



# 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 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 : 14 Maret 2025  
  
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/<br>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/IIId/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,<br>S.T.P., M.P. | Tenaga<br>Pengajar/IIIb | 1   | Kimia Analitik (Tim)                                 | 1   | Dosen Tetap<br>Yayasan |
|           |                                     |                         | 2   | Teknologi Pengolahan<br>Daging dan Ikan (Tim)        | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 3   | Kimia Organik (Tim)                                  | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 4   | Fortifikasi Produk Pangan<br>(Tim)                   | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 5   | Fisiologi Pasca Panen<br>(Tim)                       | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 6   | Praktikum Kimia Analit                               | 1   |                        |
| TOTAL SKS |                                     |                         |     |                                                      | 6   |                        |
| 6         | Asepto Edi Saputro<br>S.T.P., M.Sc. | Tenaga<br>Pengajar/IIIb | 1   | Teknologi Pengolahan<br>Teh, Kopi dan Kakao<br>(Tim) | 1   | Dosen Tetap<br>Yayasan |
|           |                                     |                         | 2   | Praktikum Mikrobiologi<br>Umum                       | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 3   | Pengawetan Pangan<br>(Tim)                           | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 4   | Praktikum Pengawetan<br>Pangan                       | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 5   | HACCP (Tim)                                          | 1   |                        |
|           |                                     |                         | 6   | Teknologi Fermentasi<br>(Tim)                        | 1   |                        |
| TOTAL SKS |                                     |                         |     |                                                      | 6   |                        |

Ditetapkan di Yogyakarta  
pada tanggal : 14 Maret 2025.



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 PENGAJARAN SEMESTER (RPPS)

