



# 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	
TOTAL SKS					5	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIId/Pe nata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi II	2	
			4	Teknologi Legum dan Serelia	2	
			5	Fisiologi Pasca Panen	1	
TOTAL SKS					9	
3	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Pe nata 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	
TOTAL SKS					9	
4	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Pe nata	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	
TOTAL SKS					9	
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Pe nata Muda Tk 1	1	Kimia Analitik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Analitik	1	
			3	Biokimia	3	
			4	Kimia Fisika	2	
TOTAL SKS					8	



# 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 PELAKSANAAN PEMBELAJARAN SEMESTER (RPPS)

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH:</b> <b>Praktikum kimia analit</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b> TPW26	<b>RUMPUN MATA KULIAH:</b> Kimia analit	<b>BOBOT (SKS):</b> 2 SKS	<b>SEMESTER:</b> <b>1</b>	<b>TANGGAL PENYUSUNAN:</b> <b>24 Agustus 2023</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> Masrukan, STP, M.Sc.	<b>KOORDINATOR MK:</b> Masrukan, STP, M.Sc.			Ka Prodi: Eman Darmawan, MP
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu kimia analit dalam kaitannya pada reaksi kimia analit di bidang pangan mendisain dan piranti lunak iptek.</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip reaksi kimia analit baik dalam bidang kimia analit pangan</li> </ol>			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu kimia analit dasar yang efektif serta efisien, khususnya dalam analisa bidang pangan</li> <li>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu kima analit dalam kaitannya di bidang pangan khususnya di dalam laboratorium</li> <li>3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang kimia analit kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> </ol>			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan praktikum Kimia analit ini membahas membahas pengenalan ilmu kimia analit, volumetric dan gravimetric dalam analisa kimia dalam bidang pangan dalam praktek di laboratorium	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Pengenalan ilmu kimia dalam bidang pangan</li> <li>2. Pertemuan 2 : volumetri dan gravimetric: pengenalan konsentrasi larutan dan larutan standar</li> <li>3. Pertemuan 3 : netralisasi asam basa (asidimetri dan alkalimetri): penentuan asam cuka perdagangan</li> <li>4. Pertemuan 4 : <i>Argentometri</i></li> <li>5. Pertemuan 5 : Argentometri</li> <li>6. Pertemuan 6 : Bikromatometri</li> <li>7. Pertemuan 7 : Permanganometri</li> <li>8. Pertemuan 8 : aplikasi penentuan besi dalam pangan</li> <li>9. Pertemuan 9 : iodo-iodimetri</li> <li>10. Pertemuan 10 : aplikasi penerapan dalam bidang pangan, penentuan Cl dalam bidang pangan</li> <li>11. Pertemuan 11 : analisa gravimetric dalam bidang pangan</li> <li>12. Pertemuan 12 : kesadahan air : penentuan kesadahan air gunung</li> <li>13. Pertemuan 13 : daya hantar listrik</li> <li>14. Pertemuan 14 : daya hantar listrik</li> <li>15. Pertemuan 15 : Review Ujian akhir semester</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Pengantar kimia analit. CRC press	
	PENDUKUNG	
		1. Rohyami, Yuli.S.Si., M.Sc. 2017. Kimia analit . Yogyakarta : Universitas IslamIndonesia
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai ilmu kimia analit dalam bidang pangan</li> <li>Mampu menjelaskan ilmu kimia analit dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu kimia analit dalam bidang pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalam ilmu kimia analit dalam bidang pangan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peraltan laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengenalan Ilmu Kimia analitdalam Bidang Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu perbedaan cara analisa dalam bidang pangan</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu mengetahui perbedaan cara analisa dalam bidang pangan</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan mencirikan cara klasik dan modern dalam bidang pangan</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri perbedaan analisa volumetric dan gravimetric ) <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peraltan laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>volumetri dan gravimetric: pengenalan konsentrasi larutan dan larutan standar</li> </ul>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu mengethaui titrasi netralisasi baik cara asam maupun cara</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri Mahasiswa mampu menerangkan dan memecahkan permasalahan aside dan alkalimetri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peraltan laboratorium</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>netralisasi asam basa (asidimetri dan alkalimetri): penentuan</li> </ul>	

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)
	basa: aside dan alkalimetri <ul style="list-style-type: none"> <li>• molekul</li> </ul>		aside dan alkalimetri <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan pemahaman tentang soal		asam cuka perdagangan	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan <i>argentometri</i></li> <li>•</li> </ul>	Mampu menjelaskan memahami <i>Stokiometri (Perhitungan Kimia)</i>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam <i>argentometri</i> <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peraltan laboratorium</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<i>Argentometri dan penerapannya dalam analisa garam dapur )</i>	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan <i>Argentometri</i></li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami analisa <i>Argentometri</i>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan permanganometri <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pem Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peraltan laboratorium</li> <li>• belajar Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	<i>Argentometri</i>	

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)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>		
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu mengaplikasikan permanganometri</li> <li>• Mahasiswa mampu menyampaikan ide pemikirannya Bikromatomeri: pembuatan larutan standard dan standarisasi</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat larutan dan Bikromatomeri: pembuatan larutan standard dan standarisasi	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya.</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul> <p><i>Collaborative Learning</i></p>	Bikromatomeri: pembuatan larutan standard dan standarisasi	10%
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Jenis larutan dan konsentrasi larutan Mampu memahami Jenis larutan dan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis larutan dan konsentrasi larutan</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium</li> <li>• embelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	Jenis larutan dan konsentrasi larutan dan aplikasinya dalam bidang pangan: daya hantar listrik dan pengaruh konsentrasi larutan terhadap daya hantar listrik	



