



# 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 73/SK/RT-UWM/III/2024**

### **Tentang** **TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP** **FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI** **PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN** **SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024** **UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA**

Rektor Universitas Widya Mataram :

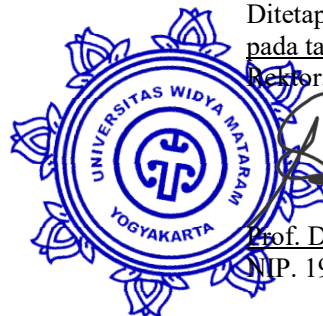
- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang 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 Dosen Mengajar Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 054/D/FST-UWM/III/2024, tertanggal 06 Maret 2024;

### **MEMUTUSKAN**

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024;  
2. Dosen Tetap 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 : 18 Maret 2024

Rektor,



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

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
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 : 73/SK/RT-UWM/III/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA  
SEMESTER GENAP 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	Kewidyamataraman 2	2	DPK
			2	Etika Profesi	2	
			3	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>5</b>	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi II	1	
			4	Teknologi Legum dan Serelia	2	
			5	Fisiologi Pasca Panen	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8</b>	
3	Ir. Kuntjahjawati Susila Adi Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Pengawetan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Pengawetan Pangan	1	
			3	Fisiologi Pasca Panen	1	
			4	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
			5	Fortifikasi Produk Pangan	2	
			6	Teknologi Fermentasi	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
4	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Ilmu Gizi II	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	APHP	2	
			3	Praktikum APHP	1	
			4	Teknologi Gula dan Kembang Gula	2	
			5	Teknologi Buah dan Sayur	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Analitik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Analitik	1	
			3	Biokimia	3	
			4	Kimia Fisika	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8</b>	



# 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
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar	1	Teknologi Daging Ikan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Buah dan Sayur	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>4</b>	



Ditetapkan di : Yogyakarta

pada tanggal : 18 Maret 2024

Rektor,


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

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b> <b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH:</b> <b>Mesin Peralatan</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b> TPW47	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> Kimia	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> <b>4</b>	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>4 Maret 2024</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> Eman Darmawan, STP, M.P.	<b>KOORDINATOR MK:</b> Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, S.TP, M.P
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip mesin peralatan dalam kaitannya pada mesin peralatan di bidang pangan. 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 mesin peralatan secara baik dalam bidang pangan			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu mesin peralatan yang efektif serta efisien. 2. Mahasiswa mengetahui dasar-dasar tentang ilmu mesin peralatan serta mampu melakukan dasar-dasar identifikasi tentang zat dan mesin peralatan.			
<b>DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:</b>	Dalam perkuliahan Mesin Peralatan ini membahas ruang lingkup pencucian,, sortasi dan grading, pengayakan, pengecilan ukuran dan penanganan bahan.				
<b>MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN</b>	1. Pertemuan 1 : Pendahuluan dan ruang lingkup mesin peralatan 2. Pertemuan 2 : Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering) 3. Pertemuan 3 : Pencucian (pencucian kering dan pencucian basah) 4. Pertemuan 4 : Pencucian (pencucian basah) 5. Pertemuan 5 : Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor grade)				

	6. Pertemuan 6 : Sortasi dan Grading (macam dan spesifikasi grade) 7. Pertemuan 7 : Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang), 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat) 10. Pertemuan 10 : Pengayakan (karakteristik bahan padat dan jenis-jenis ayakan) 11. Pertemuan 11 : Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran) 12. Pertemuan 12 : Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran) 13. Pertemuan 13 : Pengecilan ukuran 14. Pertemuan 14 : Penanganan bahan 15. Pertemuan 15 : Penanganan bahan 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	1. Berown, G.G,D. Kate, A.S. Foust, dan R. Scheidewind, 1964, Unit Operation, Jhon Wiley and Sons, Inc. New York-London. 2. Charm, S.E, 1971, Fundamentals of Food Engineering. The Avi Publishing Company, Inc, Wesport-Conecticut 3. Cruess, M,V, 1948, Commercial Fruit and Vegetable Product. Mc Graw Hill Book Company, inc, New York. 4. Earle, R.L, 1966, Unit Operations in Food Processing, Pergamon Press, Oxford- London. 5. Hall, C.W, 1972, Processing Equipment for Agricultural Products, The Avi Publishing Company, Inc, Wesport-Conecticut. 6. Mc Cabe, W.L dan J.C. Smith, 1967, Unit Operations of Chemical Engineering, Mc Grow Hill Book Company New York, Kogakusha-Tokyo
	PENDUKUNG	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD	
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P.	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa dapat menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan mesin dan peralatan pengolahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan mesin dan peralatan pengolahan pangan</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan mesin dan peralatan pangan</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tanya Jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pendahuluan dan ruang lingkup mesin dan peralatan	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan secara mandiri tentang pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tanya Jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	
3	Mahasiswa dapat menjelaskan Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Konsep Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering) Penggunaan senyawa organik</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penyampaian langsung dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	

