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 54/SK/RT-UWM/III/2025
Tentang
TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2024/2025
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rektor Universitas Widya Mataram :

Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2024/2025, 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 2024/2025 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 067/D/FST-UWM/III/2025, tertanggal 06 Maret 2025;

MEMUTUSKAN

Menetapkan :
1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2024/2025;
2. Dosen Tetap 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 : 14 Maret 2025
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 : 54/SK/RT-UWM/III/2025

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2024/2025

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVe/ Pembina Utama	1	Kewidyamataraman 2	2	DPK
			2	Etika Profesi	2	
			3	Teknologi Fermentasi (Tim)	1	
			4	Fortifikasi Produk Pangan (Tim)	1	
			5	Teknologi Bakery	2	
				TOTAL SKS	**8**	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIId/Penata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi	1	
			4	Kimia Fisika	2	
			5	Kimia Organik (Tim)	1	
			6	Fisiologi Pasca Panen (Tim)	1	
				TOTAL SKS	**9**	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Ilmu Gizi 2	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Analisis Pengolahan Hasil Pangan	2	
			3	Praktikum Analisis Pengolahan Hasil Pangan	1	
			4	Teknologi Gula dan Kembang Gula	2	
				TOTAL SKS	**7**	
4	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Analitik (Tim)	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Pengolahan Daging dan Ikan (Tim)	1	
			3	Statistik	3	
			4	Ekonomi Teknik	2	
			5	Teknologi Pengolahan Teh, Kopi dan Kakao (Tim)	1	
			6	Pengawetan Pangan (Tim)	1	
			7	HACCP (Tim)	1	
				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	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Kimia Analitik (Tim)	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Pengolahan Daging dan Ikan (Tim)	1	
			3	Kimia Organik (Tim)	1	
			4	Fortifikasi Produk Pangan (Tim)	1	
			5	Fisiologi Pasca Panen (Tim)	1	
			6	Praktikum Kimia Analit	1	
				TOTAL SKS	**6**	
6	Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Teknologi Pengolahan Teh, Kopi dan Kakao (Tim)	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Mikrobiologi Umum	1	
			3	Pengawetan Pangan (Tim)	1	
			4	Praktikum Pengawetan Pangan	1	
			5	HACCP (Tim)	1	
			6	Teknologi Fermentasi (Tim)	1	
				TOTAL SKS	**6**	

Ditetapkan di Yogyakarta
pada tanggal : 14 Maret 2025
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)

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM **PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN**				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: **Kimia Analitik**	KODE MATA KULIAH: TPW25	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia Analitik	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: **2**	TANGGAL PENYUSUNAN: **24 Februari 2025**
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, STP, M.Sc. Nissa Clara Fiersta, MTP	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, MP
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 analitik dalam kaitanya pada reaksi kimia analitik 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 analitik baik dalam bidang kimia analitik pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu kimia analitik dasar yang efektif serta efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu kima analit dalam kaitanya di bidang pangan 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang kimia analitik kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Kimia analitik ini membahas membahas pengenalan ilmu kimia analitik, volumetric dan gravimetric dalam analisa kimia dalam bidang pangan

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Pengenalam ilmu kimia dalam bidang pangan 2. Pertemuan 2 : volumetri dan gravimetri 3. Pertemuan 3 : netralisasi asam basa (asidimetri dan alkalimetri) 4. Pertemuan 4 : *Argentometri* 5. Pertemuan 5 : Argentometri 6. Pertemuan 6 : Bikromatometi 7. Pertemuan 7 : Permanganometri 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : iodo-iodimetri 10. Pertemuan 10 : latihan soal-soal 11. Pertemuan 11 : analisa gravimetric dalam bidang pangan 12. Pertemuan 12 : kesadahan air 13. Pertemuan 13 : Presentasi 14. Pertemuan 14 : presentasi 15. Pertemuan 15 : Review Ujian akhir semester 16. Pertemuan 16 : UAS
PUSTAKA	UTAMA
	1. Pengantar kimia analitik. CRC press
	PENDUKUNG
	1. Rohyami, Yuli.S.Si., M.Sc. 2017. Kimia analitik . Yogyakarta : Universitas IslamIndonesia
MEDIA PEMBELAJARAN	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 ilmu kimia analitik dalam bidang pangan • Mampu menjelaskan ilmu kimia analitik dalam bidang pangan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu kimia analitik dalam bidang pangan	**Kriteria** -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalam ilmu kimia analitik dalam bidang pangan **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	Pengenalan Ilmu Kimia analitikdalam Bidang Pangan	
2	• Mahasiswa mampu perbedaan cara analisa dalam bidang pangan •	• Mahasiswa mampu mengetahui perbedaan cara analisa dalam bidang pangan • Mahasiswa mampu mengaplikasian dan mencirikan cara klasik dan modern dalam bidang pangan	**Kriteria** -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri perbedaan analisa volumetric dan gravimetric) **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	Analisa gravimetric dan volumetric dan jenis analisa kimia analitik	
3	• Mahasiswa mampu mengethaui titrasi netralisasi baik	Mahasiswa secara mandiri Mahasiswa mampu menerangkan dan memecahkan	**Kriteria** -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam	• argento	Netralisasi	

