



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 377150, 374352
Website: widyamataram.ac.id Email: fstuwm@gmail.com

SURAT KEPUTUSAN

Nomor: 189/D/FST-UWM/VI/2024

TENTANG

PEMBIMBING TUGAS AKHIR PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS WIDYA MATARAM SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024

DEKAN FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

- Menimbang : a. bahwa untuk kepentingan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan yang berkualitas diperlukan proses pengembangan pengetahuan dan keilmuan;
b. bahwa mahasiswa yang akan menyelesaikan Pendidikan program sarjana, perlu menempuh tugas akhir yang dibimbing oleh dosen yang ditugasi.
c. bahwa sebagai tindak lanjut butir a & b, maka perlu diterbitkan surat keputusan:
- Mengingat : 1. Undang – undang Nomor 20 tahun 2003, tentang system Pendidikan nasional;
2. Peraturan Pemerintah tahun 2012, tentang Pendidikan tinggi;
3. Keputusan Rektor Universitas Widya Mataram Yogyakarta Nomor : 20/SK/RT-UWM/III/2024 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram periode 2024 – 2028.
- Memperhatikan : Surat usulan Ketua Program Studi Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi UWM Nomor: 45/TP/FST-UWM/V/2024

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan : 1. Menugaskan dosen Pembimbing Tugas Akhir semester Genap 2023/2024 bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains & Teknologi Universitas Widya Mataram dengan nama mahasiswa yang dibimbing dari Nomor 01 sampai 15 yang tertera dalam lampiran;
2. Apabila proses pembimbingan tidak selesai dalam 2 (dua) semester, maka hal – hal yang berhubungan dengan proses pembimbingan Tugas Akhir perlu di evaluasi ulang;
3. Kepada nama – nama dosen pembimbing tersebut akan diberikan honorarium sesuai ketentuan yang berlaku;
4. Surat keputusan ini berlaku sejak ditetapkan, dan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan, maka akan diperbaiki sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di : Yogyakarta
pada tanggal : 4 Juli 2024

Dekan,



Eman Darmawan, S.T.P., M.P.
NPP. 510 810 167

Tembusan:

1. Wakil Dekan I,II;
2. Ketua Program Studi;
3. Dosen yang bersangkutan;
4. Arsip.

Lampiran Surat Dekan

Nomor : 189/D/FST-UWM/VII/2024

Perihal : SK Pembimbing Tugas Akhir Prodi Teknologi Pangan

PEMBIMBING SKRIPSI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	JUDUL	DOSEN PEMBIMBING
1	Andi Aco Manjijirang	181510611	Substitusi Tepung Jagung Pada Pembuatan Apang	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP.
2	Huurun Iin Latifa	201431993	Karakteristik Reduced Fat Mayonnaise Minyak Kacang tanah Menggunakan Emulsifier Guar Gum ditinjau dari Viskositas dan Kestabilan Emulsi	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP.
3	Sheila Suraikal	201432035	Pembuatan <i>Yogurt Palin</i> dari Susu Bubuk <i>Full Cream</i> dengan Menggunakan <i>Whey Keju</i> sebagai Starter	Dyah Titin Laswati, STP., MP.
4	ST. Rahmawati Assaul AG	201431991	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa Olifera</i>) Terhadap Brownies Kukus	Masrukan, STP., MSc.
5	Muhammad Mughni Abdul Aziz	201432036	Studi Pengaruh Konsentrasi Bakteri <i>Acetobacter Xylinum</i> Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensori nata de Whey dari Limbah Keju	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP.
6	Hisyam Zaidan Abdurrahman	201432034	Pemanfaatan Zat Warna Bunga Telang Sebagai Sumber Antioksidan Pada Pembuatan Bakpao	Dyah Titin Laswati, S.TP., MP.
7	Muhammad Hilmy Ismail	201432033	Pengaruh Konsentrasi Yeast Terhadap Fermentasi Minuman Kopi Berkarbonasi	Eman Darmawan, STP., MP.
8	Muhammad Thariq Nasrullah	201432039	Studi Pembuatan Jahe Sereh Instan	Dyah Titin Laswati, S.TP., MP.
9	Mahjudin Mahben	201431992	Karakteristik Kerupuk dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Tuna	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP.
10	Rizal Mulia Pradana	201431973	Metode Japanese Sistem Dengan Metode Saringan V60 pada Berbagai Ukuran Granula Kopi	Eman Darmawan, STP., MP.
11	Bernadeta Wiska Pramestia	201431994	Diversifikasi Produk Cookies dengan Tepung Terigu Disubstitusi Tepung Kacang Hijau (<i>Vigna Radiata, L</i>) Terhadap Karakteristik Cookies yang Dihasilkan	Dyah Titin L, S.TP.,MP
12	Ayu Astian Junia	201432038	Pengaruh Penambahan Produk Fermentasi Air Kelapa (<i>Biojanna</i>) Pada Jus Belimbing Terhadap Sifat Mikrobiologis Dan Tingkat Penerimaan Konsumen	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP
13	Dety Regilia	201431976	Pemanfaatan Buah Naga Merah (<i>Hylocereus Polyrhizius</i>) Sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan Bolu Kukus	Eman Darmawan. STP., MP
14	Iefri Annuwari	201432032	Kajian penambahan ragi tape dan lama fermentasi terhadap karakteristik tepung Mocaf Singkong Jalak Towo (<i>Manihot esculenta</i>)	Masrukan. STP., MP
15	Muh. Idra Faudu	202432063	Kajian Penambahan Ekstraksi Daun Kelor (<i>Moringa Olifera L</i>) pada Formulasi Flakes dari Tepung Sagu (<i>Metroxylon sp</i>)	Masrukan. STP., MP

