



# 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 : 93 / SK / RT - UWM / IV / 2023  
Tentang

### TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023 UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rektor Universitas Widya Mataram :

Menimbang : Bawa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, 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 dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;  
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 5 tahun 2020 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi;

Memperhatikan : Surat Usulan Tenaga Pengajar Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 53/D/FST-UWM/III/2023, tertanggal 24 Maret 2023;

## MEMUTUSKAN

Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap Kelas Pagi, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023;  
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini diserahi 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 : 06 April 2023



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec  
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II
2. Kepala Biro I, II
3. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Wakil Dekan I
5. Program Studi Teknologi Pertanian
6. Yang bersangkutan



Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram

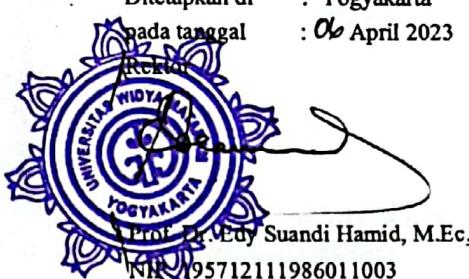
Nomor : 93 /SK/RT-UWM/IV/2023

Tanggal : 06 April 2023

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM  
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023**

No	Nama Dosen	Mata Kuliah	SKS	Jabfung//Gol/Pangkat	Keterangan
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Kewidyamataram II	2	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	DPK
		Etika Profesi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
			5		
2	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Kimia Fisika	2	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Mesin dan Peralatan	2		
		Satuan Operasi II	2		
		Praktikum Satuan Oprasii II	1		
		Teknologi Legum dan Serelia	2		
			9		
3	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Ilmu Gizi II	2	Lektor/IIIC/Penata	Dosen Tetap Yayasan
		APHP	2		
		Praktikum APHP	1		
		Teknologi Gula dan Kembang Gula	2		
		Teknologi Buah dan Sayur	2		
			9		
4	Ir. Kuntjahjawati Susila Asri Rukmi, M.P.	Pengawetan Panen	2	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Fisiologi Pasca Panen	2		
		Teknologi Fermentasi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
		Fortifikasi Produk Pangan	2		
		Praktikum Pengawetan Pangan	1		
			10		
5	Masrukan, S.TP., M.Sc.	Kimia Analitik	2	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	Dosen Tetap Yayasan
		Praktikum Kimia Analitik	1		
		Biokimia	3		
			6		

