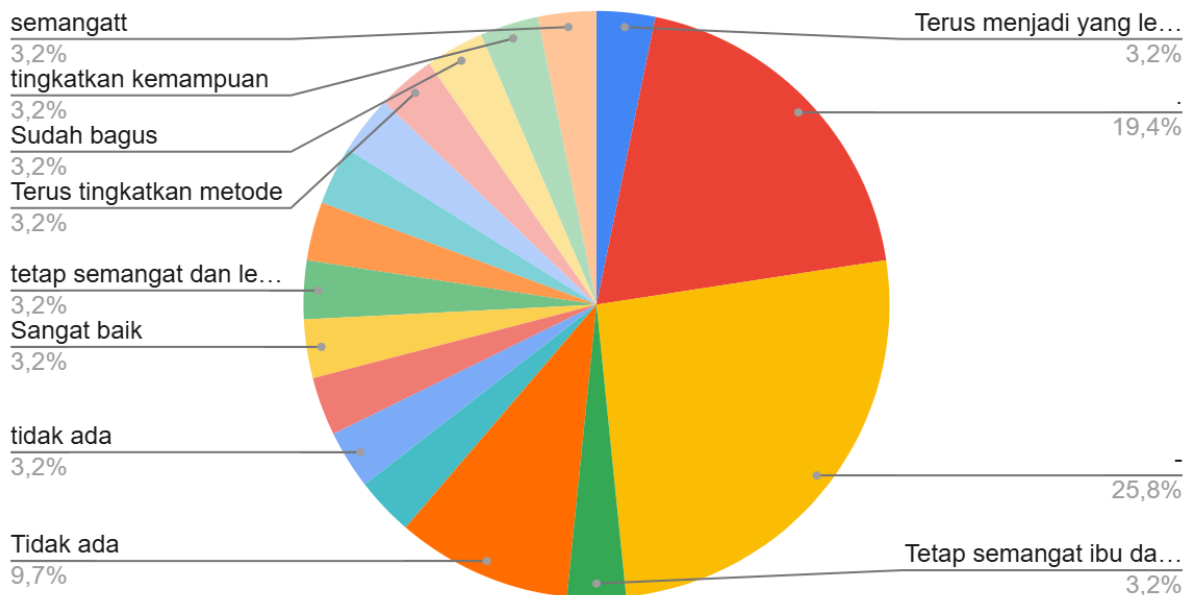
Pada mata kuliah ini, hanya dua mahasiswa yang mengisi kuesioner evaluasi dosen.

### 19. Sanitasi dan Hygiene Industri Perikanan (P)



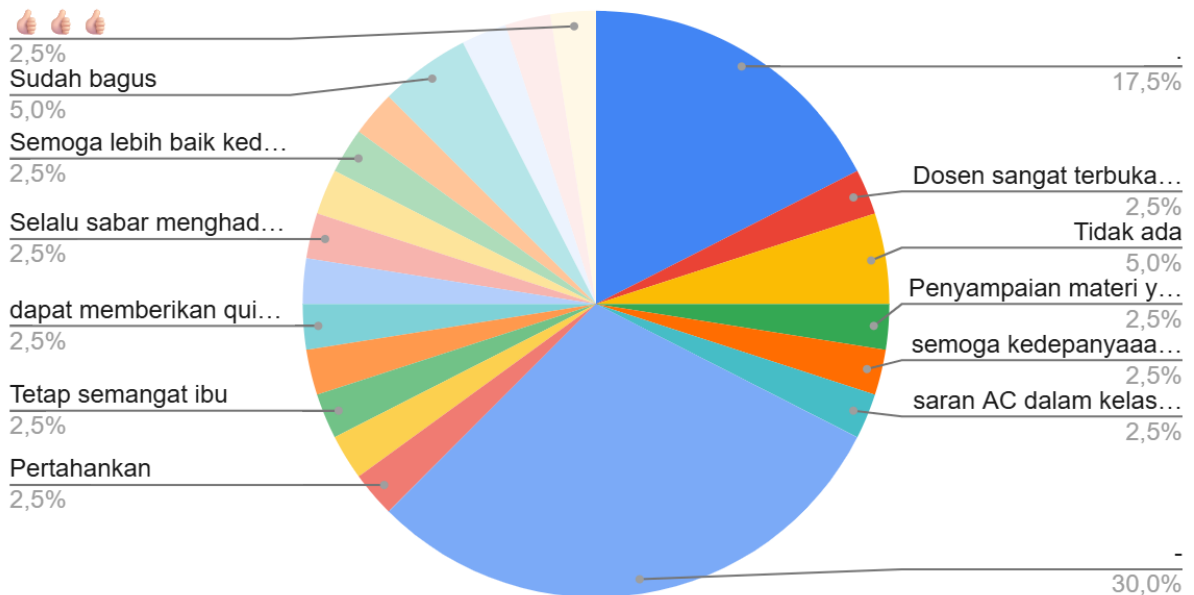
Gambar 9. Evaluasi Kinerja Dosen MK Sanitasi dan Hygiene Industri Perikanan

## Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran



## 20. Peraturan Perlindungan Konsumen dan Undang-Undang Pangan (P)

### Jumlah Saran terhadap dosen, sarana & prasarana pembelajaran



## Evaluasi Kinerja Dosen Berdasarkan Indikator



Gambar 10. Evaluasi Kinerja Dosen MK Peraturan Perlindungan Konsumen & UU Pangan

### 21. Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan

Pada mata kuliah ini, tidak terdapat satu pun mahasiswa yang mengisi kuesioner

evaluasi dosen.

## Kesimpulan

1. Partisipasi mahasiswa dalam pengisian kuesioner evaluasi pembelajaran masih tergolong rendah, dengan hanya 333 respon dari total 836 mahasiswa yang memprogramkan 21 mata kuliah. Bahkan, terdapat 6 mata kuliah yang tidak memperoleh tanggapan sama sekali, dan terdapat 4 MK yang hanya memberikan penilain sebanyak 2 orang setiap MK. Selain itu, distribusi penilaian tidak merata kepada seluruh dosen pengampu. Jika mengacu pada jumlah total dosen pengampu dari 21 mata kuliah, seharusnya terkumpul 2330 respon. Namun, dengan jumlah respon aktual hanya 333, maka tingkat partisipasi terhadap dosen pengampu secara keseluruhan hanya mencapai 14,29%.
2. Secara umum proses pembelajaran dari 15 mata kuliah yang dievaluasi pada PS THP untuk semua indikator penilaian cukup baik (rata-rata di atas 4).
3. Sebanyak 6 mata kuliah yang belum melakukan penilaian evaluasi pembelajaran yaitu: Biokimia Hasil Perikanan, Mikrobiologi Hasil Perikanan, Bioteknologi Hasil Perikanan, Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan, Teknologi Pemanfaatan Makroalga dan Mikroalga, dan Teknologi Proses Thermal Hasil Perikanan (P).
4. Saran dari mahasiswa untuk dosen: perlu peningkatan metode pembelajaran (lebih variatif, ajak interaksi). Menyoroti aspek teknologi dan akses materi ajar, seperti pentingnya konsistensi dalam mengunggah materi di platform Sikola serta penggunaan tampilan presentasi yang lebih menarik dan interaktif. Mahasiswa berharap suasana kelas bisa lebih menyenangkan melalui selingan seperti ice breaking atau humor ringan untuk menjaga semangat belajar.
5. Saran dari mahasiswa terkait aspek sarana dan prasarana pembelajaran masih memerlukan perhatian, terutama pada kondisi ruang kelas yang dirasakan sempit, perbaikan fasilitas fisik seperti AC, proyektor, dan kenyamanan ruangan kelas. Hal ini menunjukkan perlunya dukungan fasilitas pembelajaran yang lebih representatif guna menunjang proses belajar-mengajar secara optimal.

## Rekomendasi

1. Perlu sosialisasi materi kuesioner kepada mahasiswa untuk memberikan pemahaman terhadap materi, penyamaan persepsi dan manfaatnya.
2. Sebaiknya prodi mewajibkan kepada semua pengampu mata kuliah untuk melakukan pembelajaran melalui SIKOLA, sehingga aktivitas dosen dan mahasiswa dapat dimonitor.
3. Hasil evaluasi perlu disampaikan kepada dosen pengampu mata kuliah untuk melakukan perbaikan poses pembelajaran selanjutnya.
4. KPS perlu melakukan upaya perbaikan secara tertulis sebagai dasar dalam monitoring selanjutnya.
5. Selain itu, supaya informasi berimbang, perlu juga ada kuesioner terhadap dosen pengampu mata kuliah terkait proses pembelajaran yang telah dilakukan.

Makassar, 3 Februari 2026

Tim Unit Penjaminan Mutu Prodi S1 Teknologi Hasil Perikanan



Mufti Hatur Rahmi, S.Tr.Pi., M.Si.

NIP. 199312022024062002