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------------------|
|  | UNIVERSITAS WIDYA MATARAM                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                       |                                            |
|                                                                                   | PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                       |                                            |
| RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                       |                                            |
| MATA KULIAH:<br>TEKNOLOGI<br>PENGOLAHAN TEH, KOPI,<br>COKLAT                      | KODE MATA KULIAH:<br>TPP 5.93                                                                                                                                                                                                                             | RUMPUN MATA<br>KULIAH:<br>TEKNOLOGI<br>PENGOLAHAN<br>PANGAN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BOBOT (SKS):<br>2 SKS | SEMESTER:<br><b>5</b> | TANGGAL<br>PENYUSUNAN:<br>25 Februari 2025 |
| OTORISASI                                                                         | DOSEN PENGEMBANG RPS:<br>Masrukan, STP, M.Sc                                                                                                                                                                                                              | KOORDINATOR MK:<br>Masrukan, M.Sc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                       | Ka Prodi:<br>Dyah Titin L, MP.             |
| CAPAIAN PEMBELAJARAN                                                              | CAPAIAN PEMBELAJARAN<br>PRODI                                                                                                                                                                                                                             | 1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.<br>2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip pengolahan hasil perkebunan the, kopi, coklat dalam kaitannya perubahan biokimia, biofisik dan fisiologis setelah bahan dipanen dalam hubungannya untuk menjamin kualitas produknya.<br>3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya<br>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip pengolahan hasil-hasil perkebunan terutama teh, kopi dan coklat |                       |                       |                                            |
|                                                                                   | CAPAIAN PEMBELAJARAN<br>MATA KULIAH                                                                                                                                                                                                                       | 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip pengolahan teh, kopi, coklat.<br>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang pengolahan teh, kopi dan coklat<br>3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pengolahan teh, kopi dan coklat kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual                                                                                                                                                                    |                       |                       |                                            |
| DESKRIPSI SINGKAT<br>MATA KULIAH:                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Mempelajari tentang komoditas perkebunan, pengolahan teh, kopi dan kakao meliputi: spesifikasi bahan baku, tahap-tahap proses, pengeringan, grading, pengemasan dan penyimpanan sebagai bahan baku</b></li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                       |                                            |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   | <b>produk lanjutan. Standart mutu nasional dan internasional teh kering, kopi beras dan biji kakao.</b><br><b>Mempelajari produk olahan dan turunan teh kering, kopi beras dan biji kakao.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN | 1. Pertemuan 1 : Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia<br>2. Pertemuan 2 : standart kualitas kopi beras<br>3. Pertemuan 3 : pengolahan kopi beras cara basah<br>4. Pertemuan 4 : pengolahan kopi beras cara kering<br>5. Pertemuan 5 : pembuatan kopi bubuk<br>6. Pertemuan 6 : Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam<br>7. Pertemuan 7 : standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)<br>8. Pertemuan 8 : UJIAN TENGAH SEMESTER<br>9. Pertemuan 9 : pemetikan, pelayuan pucuk daun teh<br>10. Pertemuan 10 : proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh<br>11. Pertemuan 11 : Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering<br>12. Pertemuan 12 : Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk<br>13. Pertemuan 13 : pengolahan coklat biji<br>14. Pertemuan 14 : pengolahan coklat bubuk<br>15. Pertemuan 15 : Cocoa butter dan produknya<br>16. Pertemuan 16 : UJIAN AKHIR SEMESTER |  |
| PUSTAKA                           | UTAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                                   | 1. Afoakwa EO., 2016. <b>Chocolate. Science and Technology</b> . 2 <sup>nd</sup> . Wiley Blackwell. Oxford. UK.<br>2. Clarke RJ. and Macrae R., 1989. <b>Coffee Technology. vol 2</b> . ELSEVIER APPLIED SCIENCE. LONDON and NEW YORK<br>3. Galanakis CM., 2017. <b>Handbook of Coffee Processing By-Products</b> . Academic Press. Elsevier. London UK<br>4. Kumar V., Kaur J., Tanwar B., Goyal A., Gat Y., Kumar A., Kaur P., <b>Tea Processing</b> . in Mudgil D., Barak S., 2018. <b>Beverages Processing &amp; Technology</b> . Scientific Publishers. ISBN: 978-93-87869-36-3.<br>5. Preedy VR., 2013. <b>Tea in Health and Disease Prevention</b> . Academic Press. London. UK.                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|                                   | PENDUKUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|                                   | 1. Flament I and Thomas YB., 2002. <b>Coffee Flavor Chemistry</b> . John Wiley & Sons, Ltd. Chichester. New York. Weinheim. Brisbane. Singapore. Toronto.<br>2. Greweling PP., 2013. <b>Chocolates and Confections</b> . John Willey & Son Inc.<br>3. Juneja LR., Kapoor MP., Okuba T., Rao TP., 2013. <b>Green Tea Polyphenols</b> . Nutraceuticals of Modern Life. CRC Press.<br>4. Schwan RF., Fleet GH., 2014. <b>Cocoa and Coffee Fermentations</b> . CRC Press. Taylor & Francis Group.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| MEDIA PEMBELAJARAN | 1. PowerPoint<br>2. LCD            |
| TEAM TEACHING      |                                    |
| MATA KULIAH SYARAT | - biologi, biokimia, kimia pangan. |

| 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 mengetahui dan menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Perkembangan komoditas perkebunan di Indonesia<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi<br/><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. sejarah dan petensi pengembangan komoditas kopi<br>2. sejarah dan petensi pengembangan komoditas teh<br>3. sejarah dan petensi pengembangan komoditas cacao |                 |
| 2         | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan standart kualitas kopi beras                   | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan standart kualitas kopi beras                   | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan standart kualitas kopi beras<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi<br/><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. Standart nasional dan internasional kopi beras<br>2. Factor-faktor yang menentukan kualitas kopi beras                                                      |                 |