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)
			pemahaman tanya jawab tentang soal			
4	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang pencucian (pencucian basah)	Mampu menjelaskan dan memahami tentang, Pencucian (pencucian basah)	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang Pencucian (pencucian basah) <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pencucian (pencucian basah))	
5 dan 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa dapat menjelaskan tentang Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade)</li> </ul>	Mampu menjelaskan dan memahami tentang Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade)	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam memahami <i>tentang Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade) sumber pembuatan alkana dan alkuna</i> <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade)	

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)
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan menjelaskan Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang),</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami secara mandiri tentang Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang),	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang),</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tanya Jawab soal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang),	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep mesin peralatan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mesin peralatan	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal mesin peralatan UTS</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentasi</li> </ul>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9 dan 10	Mahasiswa mampu menjelaskan proses pengayakan	Mahasiswa mampu memahami proses pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat)	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan proses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> </ul>	Pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat)	







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)
	(pendahuluan, karakteristik bahan padat)		pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat) <b>Bentuk :</b> -Tanya dan soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> </ul>		
11, 12 dan 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran) <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	
14 dan 15	Mahasiswa mampu menyampaikan menjelaskan penanganan bahan dasar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan menjelaskan penanganan bahan dasar</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan penanganan bahan dasar <b>Bentuk :</b> -tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	Penanganan bahan dasar	

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)
			- soal			
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep mesin peralatan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mesin peralatan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal mesin peralatan dalam UAS <b>Bentuk :</b> -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasam	UAS (ujian tengah semester)	40%

## 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	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Eman Darmawan, STP, M.P..	 Eman Darmawan, STP, M.P.	 Dyah Titin Laswati, S.TP, M.P.	 Eman Darmawan, S.TP., MP

**Mata Kuliah : MESIN DAN PERALATAN****Kode M.K./SKS: TPW47 / 2 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : 41 / SELASA, 07.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 11 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

<b>KE-</b>	<b>WAKTU</b>	<b>MATERI KULIAH</b>	<b>PESERTA</b>
1	<b>05/03/2024</b> 07.00 s/d 08.40	Pendahuluan	10 mhs
2	<b>14/03/2024</b> 08.00 s/d 09.20	Mesin Peralatan Pencucian	9 mhs
3	<b>21/03/2024</b> 08.00 s/d 09.20	Sortasi dan grading	7 mhs
4	<b>28/03/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pencucian (pencucian basah)	9 mhs
5	<b>04/04/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor grade)	8 mhs
6	<b>18/04/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Sortasi dan Grading (macam dan spesifikasi grade)	10 mhs
7	<b>25/04/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang)	9 mhs
8	<b>02/05/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	10 mhs
9	<b>16/05/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat)	10 mhs
10	<b>30/05/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pengayakan (karakteristik bahan padat dan jenis-jenis ayakan)	10 mhs
11	<b>06/06/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	10 mhs
12	<b>13/06/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	10 mhs
13	<b>20/06/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Pengecilan ukuran	10 mhs
14	<b>22/06/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Penanganan bahan	10 mhs
15	<b>27/06/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Penanganan bahan	10 mhs
16	<b>02/07/2024</b> 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semeseter	10 mhs

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

YOGYAKARTA, 22/07/2024  
Dosen Pengajar,



EMAN DARMAWAN

---

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : Mesin dan Peralatan  
Kode M.K/SKS : TPW47 / 2 SKS  
Semester : 2023/2024 - Genap  
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			05/03	14/03	21/03	28/03	04/04	18/04	25/04	02/05	16/05	30/05	06/06	13/06	20/06	22/06	27/06	02/07
1	Darwis Dadendra	181510625	√	-	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Elia Josua Rumkabu	212432198	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Evani	221432287	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Dhanu Prasetyo	221432294	√	√	-	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Jumlah			10	9	7	9	8	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10

Yogyakarta, 08/07/2024  
Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : MESIN DAN PERALATAN

Kode M.K. : TPW47 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : 41

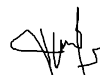
## DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DARWIS DADENDRA	181510625	C
2	ELIA JOSUA RUMKABU	212432198	
3	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A/B
4	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A-
5	EVANI	221432287	B+
6	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A/B
7	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B+
8	WILANDA	221432291	A/B
9	DAFA MAULANA	221432292	
10	ANGELIE DIANA	221432293	B+
11	DHANU PRASETYO	221432294	A

  
 Eman Darmawan, S.TP., M.P.  
 Dosen

  
 Lina Cahyawati, A.Md  
 Admin