Ditetapkan di : Yogyakarta
pada tanggal : 4 Juli 2024
Dekan,



Eman Darmawan, S.T.P., M.P.
NPP. 510 810 167



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 377150, 374352
Website: widyamataram.ac.id Email: fstuwm@gmail.com

SURAT KEPUTUSAN

Nomor: 247/D/FST-UWM/VIII/2024

TENTANG
**PENGUJI TUGAS AKHIR PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

DEKAN FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

- Menimbang : a. bahwa untuk kepentingan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan yang berkualitas diperlukan proses pengembangan pengetahuan dan keilmuan;
b. bahwa mahasiswa yang akan menyelesaikan Pendidikan program sarjana, perlu menempuh tugas akhir yang dibimbing oleh dosen yang ditugasi.
c. bahwa sebagai tindak lanjut butir a & b, maka perlu diterbitkan surat keputusan:
- Mengingat : 1. Undang – undang Nomor 20 tahun 2003, tentang system Pendidikan nasional;
2. Peraturan Pemerintah tahun 2012, tentang Pendidikan tinggi;
3. Keputusan Rektor Universitas Widya Mataram Yogyakarta Nomor : 20/SK/RT-UWM/III/2024 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram periode 2024 – 2028.
- Memperhatikan : Surat usulan Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi UWM Nomor: 66/TP/FST-UWM/VIII/2024

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan : 1. Menugaskan dosen penguji Tugas Akhir semester Genap 2023/2024 bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains & Teknologi Universitas Widya Mataram dengan nama pembimbing dan mahasiswa yang dibimbing dari Nomor 01 sampai 05 yang tertera dalam lampiran;
2. Menugaskan dosen penguji dengan nama penguji & mahasiswa yang di uji dari No 1-5 yang tertera dalam lampiran;
3. Apabila proses pembimbingan tidak selesai dalam 2 (dua) semester, maka hal – hal yang berhubungan dengan proses pembimbingan Tugas Akhir perlu di evaluasi ulang;
4. Kepada nama – nama dosen pembimbing & penguji tersebut akan diberikan honorarium sesuai ketentuan yang berlaku;
5. Surat keputusan ini berlaku sejak ditetapkan, dan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan, maka akan diperbaiki sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di : Yogyakarta
pada tanggal : 9 Agustus 2024

Dekan,



Eman Darmawan, S.T.P., M.P.
NPP. 510 810 167

Tembusan:

1. Ketua Program Studi;
2. Dosen yang bersangkutan



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 377150, 374352
Website: widyamataram.ac.id Email: fstuwm@gmail.com

LAMPIRAN SURAT DEKAN

Nomor : 247/D/FST-UWM/VIII/2024
Hal : SK Penguji Tugas Akhir Program Studi Teknologi Pangan

