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 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 : 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 Fakultas Sains dan Teknologi
4. Wakil Dekan I Fakultas 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/IIIc/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**	
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	**6**	
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	**5**	

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 01 September 2023
Rektor,

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

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: **Satuan Operasi III**	KODE MATA KULIAH: TPW 55	RUMPUN MATA KULIAH: Satuan operasi	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: **5**	TANGGAL PENYUSUNAN: **24 Agustus 2021**
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			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 satuan operasi III dalam kaitanya dengan proses pengolahan pangan, mendisain 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 satuan operasi III secara baik dalam bidang pengolahan panngan				
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip satuan operasi III yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu satuan operasi III dalam kaitanya proses pengolahan di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang satuan operasi III kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual				

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Satuan Operasi III adalah mata kuliah wajib bagi seluruh mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram, didalamnya meliputi pembahasan : pendinginan, teori sistem pendinginan.

Commented [D1]:

Commented [D2]:

	sitem isolasi, pembekuan, penentuan titik beku dan pendinginan, pengeringan, jenis-jenis metode pengeringan, psikometri chart, Aktivitas air (Aw) , dan ayakan.
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : pendinginan 2. Pertemuan 2 : teori sistem pendinginan 3. Pertemuan 3 : sitem isolasi 4. Pertemuan 4 : pembekuan 5. Pertemuan 5 : penentuan titik beku dan pendinginan 6. Pertemuan 6 : pengeringan 7. Pertemuan 7 : jenis-jenis metode pengeringan 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : psikometri chart 10. Pertemuan 10 : Aktivitas air (Aw) 11. Pertemuan 11 : Aktivitas air (Aw) 12. Pertemuan 12 : pengecilan ukuran 13. Pertemuan 13 : pengecilan ukuran 14. Pertemuan 14 : Preparasi bahan dasar 15. Pertemuan 15 : Review jurnal 16. Pertemuan 16 : UAS
PUSTAKA	UTAMA
	1. Earle, 1983, Unit Operation in Food processing 2. Charm, 1963, The Fundamentals of Food Engineering 3. Toledo, 1980, Fundamentals of Food Processing Enginering
	PENDUKUNG
	1.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P..
MATA KULIAH SYARAT	-

Commented [D3]:

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 pendinginan dalam bidang pangan • Mampu memahami tentang pendinginan dalam bidang pangan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian pendinginn dalam bidang pangan	**Kriteria** -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pendinginan dalam bidang pangan **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	Pendiginan dalam Bidang Pangan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori sistem pendinginan	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori sistem pendinginan. • Mahasiswa mampu memahami tentang teori sistem pendinginan	**Kriteria** -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang teori sistem pendinginan **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	Teori Sistem Pendinginan	

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)
3	• Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep sitem isolasi dalam proses pengolahan • Mampu menyampaikan konsep sitem isolasi dalam proses pengolahan	• Mahasiswa secara mandiri mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan terkait sitem isolasi dalam proses pengolahan	**Kriteria** • -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Konsep sitem isolasi dalam proses pengolahan **Bentuk :** Tanya jawab dan tugas	• Sketsa langsung • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	sitem isolasi dalam proses pengolahan	
4	• Mahasiswa mampu menjelaskan konsep pembekuan dalam pengolahan pangan. • Memahami dan meaplikasikan pembekuan dalam pengolahan pangan	Mampu menjelaskan dan memahami konsep pembekuan dalam pengolahan pangan	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam menyampaikan konsep pembekuan dalam pengolahan pangan **Bentuk :** -Tanya Jawab tentang soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	pembekuan dalam pengolahan pangan	
5	• Mahasiswa mampu menjelaskan	Mahasiswa mampu memahami Jenis Jenis	**Kriteria** -Ketepatan dan ketrampilan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer	penentuan titik beku dan pendinginan	

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)
	penentuan titik beku dan pendinginan • Mampu mengapilkasikan penentuan titik beku dan pendinginan	penentuan titik beku dan pendinginan	secara mandiri dalam menjelaskan penentuan titik beku dan pendinginan **Bentuk :** -Tanya Jawab - soal	• Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*		
6	• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai konsep jpengeringan • Mampu memahami dan mengaplikasikan konsep pengeringan	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengeringan	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan konsep pengeringan **Bentuk :** -Kuis dan soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	pengeringan	
7	• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai jenis-jenis metode pengeringan • Mampu memahami dan mengaplikasikan jenis-jenis metode pengeringan dalam pengolahan pangan	Mampu menjelaskan dan memahami jenis-jenis metode pengeringan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan jenis-jenis metode pengeringan Bentuk : -Kuis dan soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	jenis-jenis metode pengeringan	

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)
8	• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep satuan operasi I dalam bidang pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal satuan operasi I	**Kriteria** -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan operasi III dalam UTS **Bentuk :** -mengerjakan soal	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	• Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan konsep psikometri chart • Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme psikometri chart	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan psikometri chart	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan konsep psikometri chart **Bentuk :** -Tanya Jawab -soal dan latihan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	psikometri chart	
10	• Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Teori Aktivitas air (Aw) • Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme Aktivitas air (Aw)	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep Aktivitas air (Aw)	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Aktivitas air (Aw) **Bentuk :**	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	Aktivitas air (Aw)	

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)
			--Tanya Jawab -soal dan latihan			
11	• Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan Teori Aktivitas air (Aw) • Mahasiswa mampu menyampaikan mekanisme Aktivitas air (Aw)	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep Aktivitas air (Aw)	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan aktivitas air (Aw) **Bentuk :** -Tanya Jawab dan soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	Aktivitas air (Aw)	
12	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengecilan ukuran • Mahasiswa memahami tentang pengecilan ukuran	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengecilan ukuran	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas pengecilan ukuran filtrasi) **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • DIskusi LIsan	pengecilan ukuran	
13	• Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengecilan ukuran Mahasiswa memahami tentang pengecilan ukuran	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pengecilan ukuran	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • DIskusi Lisan	pengecilan ukuran	