Ditetapkan di : Yogyakarta  
pada tanggal : 06 April 2023



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.  
NIP. 195712111986011003

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b></p>				
	<p style="text-align: center;"><b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b></p>				
MATA KULIAH: PRAKTIKUM ANALISIS PANGAN	KODE MATA KULIAH: <b>TP ....</b>	RUMPUN MATA KULIAH: Praktikum Analisis Pangan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: <b>6</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>10 Februari 2023</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> <li>(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>(PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri.</li> <li>(KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan.</li> <li>(KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat.</li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri mempraktekan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri, titrasi, gravimetri dll yang baik secara efektif dan efisien</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia sampai perhitungan kadar dalam kaitannya di bidang pangan.</li> </ol>			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam praktikum Analisis Pangan meliputi pengujian kandungan protein, karbohidrat, lemak dan minyak abu, air dan vitamin. Teknik ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri, titrasi, gravimetri dll.				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan praktikum dan Penjelasan tugas, teknis dan pembuatan laporan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Asistensi praktikum Penentuan kadar air dan kadar abu</li> <li>3. Pertemuan 3 : Asistensi praktikum Penentuan kadar lemak dan vitamin C</li> <li>4. Pertemuan 4 : Asistensi praktikum Penentuan kadar protein</li> <li>5. Pertemuan 5 : Asistensi praktikum Penentuan kadar gula reduksi</li> <li>6. Pertemuan 6 : Praktikum penentuan kadar air</li> <li>7. Pertemuan 7 : Melanjutkan penentuan kadar air, dan praktikum penentuan kadar abu</li> <li>8. Pertemuan 8 : Praktikum penentuan kadar lemak</li> <li>9. Pertemuan 9 : Preparasi kadar protein</li> <li>10. Pertemuan 10 : Praktikum penentuan kadar protein (destruksi)</li> <li>11. Pertemuan 11 : Melanjutkan penentuan kadar protein (lanjutan destilasi dan titrasi)</li> <li>12. Pertemuan 12 : Preparasi reagen Analisa metode Nelson Somogyi</li> <li>13. Pertemuan 13 : Praktikum penentuan kadar karbohidrat</li> <li>14. Pertemuan 14 : Melanjutkan Praktikum penentuan kadar gula reduksi</li> <li>15. Pertemuan 15 : Praktikum penentuan kadar vitamin C</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS (Responsi)</li> </ol>								
PUSTAKA	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;">UTAMA</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16<sup>th</sup> edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia</li> <li>2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut</li> <li>3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty</li> <li>4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition</li> <li>5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA.</li> <li>6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi</li> <li>7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press.</li> </ol> </td> </tr> <tr> <td>PENDUKUNG</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta</li> </ol> </td> </tr> </table>	UTAMA			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16<sup>th</sup> edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia</li> <li>2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut</li> <li>3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty</li> <li>4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition</li> <li>5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA.</li> <li>6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi</li> <li>7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press.</li> </ol>	PENDUKUNG			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta</li> </ol>
UTAMA									
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16<sup>th</sup> edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia</li> <li>2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut</li> <li>3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty</li> <li>4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition</li> <li>5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA.</li> <li>6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi</li> <li>7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press.</li> </ol>								
PENDUKUNG									
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta</li> </ol>								
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>								
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P								
MATA KULIAH SYARAT	Praktikum Kimia Dasar Praktikum Kimia Analit								

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar air metode thermogravimetri</li> <li>• Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar air dan cara perhitungannya</li> </ul>	Mahasiswa mampu Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar air dalam bahan pangan	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laporan kelompok</li> <li>- Laporan individu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar air dan cara perhitungannya	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar abu (Metode Kering) Pengarangan dan pengabuan</li> <li>• Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar abu dan cara perhitungannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar abu dalam bahan pangan</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laporan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar abu dan cara perhitungannya	

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)
			kelompok Laporan individu			
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar lemak (Metode Soxhlet)</li> <li>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya</li> </ul>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar lemak dalam bahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi <b>Bentuk :</b> - Laporan kelompok Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar protein total (Metode Mikro Kjeldahl)</li> <li>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa</li> </ul>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar protein (N Total) dalam	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar protein dan cara perhitungannya	

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)
	kadar protein total (N Total dengan Faktor Konversi) dan cara perhitungannya	bahan pangan	<p>sementara maupun laporan resmi</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laporan kelompok</li> </ul> <p>Laporan individu</p>			
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar gula reduksi (Karbohidrat sakarida)</li> </ul> <p>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar protein total (Nelson Somogy) dan cara perhitungannya</p>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar karbohidrat /gula dalam bahan pangan	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laporan kelompok</li> </ul> <p>Laporan individu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar gula reduksi (glukosa) dan cara perhitungannya	25%
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar vitamin C (Metode</li> </ul>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan mahasiswa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa	

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)
	Titrasi Iodin) Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar vitamin C dan cara perhitungannya	bidang pangan khususnya Analisa kadar vitamin C dalam bahan pangan	secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi <b>Bentuk :</b> - Laporan kelompok Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	kadar vitamin C dan cara perhitungannya	
7	• UAS (Responsi)	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan dalam UAS <b>Bentuk :</b> -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama Mengumpulkan Laporan Praktikum secara lengkap	UAS (ujian akhir semester)	100%

**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	
		LAPORAN	0-100	40 %
		UAS	0-100	60%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:	Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Penanggungjawab Keilmuan  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Ketua Program Studi  Masrukhan, STP, M.Sc.  Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P