PENGUJI SKRIPSI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS WIDYA MATARAM SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	JUDUL	DOSEN PENGUJI I	DOSEN PENGUJI II
1	Sheila Suraikal	201432035	Pembuatan <i>Yogurht Palin</i> dari Susu Bubuk <i>Full Cream</i> dengan Menggunakan <i>Whey</i> Keju sebagai Starter	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP.	Masrukan, STP., M.Sc.
2	T. Rahmawati Assaul AG	201431991	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa Olifera</i>) Terhadap Brownies Kukus	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP.	Eman Darmawan, STP, M.P.
3	Bernadeta Wiska Pramestia	201431994	Diversifikasi Produk Cookies dengan Tepung Terigu Disubstitusi Tepung Kacang Hijau (<i>Vigna Radiata, L</i>) Terhadap Karakteristik Cookies yang Dihasilkan	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, MP.	Masrukan, STP., M.Sc.
4	Ayu Astian Junia	201432038	Pengaruh Penambahan Produk Fermentasi Air Kelapa (<i>Biojanna</i>) Pada Jus Belimbing Terhadap Sifat Mikrobiologis Dan Tingkat Penerimaan Konsumen	Eman Darmawan, STP, M.P.	Dyah Titin Laswati, STP., MP
5	Dety Regilia	201431976	Pemanfaatan Buah Naga Merah (<i>Hylocereus Polyrhizius</i>) Sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan Bolu Kukus	Masrukan, STP., M.Sc.	Dyah Titin Laswati, STP., MP

Ditetapkan di : Yogyakarta
pada tanggal : 9 Agustus 2024

Dekan,



Eman Darmawan, S.T.P., M.P.
NPP. 510 810 167



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

nDalem Mangkubumen KT III/237 Telp (0274) 377150 Yogyakarta 55132

BERITA ACARA

UJIAN SKRIPSI DAN PENDADARAN

Nomor: 64 /UjianSkripsi/TP/FST-UWM/VII/2024

Pada hari ini Selasa, Tanggal 30 Juli 2024, Pukul 08.30 WIB - Selesai telah dilaksanakan ujian Pendaran Skripsi bertempat di Ruang P Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram.

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dety Regilia
Nomor Mahasiswa : 201431976
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi
Perguruan Tinggi : Universitas Widya Mataram
Judul Skripsi : Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan pada Bolu Kukus

Dosen Pembimbing : Eman Darmawan, STP, M.P.

Saudara tersebut dinyatakan : LULUS/TIDAK LULUS

Dengan Nilai : (A) (A-) (A/B) (B+) (B) (B-) (B/C) (C+) (C)

Catatan:

Revisi

SUSUNAN TIM PENGUJI

No.	Nama	Jabatan dalam tim	Jabatan Akademik	Tanda Tangan
1.	Masrukan, STP., M.Sc.	Ketua	Asisten Ahli	
2.	Dyah Titin Laswati, STP., MP	Anggota	Lektor	
3.	Eman Darmawan, STP, M.P.	Anggota	Lektor	

Yogyakarta, 30 Juli 2024

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Dyah Titin Laswati, S.TP., MP

Mahasiswa yang diuji,

Dety Regilia

SKRIPSI

PEMANFAATAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)
SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN SUMBER ANTIOKSIDAN PADA
BOLU KUKUS



Disusun Oleh :

DETY REGILIA
20.143.1976

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
YOGYAKARTA

2024

SKRIPSI

PEMANFAATAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)
SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN SUMBER ANTIOKSIDAN PADA
BOLU KUKUS

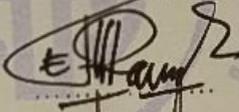
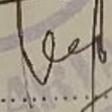
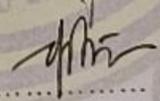
Oleh:

DETY REGILIA

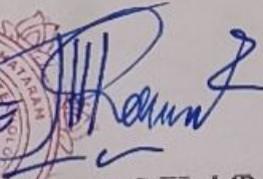
20.143.1976

Telah diuji dan dinyatakan LULUS oleh Tim Penguji pada tanggal 30 Juli 2024

Skripsi ini telah diterima sebagai persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh derajat Sarjana Strata Satu (S1)

	Tanda Tangan	Tanggal
Pembimbing		2/8-2024
Eman Darmawan, S.T., MP
Penguji I		5/8
Masrukan, S.TP., M.Sc
Penguji II		2/8 ²⁴
Dyah Titin Laswati, S.TP., MP

Mengetahui
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Widya Mataram


Eman Darmawan.,S.TP.,MP
NPP. 510 810 167