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)
	cara asam maupun cara basa: aside dan alkalimetri • molekul	permasalahan aside dan alkalimetri	menyampaikan aside dan alkalimetri **Bentuk :** Penyampaian langsung dan pemahaman tentang soal			
4	• Mahasiswa mampu menjelaskan *argentometri* •	Mampu menjelaskan memahami *Stokiometri (Perhitungan Kimia)*	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam *argentometri* **Bentuk :** -Tanya Jawab tentang soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	*Argentometri dan penerapanya dalam analisa garam dapur)*	
5	• Mahasiswa mampu menjelaskan *Argentometri*	Mahasiswa mampu memahami analisa *Argentometri*	**Kriteria** -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan permanganometri **Bentuk :** -Tanya Jawab -	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	*Argentometri*	

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)
6	• Mahasiswa mampu mengaplikasikan permanganometri • Mahasiswa mampu menyampaikan ide pemikirannya tentang materi yang sudah dipilih	Mahasiswa secara mandiri membuat larutan dan analisa permanganometri	**Kriteria** -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya. **Bentuk :** -Presentasi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi *Collaborative Learning*	Permanganometri	10%
7	• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Jenis larutan dan konsentrasi larutan Mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan	Mahasiswa mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis larutan dan konsentrasi larutan **Bentuk :** -Kuis dan soal	• 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)
8	• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep analisa volumetric dan gravimetric analitdalam bidang pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia analitik dasar	**Kriteria** -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia analitik dalam UTS **Bentuk :** -Pr**esentasi**	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasam	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	• Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan • Bikromatomeri •	Mahasiswa mampu memahami Bikromatomeri	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Bikromatomeri **Bentuk :** -Tanya Jawab -soal dan latihan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	Bikromatomeri	
10	• Mahasiswa mampu menyampaikan iodoiodimetri	Mahasiswa secara mandiri membuat iodoiodimetri	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri iodoiodimetri **Bentuk :** -Presentasi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	iodoiodimetri	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)
11	• Mahasiswa mampu menyampaikan analisa gravimetri dalam bidang pangan	Mahasiswa secara mandiri membuat materi analisa gravimetri dalam bidang pangan	**Kriteria** -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan analisa gravimetri dalam bidang pangan **Bentuk :** -Presentasi	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • *Collaborative Learning*	• Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide analisa gravimetri dalam bidang pangan	
12	• Mahasiswa mampu mampu menjelaskan tentang kesadahan air •	• Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang sifat kesadahan air	**Kriteria** • -Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas kesadahan air **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • DIskusi LIsan	• kesadahan air	
13	• Mahasiswa mampu menjelaskan kesadahan air	• Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang kesadahan air	**Kriteria** • - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas kesadahan air **Bentuk :**	• Pembelajaran Berbantuan Komputer DIskusi LIsan	• kesadahan air	

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			
14	• Mahasiswa mampu menjelaskan hukum pengembangan analisa modern	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang pengembangan analisa modern	**Kriteria** - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas analisa modern **Bentuk :** -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer DIskusi LIsan	Topik terpilih	
15	• Mahasiswa mampu menjelaskan hukum pengembangan analisa modern	**Kriteria** - Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang pengembangan analisa modern	**Kriteria :** **Kriteria** - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi kimia analisa modern **Bentuk :** -Tanya	• Pembelajaran Berbantuan Komputer DIskusi LIsan tentang review materi kimia analitik dasar	Topik terpilih	
16	• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu kimia analitik	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia analitik dasar	**Kriteria** -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasam	UAS (ujian akhir 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)
	dalam bidang pangan		soal soal kimia analitik dalam UAS **Bentuk :** -Pr**esentasi**			

