



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 : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

Tentang

TUGAS MENGAJAR DOSEN

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)

SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024, 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, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Tenaga Pengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 191/D/FST-UWM/VIII/2023, tertanggal 31 Agustus 2023;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen untuk mengampu mata kuliah Kelas Pagi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024;
2. Dosen yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini disertai 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 : 01 September 2023


Rektor


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 Fakultas Sains dan Teknologi
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan
6. Yang bersangkutan



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

Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram
Nomor : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	1	Pengantar Teknologi Pangan	2	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Pengawasan Mutu Pangan	2	
			4	Prak. Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	2	
			6	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			7	Metodologi Penelitian	2	
TOTAL SKS					13	
2	Ir. Kuntjahjawati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	1	Pengetahuan Bahan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Prak.Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			3	Pengembangan Produk Pangan	2	
			4	Prak. Pengembangan produk pangan	1	
			5	Perencanaan Menu	2	
			6	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	
TOTAL SKS					10	
3	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Lektor/IIId/Penata Tingkat I	1	Kimia organik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Satuan Operasi I	2	
			4	Satuan Operasi III	2	
			5	Kewirausahaan	3	
TOTAL SKS					11	
4	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Lektor/IIId/Penata	1	Biologi Sel	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	2	
			4	Prak. Teknologi Pengemasan	1	
			5	Evaluas Gizi Dalam Pengolahan	2	
TOTAL SKS					10	



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

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
5.	Masrukan, S.TP., M.Sc	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Dasar	1	
			3	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			TOTAL SKS			
6	Fitra Tunnisa, S.T., M.Si	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Bahasa Inggris II (Teknologi Pangan)	2	Calon Dosen Tetap
			2	Fisika	2	
			3	Biologi Sel	2	
			TOTAL SKS			
7	Nissa Clara Firsta, S.TP., M.P.	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	Calon Dosen Tetap
			2	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			3	Praktikum Kimia Pangan	1	
			TOTAL SKS			

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 01 September 2023



Rektor
Prof. Dr. Eddy Suandi Hamid, M.Ec.

NIP. 195712111986011003

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Praktikum Kimia Dasar	KODE MATA KULIAH: TP105	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 1	TANGGAL PENYUSUNAN: 24 Agustus 2021
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, STP, M.Sc.	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu kimia dalam kaitanya pada reaksi kimia di bidang pangan mendisain dan piranti lunak iptek. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip reaksi kimia baik dalam bidang kimia pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu kimia dasar yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu kima dalam kaitanya di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang kimia kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Kimia Dasar ini membahas membahas dasar dasar ilmu kimia, teori atom, jenis jenis ikatan kimia, campuran (larutan), perhitungan kimia, reaksi oksidasi dan sifat kimia unsur secara praktik di laboratorium				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Daya hantar listrik 2. Pertemuan 2 : Pembuatan larutan asam dalam berbagai konsentrasi 3. Pertemuan 3 : larutan non elektrolit dan elektrolit 4. Pertemuan 4 : <i>analisa volumetric</i> 5. Pertemuan 5 : pembuatan larutan asam dan basa 6. Pertemuan 6 : asidimetri dan alkalimetri 7. Pertemuan 7 : penentuan asam cuka perdagangan 8. Pertemuan 8 : kinetic reaksi 9. Pertemuan 9 : pengaruh konsentrasi dalam kecepatan reaksi 10. Pertemuan 10 : pembuatan larutan standar asam 11. Pertemuan 11 : reaksi penyabunan 12. Pertemuan 12 : pengaruh jenis minyak terhadap kualitas sabun 13. Pertemuan 13 : pengaruh konsentrasi terhadap kualitas sabun 14. Pertemuan 14 : Review praktikum 15. Pertemuan 15 : Review praktikum 16. Pertemuan 16 : Responsi praktikum 	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. James R Brady. 1998. Kimia Universitas asas dan struktur. Jakarta: Binarupa Aksara 2. Chang, Raymond. 2004. Kimia Dasar Jilid II edisi ketiga. Jakarta : Erlangga 3. Harvey, David. 2000. Modern Analytical Chemistry. New York :McLeraw.Hillcamp. 4. Day, R.A., Underwood, A.L. 1986. analisis kimia kuantitatif. Jakarta : Erlangga. Antoniadis, Antony C. (1992). Poetic of Architecture: Theory of Design. New York: Van Nostr and Reinhold. 	
	PENDUKUNG	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rohyami, Yuli.S.Si., M.Sc. 2017. Kmia Dasar. Yogyakarta : Universitas IslamIndonesia 	
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 	
TEAM TEACHING	1. Masrukan, STP, M.Sc.	
MATA KULIAH SYARAT	-	