| 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 mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah  | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah  | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara basah<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi<br/><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kriteria panen buah kopi*</li> <li>2. Sortasi buah kopi</li> <li>3. Pengupasan kulit buah</li> <li>4. Fermentasi*</li> <li>5. Pencucian dan Pengeringan*</li> <li>6. Penggerebusan dan Sortasi kering</li> <li>7. pengemasan kualitas kopi beras</li> </ol> |                 |
| 4         | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara pengolahan kopi beras cara kering<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi<br/><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sortasi buah kopi</li> <li>2. Pengupasan kulit buah</li> <li>3. Pengeringan</li> <li>4. Penggerebusan</li> <li>5. Sortasi kering</li> <li>6. Pengemasan</li> </ol>                                                                                          |                 |
| 5         | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan cara pengolahan dan                    | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara pengolahan dan                    | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan cara                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyangraian kopi biji dan derajat sangrai</li> <li>2. Penggilingan</li> </ol>                                                                                                                                                                              |                 |

| 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)             |
|           | pembuatan kopi bubuk                                                                              | pembuatan kopi bubuk                                                                            | pengolahan dan pembuatan kopi bubuk<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab                                                                                             | <i>Collaborative Learning</i>                                                                                                                                | 3. Mekanisme pembentukan flavor seduhan kopi.<br>4. Standart industry seduhan kopi sangrai                                        |                 |
| 6         | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Garis besar pengolahan teh hijau, oolong dan teh hitam<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul> <i>Collaborative Learning</i> | 1. tahapan proses pengolahan teh hijau<br>2. tahapan proses pengolahan teh oolong<br>3. tahapan proses pengolahan teh hitam       |                 |
| 7         | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)        | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)        | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan standart mutu teh kering (hijau, oolong, hitam)<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul> <i>Collaborative Learning</i> | 1. Standart Nasional Indonesia teh hijau<br>2. Standart Nasional Indonesia teh oolong<br>3. Standart Nasional Indonesia teh hitam |                 |
| 8         | UJIAN TENGAH SEMESTER                                                                             |                                                                                                 |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                   |                 |

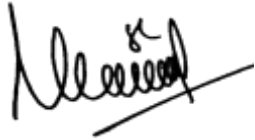
| MINGGU KE | SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)                                                                   | INDIKATOR                                                                                                           | KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN                                                                                                                                                          | METODE PEMBELAJARAN                                                                                                                                              | MATERI PEMBELAJARAN                                                                                                                                                                                                                                                                  | BOBOT PENILAIAN |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| (1)       | (2)                                                                                                                   | (3)                                                                                                                 | (4)                                                                                                                                                                                    | (5)                                                                                                                                                              | (6)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | (7)             |
| 9         | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh                            | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh                            | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pemetikan, pelayuan pucuk daun teh<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi<br/><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. komponen kimia penyusun daun teh.</li> <li>2. cara pemetikan pucuk daun teh</li> <li>3. jenis petikan pucuk daun the</li> <li>4. Analisa petik</li> <li>5. cara pelayuan pucuk daun the</li> <li>6. derajat layu pucuk daun teh</li> </ol> |                 |
| 10        | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang proses fermentasi dan reaksi pembentukan flavor, warna seduhan teh<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi<br/><i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. proses penggulangan dan penggilingan</li> <li>2. proses fermentasi dan biokimia fermentasi</li> <li>3. reaksi pembentukan flavor</li> <li>4. reaksi pembentukan warna</li> </ol>                                                           |                 |
| 11        | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara Pengeringan,                                                  | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara                                                               | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> </ul>                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. tahap pengeringan dan perubahan biokimianya</li> </ol>                                                                                                                                                                                     |                 |