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-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
Masrukan, STP, M.Sc. Nissa Clara F, MTP	Masrukan, STP, M.Sc.	Dyah Titin Laswati, STP, MP	Eman Darmawan, STP, MP

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 danNomor 01 Tanggal 02 Januari 2012
KeputusanMenteriHukumdan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012
KampusDalemMangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH-

Mata Kuliah : KIMIA ANALITIK
Kode M.K. :TPW25 / 2 SKS
Dosen : MASRUKAN
Kelas : TP21

Kode Program Studi : 41221

SEMESTER GENAP 2024/2025

KE-	WAKTU	MATERI	PESERTA
1	2025-03-21 7.00 s/d 8.40	Pengantar kimia analitik	9 mhs
2	2025-03-28 7.00 s/d 8.40	Analisa kuantitaitatif	8 mhs
3	2025-04-04 7.00 s/d 8.40	Analisa volumteri	8 mhs
4	2025-04-11 7.00 s/d 8.40	Netralisalisasi pada analisa volumetri	9 mhs
5	2025-04-18 7.00 s/d 8.40	Asidimetri	8 mhs
6	2025-04-25 7.00 s/d 8.40	Argentometri	9 mhs
7	2025-05-02 7.00 s/d 8.40	Argentometri	8 mhs
8	2025-05-09 7.00 s/d 8.40	Review materi kimia analitik	9 mhs

Dosen

MASRUKAN

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Kimia Analitik
Kode M.K : TPW 25/2 SKS
Semester : 2024/2025 – Genap
Dosen : Masrukan

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
			18/03	25/03	04/04	11/04	18/04	25/04	01/05	08/05
1	Natalia Almase Gelamop	241432408	v	i	v	v	v	v	v	v
2	Gresi YOhanis Lumele	241432410	v	v	i	v	i	v	v	v
3	Oktavianus Mote	241432411	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Retno Anjelia Montoh	241432423	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Datri Kusumajati	241432424	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Arya Saputra	241432425	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Maya Galih Kusmiyati	2414324426	v	v	v	v	v	i	v	v
8	Ayub Murip	241432427	v	v	v	i	v	v	i	v
9	Pande Serera	241432437	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 2/07/2025
Dosen Pengajar

Masrukan, STP, M.Sc

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

Nilai Mahasiswa

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	2024/2025 | GENAP

MATA KULIAH

FAKULTAS	SAINS DAN TEKNOLOGI		
PROGRAM STUDI	TEKNOLOGI PANGAN		
JENJANG	S-1		
KODE	TPW25	**MATA KULIAH**	KIMIA ANALITIK
JUMLAH SKS	2	**KELAS / JADWAL**	TP21 - JUMAT | 9.00
PERTEMUAN	8 kali	**TOTAL PERTEMUAN**	16 kali
JUMLAH PESERTA	9 mhs	**DOSEN PENGAJAR**	MASRUKAN, S.TP., M.Sc. NISSA CLARA FIRSTA, S.TP., M.T.P

Simpan | Hapus | Mata Kuliah Lain

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	A 4.00	A- 3.75	A/B 3.50	B+ 3.25	B 3.00	B- 2.75	B/C 2.50	C+ 2.25	C 2.00	D 1.00	E 0.00
1	NATALIA ALMASE GELAMOP	241432408	○ A	○ A-	○ A/B	○ B+	◉ B	○ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
2	GERESI YOHANIS LUMELE	241432410	○ A	◉ A-	○ A/B	○ B+	○ B	○ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
3	OKTOVIANUS MOTE	241432411	○ A	○ A-	○ A/B	◉ B+	○ B	○ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
4	RETNO ANJELIA MONTOH	241432423	○ A	○ A-	○ A/B	○ B+	○ B	◉ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
5	DATRI KUSUMAJATI	241432424	○ A	○ A-	○ A/B	○ B+	◉ B	○ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
6	ARYA SAPUTRA	241432425	○ A	○ A-	○ A/B	○ B+	◉ B	○ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
7	MAYA GALIH KUSMIYATI	241432426	○ A	◉ A-	○ A/B	○ B+	○ B	○ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
8	AYUB MURIP	241432427	○ A	○ A-	◉ A/B	○ B+	○ B	○ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E
9	PANDE SERERA	241432437	○ A	○ A-	○ A/B	○ B+	○ B	◉ B-	○ B/C	○ C+	○ C	○ D	○ E

Simpan | Hapus | Mata Kuliah Lain

Dosen pengampu

Masrukan, STP, M.Sc