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	Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Daya hantar listrik	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian Daya hantar listrik	Kriteria -Kecakapan praktik di laboratorium	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> • <i>Praktik lapangan</i> 	Pengenalan daya hantar listrik	
2	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Tori atom dan Pembuatan larutan asam dalam berbagai konsentrasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu tentang Pembuatan larutan asam dalam berbagai konsentrasi 	Kriteria -praktik laboratorium dan dsiskusi	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> • <i>Praktik di laboratorium</i> 	Pembuatan larutan asam dalam berbagai konsentrasi	
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep mol dan larutan non elektrolit dan elektrolit 	Mahasiswa secara mandiri Mahasiswa mampu menerangkan dan larutan non elektrolit dan elektrolit	Kriteria -Ketepatan praktik lab Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> • <i>Praktik lab</i> 	larutan non elektrolit dan elektrolit	

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)
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan <i>Analisa volumetric</i> 	Mampu menjelaskan memahami <i>Stokiometri Analisa volumetric</i>	Kriteria -praktik di laboratorium dan diskusi	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> <i>Praktik lab</i> 	<i>Analisa volumetric</i>	
5	Mahasiswa mampu menjelaskan teknik Pembuatan larutan asam dan basa	Mahasiswa mampu memahami Jenis Jenis Pembuatan larutan asam dan basa	Kriteria -praktik laboratorium -Tanya Jawab -	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pembuatan larutan asam dan basa	
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menyampaikan dan memahami konsep asidimetri dan alkalimetri dalam analisa volumetric 	Mahasiswa secara mandiri membuat larutan asam dan basa	Kriteria -Ketrampilan praktik laboratorium isinya.	Diskusi dan Tanya jawan sesrta praktikum	Adii dan alkalimetri	
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Jenis larutan dan konsentrasi larutan Mampu memahami 	Mahasiswa mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis larutan dan konsentrasi larutan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi 	Jenis larutan dan konsentrasi larutan	

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)
	Jenis larutan dan konsentrasi larutan		Bentuk : -			
8	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu merancang memahami kinetika reaksi 	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan dan memahami konsep kinetika reaksi	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal kimia dalam UTS Bentuk : -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	Kinetika reaksi)	
9	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Teori Pengaruh konsentrasi dalam kecepatan reaksi 	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Pengaruh konsentrasi dalam kecepatan reaksi	Kriteria -praktik di lab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> <i>Praktik lab</i> 	Pengaruh konsentrasi dalam kecepatan reaksi	
10	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran Pembuatan larutan standar asam	Mahasiswa secara mandiri membuat Pembuatan larutan standar asam	Kriteria -Ketepatan secara praktik lab	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> <i>Praktik lab</i> 	Pembuatan larutan standar asam	

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)
11	Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide Reaksi penyabunan s	Mahasiswa secara mandiri membuat materi presentasi dan Reaksi penyabunan	Kriteria -Ketepatan secara praktik lab Bentuk : -Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> Praktik lab	<ul style="list-style-type: none"> • Reaksi penyabunan 	
12	Pengaruh jenis minyak terhadap kualitas sabun	Pengaruh jenis minyak terhadap kualitas sabun	Kriteria -Ketepatan secara praktik lab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan • Praktik lab 	Pengaruh jenis minyak terhadap kualitas sabun	
13	Mahasiswa mampu Pengaruh konsentrasi larutan basa thd kualitas minyak	Mahasiswa secara Pengaruh konsentrasi larutan basa thd kualitas minyak	Kriteria - praktik lab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan Praktik lab	Pengaruh konsentrasi larutan basa thd kualitas minyak	
14	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu ilmu kimia dalam kehidupan sehari khususnya dalam bidang pangan 	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan ilmu kimia dalam kehidupan sehari khususnya dalam bidang pangan	Kriteria - Ketepatan praktik lab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan Praktik lab	Review praktikum	
15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa Materi materi kimia dasar media presentasi poster/ppt supaya 	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami Materi materi	Kriteria : Kriteria - Ketepatan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer 	Reviewe praktikukm	

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)
	•	kimia dasar untuk persiapan UAS Bentuk : -Tanya Jawab depan klien nya hingga mendapat ACC dari klien	mahasiswa memahami materi materi kimia dasr Bentuk : -Tanya	Diskusi lisan tentang review materi kimia dasar		

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	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	10%

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

2023/2024-GASAL || Jumat, 9 Februari 2024 | 08:50:58

- »  Home
- »  Jadwal Kampus
- »  Profil Dosen
- »  Jadwal Mengajar
- »  Approval KRS
- »  Materi-Presensi
- »  Aktivitas Kuliah
- »  Nilai Mahasiswa
- »  Ganti Password
- »  Mengunduh Tugas
- »  Mengunggah Materi
- »  Logout

Aktivitas Kuliah

FAKULTAS	SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI	TEKNOLOGI PANGAN
JENJANG	S-1
KODE DOSEN	0508028801
N.I.D.N.	0508028801
NAMA LENGKAP	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
TAHUN AKADEMIK	2023/2024 GASAL

MATA KULIAH

FAKULTAS	SAINS DAN TEKNOLOGI	MATA KULIAH	PRAKTIKUM KIMIA DASAR
PROGRAM STUDI	TEKNOLOGI PANGAN	KELAS / JADWAL	11 - JUMAT 13.00
JENJANG	S-1	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
KODE	TPW13	DOSEN PENGAJAR	MASRUKAN, S.TP., M.Sc.
JUMLAH SKS	1		
PERTEMUAN	16 kali		
JUMLAH PESERTA	12 mhs		

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM	MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	22 September 2023 13.00-15.00	daya hantar listrik	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
2	29 September 2023 13.00-15.00	Pembuatan larutan asam dalam berbagai konsentrasi	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
3	05 Oktober 2023 13.00-15.00	larutan elektrolit dan non elektrolit	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

4	12 Oktober 2023	13.00-15.00	Analisa volumetrik	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
5	17 Oktober 2923	10.00-15.00	Pembuatan laturan asam dan basa	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
6	24 Oktober 2023	13.00-15.00	asidimetri dan alkalimetri	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
7	31 Oktober 2023	13.00-15.00	penentuan asam cuka perdagangan	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
8	08 Desember 2023	13.00-15.00	kinetikia reaksi	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
9	15 Desember 2023	13.00-15.00	Pengaruh konsentrasi terhadap kecepatan reaksi	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
10	22 Desember 2023	13.00-15.00	Pembuatan larutan asam dan basa standar	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
11	27 Desember 2023	13.00-15.00	Reaksi penyabunan	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
12	06 November 2023	13.00-15.00	kualitas minyak terhadap mutu sabun	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
13	13 November 2023	13.00-15.00	konsentrasi basa terhadap mutu sabun	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
14	19 November 2013	13.00-15.00	Review praktikum kimia dasar	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
15	26 November 2023	13.00-15.00	Review praktikum kimia dasar	12 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

REALISASI PERTEMUAN

TOTAL KEHADIRAN DOSEN 15 kali 93.75%

TOTAL TATAP MUKA 15 kali 93.75%

Mata Kuliah Lain

Powered by [Wizard Consultant](#)



DAFTAR HADIR UAS
TEKNOLOGI PANGAN/S-1
 2023/2024 - Gasal

Mata Kuliah : PRAKTIKUM KIMIA DASAR
 Kode M.K. : TPW13 / 1 SKS
 Dosen : MASRUKAN

Kelas : 11
 Tanggal : 19 Januari 2024
 Dari Pukul : 08.00 s/d 09.00

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	TANDA TANGAN	NILAI
1	MUH. IDRA FAUDU	202432063	1 _____	1 _____
2	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	2 <u>Mun</u>	2 <u>A/B</u>
3	YAKOBUS SIMALYA	231432336	3 <u>Yakub</u>	3 <u>C</u>
4	JULIET WENTIAN	231432351	4 <u>Jwb</u>	4 <u>A-</u>
5	NADIA TAMUNGKU	231432352	5 <u>Nadia</u>	5 <u>A-</u>
6	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	6 <u>Nikita</u>	6 <u>A-</u>
7	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	7 <u>Khafifah</u>	7 <u>A-</u>
8	DEKRI KOGOYA	231432368	8 <u>dekri</u>	8 <u>B</u>
9	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	9 <u>Ghaizare</u>	9 <u>B/C</u>
10	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	10 <u>Agustina</u>	10 <u>C</u>
11	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	11 <u>Anastasia</u>	11 <u>A-</u>
12	KHAIRINI HASAN	231432378	12 <u>Khairini</u>	12 <u>A-</u>

CATATAN PENGAWAS UJIAN :

.....

Pu Jwb

Pengawas Ujian

Dosen Pengampu



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Praktikum Kimia Dasar
 Kode M.K/SKS : TPW13/ 1 SKS
 Semester : 2023/2024 - Gasal
 Dosen : Masrukan

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			20/09	27/09	04/10	11/10	18/10	25/10	01/11	08/11	15/11	22/11	29/11	06/12	13/12	20/12	27/12	10/01
1	Ashar Alfian Noor Fathoni	231432326	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Yakobus Simalya	231432336	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Juliet Wentian	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Nadia Tumungku	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Nikita Andini Putri	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Khafifah Dwi Kumala	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Dekri Kogoya	231432368	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Ghaisarei Cornelis Wopari	231432369	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√
9	Agustina Salina Kaiwai	231432370	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Anastasia Januatina	231432377	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Khairini Hasan	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 17/01/2024

Dosen Pengajar

Masrukan