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)
	konsentrasi larutan			•		
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep analisa volumetric dan gravimetric analit dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan Aplikasi penentuan besi dalam bidang pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan permasalahan analisa bidang pangan <b>Bentuk :</b> -Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium</li> </ul>	Aplikasi penentuan besi dalam bidang pangan	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan iodometri</li> <li></li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami iodo-iodimetri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Bikromatometri <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Iodo-iodimetri	
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan iodoiodimetri</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat iodoiodimetri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan</li> </ul>	aplikasi penerapan dalam bidang pangan, penentuan	10%

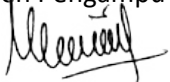
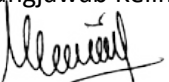


MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			mandiri iodoiodimetri <b>Bentuk :</b> -Presentasi	peralatan laboratorium • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Cl dalam bidang pangan	
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan analisa gravimetri dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat materi analisa gravimetri dalam bidang pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan analisa gravimetri dalam bidang pangan <b>Bentuk :</b> -Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	analisa gravimetric dalam bidang pangan	
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu mampu menjelaskan tentang kesadahan air</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang sifat kesadahan air</li> </ul>	<b>Kriteria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas kesadahan air</li> </ul> <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium</li> <li>Diskusi Lisan</li> </ul>	kesadahan air : penentuan kesadahan air gunung dengan derajat prancis dan jerman	

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)
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan daya hantar listrik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan daya hantar listrik</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas daya hantar listrik</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium Diskusi Lisan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Daya hantar listrik</li> </ul>	
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan hukum daya hantar listrik</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang daya hantar listrik	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan secara mandiri mahasiswa daya hantar listrik</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium Diskusi Lisan</li> </ul>	Daya hantar listrik	
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan hukum pengembangan analisa modern</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang pengembangan analisa modern</li> </ul>	<p><b>Kriteria :</b></p> <p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi kimia analisa modern</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer dan peralatan laboratorium Diskusi Lisan tentang review materi kimia analitdasar</li> </ul>	Topik terpilih	













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			
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu kimia analit dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia analit dasar	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia analit dalam UAS <b>Bentuk :</b> -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir 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	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

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

2023/2024-GENAP || Jumat, 23 Agustus 2024 | 23:20:05

- »  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 | GENAP

### MATA KULIAH

**FAKULTAS** SAINS DAN TEKNOLOGI  
**PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI PANGAN  
**JENJANG** S-1

**KODE** TPW26 **MATA KULIAH** PRAKTIKUM KIMIA ANALITIK

**JUMLAH SKS** 1 **KELAS / JADWAL** 21 - SELASA | 13.00

**PERTEMUAN** 16 kali **TOTAL PERTEMUAN** 16 kali

**JUMLAH PESERTA** 14 mhs **DOSEN PENGAJAR** MASRUKAN, S.TP., M.Sc.

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM	MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	05 Maret 2024 13.00-14.00	Pengenalam ilmu kimia dalam bidang pangan	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
2	12 Maret 2024 13.00-14.00	volumetri dan gravimetric: pengenalan konsentrasi	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
3	19 Maret 2024 13.00-14.00	netralisasi asam basa (asidimetri dan alkalimetri	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

4	26 Maret 2024	13.00-14.00	Argentometri	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
5	02 April 2024	13.00-14.00	Argentometri	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
6	16 April 2024	13.00-14.00	Bikromatometri	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
7	24 April 2024	13.00-14.00	Permanganometri	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
8	01 Mei 2024	13.00-14.00	aplikasi penentuan besi dalam pangan	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
9	08 Mei 2024	13.00-14.00	iodo-iodimetri	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
10	17 Mei 2024	13.00-14.00	aplikasi penerapan dalam bidang pangan, penentuan	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
11	21 Mei 2024	13.00-14.00	analisa gravimetric dalam bidang pangan	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
12	28 Mei 2024	13.00-14.00	kesadahan air : penentuan kesadahan air gunung	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
13	04 Juni 2024	13.00-15.00	daya hantar listrik	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
14	11 Juni 2024	13.00-14.00	daya hantar listrik	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
15	28 Juni 2024	13.00-14.00	Review Ujian akhir semester	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
16	09 Juli 2024	9.00-10.00	ujian akhir semester	14 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

**REALISASI PERTEMUAN****TOTAL KEHADIRAN DOSEN** 16 kali 100%**TOTAL TATAP MUKA** 16 kali 100%[Mata Kuliah Lain](#)





UNIVERSITAS WIDYA MATARAM  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI



Yogyakarta, 24/07/2024  
Dosen Pengajar

Masrukan



DAFTAR HADIR UAS

TEKNOLOGI PANGAN/S-1  
 2023/2024 - Genap

Mata Kuliah : PRAKTIKUM KIMIA ANALITIK  
 Kode M.K. : TPW26 / 1 SKS  
 Dosen : MASRUKAN

Kelas : 21  
 Tanggal : .... 9. Juli 2024 .....  
 Hari Pukul : ... 09:00 ..... s/d ... 10:00 .....

No.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	TANDA TANGAN	NILAI
	DARWIS DADENDRA	181510625	1	1 B/C
	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	2	2 B/C
	YUNIKE SANTHI WAM	221432251	3 _____	3 _____
	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	4	4 A/B
	YAKOBUS SIMALYA	231432336	5	5 C
	JULIET WENTIAN	231432351	6	6 A/B
	NADIA TAMUNGKU	231432352	7	7 A/B
	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	8	8 A-
	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	9	9 A/B
	DEKRI KOGOYA	231432368	10	10 B+
	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	11	11 C
	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	12 _____	12 _____
	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	13	13 A/B
	KHAIRINI HASAN	231432378	14	14 A/B

PETANTAN PENGAWAS UJIAN :

.....  
 .....  
 .....

Pengawas Ujian

Dosen Pengampu