| 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)             |
|           | sortasi, <i>grading</i> teh kering                                                                     | Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering                                                           | menjelaskan tentang cara Pengeringan, sortasi, <i>grading</i> teh kering<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab                                                             | • Diskusi<br><i>Collaborative Learning</i>                                                        | 2. sortasi dan pemisahan pucuk the kering berdasar kualitasnya                                                                                               |                 |
| 12        | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubuk<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab | • Pembelajaran Berbantuan Komputer<br>• Tanya jawab<br>• Diskusi<br><i>Collaborative Learning</i> | 1. jenis tanaman coklat komersil<br>2. Garis besar tahapan proses pengolahan coklat biji.<br>3. Garis besar tahapan proses pengolahan coklat bubuk           |                 |
| 13        | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji                         | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji                              | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan coklat biji<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab                         | • Pembelajaran Berbantuan Komputer<br>• Tanya jawab<br>• Diskusi<br><i>Collaborative Learning</i> | 1. cara dan syarat panen buah coklat<br>2. pemecahan buah<br>3. fermentasi biji dan perubahan biokimianya.<br>4. pengeringan<br>5. standart mutu biji coklat |                 |

| 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)             |
| 14        | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk               | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk    | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan coklat bubuk<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. sortasi biji dan pencucian<br>2. pemisahan kulit biji<br>3. penyangraian cocoa nib<br>4. penggilingan dan pressing |                 |
| 15        | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang cara pengolahan Cocoa butter dan produknya | Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang cara Cocoa butter dan produknya | <b>Kriteria</b><br>-Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan tentang cara pengolahan Cocoa butter dan produknya<br><b>Bentuk :</b><br>-Tanya Jawab | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi <i>Collaborative Learning</i></li> </ul> | 1. mixing<br>2. refining<br>3. conching<br>4. tempering<br>5. pencetakan                                              |                 |
| 16        | UJIAN AKHIR SEMESTER                                                                          |                                                                                  |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |                                                                                                                       |                 |

**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                                                               | Masrukan, STP, M.Sc.                                                              | Dyah Titin L, MP.                                                                   | Eman Darmawan, STP, MP                                                              |



# 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

## PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH-

Mata Kuliah : TEKNOLOGI KOPI, TEH DAN KAKAO

Kode Program Studi : 41221

**SEMESTER  
GENAP 2024/2025**

Kode M.K. : TPP5.93 / 2 SKS

Dosen : MASRUKAN

Kelas : TP61

| KE- | WAKTU                       | MATERI                                             | PESERTA |
|-----|-----------------------------|----------------------------------------------------|---------|
| 9   | 2025-05-13<br>8.00 s/d 9.40 | Garis besar pengolahan coklat biji dan coklat bubu | 15 mhs  |
| 10  | 2025-05-20<br>8.00 s/d 9.40 | pengolahan coklat biji                             | 13 mhs  |
| 11  | 2025-05-27<br>8.00 s/d 9.40 | pengolahan coklat bubuk                            | 13 mhs  |
| 12  | 2025-06-03<br>8.00 s/d 9.40 | Cocoa butter dan produk turunan coklat             | 13 mhs  |
| 13  | 2025-06-10<br>8.00 s/d 9.40 | pengolahan kopi beras cara basah                   | 13 mhs  |
| 14  | 2025-06-17<br>8.00 s/d 9.40 | pengolahan kopi beras cara kering                  | 13 mhs  |
| 15  | 2025-06-24<br>8.00 s/d 9.40 | Pengolahan kopi bubuk                              | 13 mhs  |
| 16  | 2025-07-08<br>8.00 s/d 9.40 | Ujian akhir semester                               | 13 mhs  |

Dosen  
  
MASRUKAN



Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
 Mata Kuliah : Teknologi Teh, Kopi dan Kakao  
 Kode M.K : TPP93/2 SKS  
 Semester : 2024/2025 - Genap  
 Dosen : Masrukan