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)
			pengecilan ukuran **Bentuk :** -Tanya Jawab dan soal			
14	• Mahasiswa mampu menjelaskan dan memhami tentang konsep ayakan	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang konsep ayakan	**Kriteria** - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas ayakan **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • DIskusi Lisan	Ayakan	
15	• Mahasiswa memahami materi materi satuan operasi III dan aplikasinya pada proses pengolahan pangan, media review jurnal.	Mahasiswa secara mandiri memahami materi-materi satuan operasi III **Bentuk :** -review jurnal	**Kriteria :** **Kriteria** - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi satuan operasi III **Bentuk :** - Diskusi dan Tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Diskusi Lisan tentang • review jurnal	Reviewe junal	
16	• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan	**Kriteria** -Ketepatan ketrampilan	Menjawab soal soal yang sudah	UAS (ujian tengah semester)	40%

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)
	konsep satuan operasi III dalam bidang pangan	soal soal satuan operasi IIII	secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan operasi III dalam UAS **Bentuk :** - Jawaban soal	diberikan dengan teliti dan seksama		

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	20 %
		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	30%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	20%

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

Commented [D4]:

Commented [D5]:

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
DALEM MANGKUBUMEN KT III/237
YOGYAKARTA 55132

Mata Kuliah : SATUAN OPERASI III
Kode M.K./SKS: TPW55 / 2 SKS
Dosen : EMAN DARMAWAN
Kelas/Jadwal : 51 / KAMIS, 08.00
Tatap Muka : 16 Pertemuan
Jml Peserta : 19 Mahasiswa

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1
2023/2024 - Gasal

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	**21/09/2023** 08.00 s/d 09.40	Pendahuluan	16 mhs
2	**05/10/2023** 08.00 s/d 09.40	pengeringan	17 mhs
3	**09/10/2023** 13.00 s/d 14.40	metode pengeringan	15 mhs
4	**11/10/2023** 12.00 s/d 13.40	stoikiometeri chart	19 mhs
5	**19/10/2023** 08.00 s/d 09.40	stoikiometeri chart	18 mhs
6	**26/10/2023** 08.00 s/d 09.40	pendinginan	19 mhs
7	**02/11/2023** 08.00 s/d 09.40	sitem isolasi	19 mhs
8	**09/11/2023** 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	19 mhs
9	**16/11/2023** 08.00 s/d 09.40	Pembekuan dan pendinginan	17 mhs
10	**23/11/2023** 08.00 s/d 09.40	Penentuan titik beku dan pendinginan	15 mhs
11	**30/11/2023** 08.00 s/d 09.40	Preparasi Bahan Dasar	17 mhs
12	**07/12/2023** 08.00 s/d 09.40	Pengecilan ukuran	19 mhs
13	**14/12/2023** 08.00 s/d 09.40	Pengecilan ukuran	19 mhs
14	**21/12/2023** 08.00 s/d 09.40	Review jurnal dan Presentasi	19 mhs
15	**28/12/2023** 08.00 s/d 09.40	Review jurnal dan Presentasi	19 mhs
16	**18/01/2024** 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	19 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 07/02/2024
Dosen Pengajar,

EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Satuan Operasi III
Kode M.K/SKS : TPW45 / 2 SKS
Semester : 2022/2023 - Genap
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			08/03	15/03	22/03	29/03	05/04	12/04	19/04	26/04	10/05	17/05	24/05	31/05	07/06	14/06	21/06	05/07
1	Nur Rahmawatii	211432107	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Alfian Rahman	211432158	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Angga Aji Pratama	211432159	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Hafid Bin Lahudi	211432162	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Idham Fiaggo	211432163	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Muhammad Tegar Putrama	211432166	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√
10	Nurul Putri Fatimah	211432167	-	√	√	√	√	√	√	√	-	√	-	√	√	√	√	√
11	Salma Syahrani	211432168	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Ulya Qonita	211432169	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Yuliana Ndruru	211432171	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√
15	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
16	Levi Suci	211432187	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√
17	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
18	Asrul Rizal	211432202	-	-	-	√	√	√	√	√	-	-	√	√	√	√	√	√
19	Darwis Dadenra	181510625	-	-	√	√	-	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√

Yogyakarta, 17/01/2024
Dosen Pengajar

Eman Darmawan

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
DALEM MANGKUBUMEN KT III/237
YOGYAKARTA 55132

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Mata Kuliah : SATUAN OPERASI III
Kode M.K. : TPW55 / 2 SKS
Dosen : EMAN DARMAWAN
Kelas : 51

TEKNOLOGI PANGAN/S-1
2023/2024 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DARWIS DADENDRA	181510625	D
2	NUR RAHMAWATI	211432107	B+
3	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	A
4	ALFIAN RAHMAN	211432158	A
5	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	A-
6	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	B/C
7	HAFID BIN LAHUDI	211432162	A-
8	IDHAM FIAGGO	211432163	A
9	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	A/B
10	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	A
11	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B+
12	SALMA SYAHRANI	211432168	A
13	ULYA QONITA	211432169	A
14	YULIANA NDRURU	211432171	A
15	ELISA TRI NURSARI	211432172	A
16	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A-
17	LEVI SUCI	211432187	B
18	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B
19	ASRUL RIZAL	211432202	D

Dosen Admin