Mata Kuliah : PRAK. ANALISA PANGAN  
Kode M.K./SKS: TPW44 / 1 SKS  
Dosen : DYAH TITIN LASWATI  
Kelas/Jadwal : 61 / JUMAT, 13.00  
Tatap Muka : 16 Pertemuan  
Jml Peserta : 15 Mahasiswa

## PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1  
2022/2023 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	05/05/2023 13.00 s/d 13.50	Kontrak pembelajaran praktikum Penjelasan tugas, laporan dan teknis	15 mhs
2	12/05/2023 13.00 s/d 13.50	Asistensi Praktikum Penentuan kadar air dan kadar abu	15 mhs
3	19/05/2023 13.00 s/d 13.50	Asistensi praktikum Penentuan kadar lemak dan vitamin C	15 mhs
4	26/05/2023 13.00 s/d 13.50	Asistensi praktikum Penentuan kadar protein	15 mhs
5	02/06/2023 13.00 s/d 17.00	Asistensi penentuan kadar gula red Praktikum penentuan kadar air	15 mhs
6	09/06/2023 13.00 s/d 17.00	Praktikum Penentuan kadar abu Penentuan kadar lemak	15 mhs
7	09/06/2023 13.00 s/d 17.00	lanjutkan praktikum	15 mhs
8	16/06/2023 13.00 s/d 17.00	Praktikum penentuan kadar lemak Penentuan kadar protein (destruksi)	15 mhs
9	16/06/2023 13.00 s/d 17.00	lanjutan	15 mhs
10	16/06/2023 13.00 s/d 17.00	Praktikum lanjutan	15 mhs
11	23/06/2023 13.00 s/d 16.00	Praktikum penentuan kadar protein Destilasi dan titrasi	15 mhs
12	23/06/2023 13.00 s/d 16.00	Praktikum lanjutan	15 mhs
13	01/07/2023 09.00 s/d 11.00	Praktikum	15 mhs
14	01/07/2023 09.00 s/d 13.00	Praktikum	15 mhs
15	01/07/2023 09.00 s/d 15.00	Praktikum penentuan kadar gula reduksi Penentuan kadar vitami C	15 mhs
16	13/07/2023 10.00 s/d 10.50	UAS Responsi praktikum	15 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

YOGYAKARTA, 14/08/2023

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

---

NIDN : 0512086901



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
 Mata Kuliah : Praktikum Analisis Pangan  
 Kode M.K/SKS : TPW 44/ 1 SKS  
 Semester : 2022/2023 - Genap  
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			05/05	12/05	19/05	26/05	02/06	09/06	09/06	16/06	16/06	16/06	23/06	23/06	01/07	01/07	01/07	13/07
1	Bitzael Helaha	171510588	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
2	Rizal Mulia Pradana	201431973	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	Dety Regilia	201431976	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
4	Nur Aziz Kurniawan	201431990	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	St. Rahmawati Assaul Ag	201431991	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	Mahjudin Mahben	201431992	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
7	Huurun Iin Latifa	201431993	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
8	Bernadeta Wiska Pramestia	201431994	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
9	Jefri Annuwari	201432032	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	Muhammad Hilmy Ismail	201432033	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
11	Hisyam Zaidah Abdurrahman	201432034	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
12	Shela Suraikal	201432035	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
13	Muhamad Mughni Abdul Aziz	201432036	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	Ayu Astian Junia	201432038	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
15	Muhammad Thariq Nasrulah	201432039	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Yogyakarta, 27/07/2023  
 Dosen Pengajar



Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : PRAK.ANALISA PANGAN  
Kode M.K. : TPW44 / 1 SKS  
Dosen : DYAH TITIN LASWATI  
Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA  
TEKNOLOGI PANGAN/S-1  
2022/2023 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	BITZAEEL HELAHA	171510588	B-
2	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	B
3	DETY REGILIA	201431976	B+
4	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	A/B
5	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	B+
6	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B+
7	HUURUN IIN LATIFA	201431993	A/B
8	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	A/B
9	JEFRI ANNUWARI	201432032	A/B
10	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	B+
11	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	A/B
12	SHELA SURAIKAL	201432035	A/B
13	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	A/B
14	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	A-
15	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	B

---

Dosen

---

Admin