| No. | Nama                      | NIM       | M9    | M10   | M11   | M12   | M13   | M14   | M15   | M16   |
|-----|---------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|     |                           |           | 18/05 | 25/05 | 04/05 | 11/06 | 18/06 | 25/06 | 01/06 | 08/07 |
| 1   | Desty Ayunnia Putri       | 221432254 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 2   | Syara Fitri Ghina Pratiwi | 221432255 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 3   | Evani                     | 221432287 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 4   | Arkangela marilen Lede    | 221432289 | v     | v     | v     | v     | i     | v     | i     | v     |
| 5   | Petronela Mikku Bili      | 221432290 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 6   | Wilanda                   | 221432291 | v     | i     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 7   | Dafa Maulana              | 221432292 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 8   | Angelie Diana             | 221432293 | v     | i     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 9   | Danu Prasetyo             | 221432294 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 10  | Ashe Alfian Noor Fathoni  | 231432326 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | i     | v     |
| 11  | Juliet Wantien            | 231432351 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 12  | Nadia Tamungku            | 231432352 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 13  | Nikita Andini Putri       | 231432353 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 14  | Khafifah Dwi Kumala       | 231432354 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |
| 15  | Khairini Hasan            | 231432378 | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     | v     |

Yogyakarta, 04/07/2025  
 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**  
**PROGRAM STUDI**  
**JENJANG**

SAINS DAN TEKNOLOGI  
TEKNOLOGI PANGAN  
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**  
**PROGRAM STUDI**  
**JENJANG**

SAINS DAN TEKNOLOGI  
TEKNOLOGI PANGAN  
S-1

**KODE** TPP5.93

**MATA KULIAH** TEKNOLOGI KOPI,TEH DAN KAKAO

**JUMLAH SKS** 2

**KELAS / JADWAL** TP61 - SELASA | 7.00

**PERTEMUAN** 8 kali

**TOTAL PERTEMUAN** 16 kali

**JUMLAH PESERTA** 15 mhs

**DOSEN PENGAJAR** MASRUKAN, S.TP., M.Sc.  
ASEPTO EDI SAPUTRO, S.T.P., M.Sc.

Simpan

Hapus

Mata Kuliah Lain

| NO. | NAMA MAHASISWA            | N.I.M.    | A<br>4.00               | A-<br>3.75                          | A/B<br>3.50                          | B+<br>3.25                          | B<br>3.00                          | B-<br>2.75                          | B/C<br>2.50                          | C+<br>2.25                          | C<br>2.00               | D<br>1.00               | E<br>0.00               |
|-----|---------------------------|-----------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1   | DESTY AYUNNIA PUTRI       | 221432254 | <input type="radio"/> A | <input checked="" type="radio"/> A- | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 2   | SYARA FITRI GHINA PRATIWI | 221432255 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input checked="" type="radio"/> B/C | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 3   | EVANI                     | 221432287 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input checked="" type="radio"/> C+ | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 4   | ARKANGELA MARILEN LEDE    | 221432289 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input checked="" type="radio"/> B+ | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 5   | PETRONELA MIKKU BILI      | 221432290 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input checked="" type="radio"/> B | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 6   | WILANDA                   | 221432291 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input checked="" type="radio"/> B+ | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 7   | DAFA MAULANA              | 221432292 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input checked="" type="radio"/> B/C | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 8   | ANGELIE DIANA             | 221432293 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input checked="" type="radio"/> B/C | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 9   | DHANU PRASETYO            | 221432294 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input checked="" type="radio"/> B+ | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 10  | ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI | 231432326 | <input type="radio"/> A | <input checked="" type="radio"/> A- | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 11  | JULIET WENTIAN            | 231432351 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input checked="" type="radio"/> A/B | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 12  | NADIA TAMUNGKU            | 231432352 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input checked="" type="radio"/> B+ | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 13  | NIKITA ANDINI PUTRI       | 231432353 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input checked="" type="radio"/> A/B | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 14  | KHAFIFAH DWI KUMALA       | 231432354 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input checked="" type="radio"/> B+ | <input type="radio"/> B            | <input type="radio"/> B-            | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
| 15  | KHAIRINI HASAN            | 231432378 | <input type="radio"/> A | <input type="radio"/> A-            | <input type="radio"/> A/B            | <input type="radio"/> B+            | <input type="radio"/> B            | <input checked="" type="radio"/> B- | <input type="radio"/> B/C            | <input type="radio"/> C+            | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |

