



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/ 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/IIId/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.


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

Tembusan :

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

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM				
	PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Satuan Operasi II	KODE MATA KULIAH: TPW45	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 4	TANGGAL PENYUSUNAN: 27 Februari 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin LAswati, STP, M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu satuan operasi dalam kaitanya pada kimia organik di bidang pangan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip kimia organik secara baik dalam bidang pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu satua operasi II yang efektif serta efisien. 2. Mahasiswa mengetahui dasar-dasar tentang satuan operasi II serta mampu melakukan dasar-dasar identifikasi tentang zat dan senyawa organik.			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Kimia Organik ini membahas ruang lingkup satuan operasi II, ekastraksi, evaporasi, kristalisasi, dsitilasi, pengecilan dan perbesaran ukuran, mixing (pencampuran)				
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Pendahuluan dan ruang lingkup satuan operasi II 2. Pertemuan 2 : Ekstraksi 3. Pertemuan 3 : Ekstraksi 4. Pertemuan 4 : Evaporasi Tunggal dan Ganda 5. Pertemuan 5 : Evaporasi Ganda dan Mutiple				

	6. Pertemuan 6 : Evaporasi mutiple 7. Pertemuan 7 : Kritalisasi 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Kristalisasi 10. Pertemuan 10 : Distilasi 11. Pertemuan 11 : Distilasi 12. Pertemuan 12 : Pengecilan ukuran 13. Pertemuan 13 : Perbesran ukuran 14. Pertemuan 14 : Mixing 15. Pertemuan 15 : Mixing 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Earle, R.L, 1983, Unit Opertion in Food Processing, Pergamon Press, New York. 2. Charm, S.E, 1963, The Fundamentals of Food Engineering, Academic Press, Inc. London. 3. Toledo, R.T, 1980, Fundamentals of Food Process Engineering, AVI Publ. Co. Wespart. Connectiont.	
	PENDUKUNG	
	Ahmad Roni, K dan Legiso. 2021. Kmia Organik. NoerFikri Offset, Palembang Indonesia	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD	
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P.	
MATA KULIAH SYARAT	-	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa dapat menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan	Menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan kimia organic	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Pendahuluan dan ruang lingkup satuan operasi II	

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)
	kimia organik dan sumber-sumber senyawa organik	Menjelaskan sumber-sumber senyawa organik	pengenalam ilmu kimia organik dalam bidang pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>		
2 dan 3	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang ekstraksi	Mahasiswa mampu tentang memahami dan menjelaskan tentang ekstraksi	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang tugas Ekstraksi Bentuk : -Tanya Jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Ekstraksi	
4, 5, dan 6	Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan tentang evaporasi (tunggal, ganda dan multiple)	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang evaporasi (tunggal, ganda dan multiple)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Konsep evaporasi (tunggal, ganda dan multiple) Bentuk : Penyampaian langsung dan pemahaman tanya jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Evaporasi (tunggal, ganda dan multiple)	

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)
			tentang soal			
7	Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan tentang kristalisasi	Mampu menjelaskan dan memahami tentang proses kristalisasi	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang kristalisasi Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Kritisasi	
8	• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep satuan operasi II bidang pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal satuan operasi II	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan operasi II dalam UTS Bentuk : -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan tentang kristalisasi	Mampu menjelaskan dan memahami tentang proses kristalisasi	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang kristalisasi Bentuk : -Tanya Jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Kritisasi	

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)
			tentang soal			
10 dan 11	Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan distilasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan distilasi	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan distilasi Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Distilasi	
12 dan 13	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang pengecilan ukuran	Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan konsep pengecilan ukuran	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Pengecilan ukuran Bentuk : -tanya jawab - soal	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Pengecilan ukuran	
14 dan 15	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan proses dan mekanisme <i>mixing</i>	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan proses dan mekanisme <i>mixing</i>	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang <i>mixing</i> Bentuk : -tanya jawab - soal	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Mixing	

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)
16	Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep satuan operasi II dalam bidang pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal satuan operasi II	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal satuan operasi II dalam UAS Bentuk : -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UAS (ujian tengah semester)	40%

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	20 %
		UTS	0-100	30 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

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

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

DALEM MANGKUBUMEN KT III/237

YOGYAKARTA 55132



Mata Kuliah : Satuan Operasi II

Kode M.K./SKS : TPW45 / 2 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas/Jadwal : TP41/Rabu, 08.00 WIB

Tatap Muka : 16 Pertemuan

Jml Peserta : 10 peserta

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2024/2025 - Genap

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	03/03/2025 08.00 s/d 09.40	Pendahuluan dan ruang lingkup satuan operasi II	10 mhs
2	10/03/2025 08.00 s/d 09.40	Ekstraksi	9 mhs
3	17/03/2025 08.00 s/d 09.40	Ekstraksi	9 mhs
4	24/03/2025 08.00 s/d 09.40	Evaporasi Tunggal dan Ganda	11 mhs
5	14/04/2025 08.00 s/d 09.40	Evaporasi Ganda dan Multiple	11 mhs
6	21/04/2025 08.00 s/d 09.40	Evaporasi Mutiple	11 mhs
7	28/04/2025 08.00 s/d 09.40	Kristalisasi	11 mhs
8	05/05/2025 08.00 s/d 09.40	UjianTengah Semester (UTS)	11 mhs
9	12/05/2025 08.00 s/d 09.40	Kristalisasi	11 mhs
10	19/05/2025 08.00 s/d 09.40	Distilasi	10 mhs
11	26/05/2025 08.00 s/d 09.40	Distilasi	11 mhs
12	09/06/2025 08.00 s/d 09.40	Pengecilan Ukuran	11 mhs
13	16/06/2025 08.00 s/d 09.40	Perbesran ukuran	11 mhs
14	23/06/2025 08.00 s/d 09.40	Mixing	10 mhs
15	30/06/2025 08.00 s/d 09.40	Mixing	10 mhs
16	09/07/2025 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	10 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 10/07/2025

EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Fisiologi Pasca Panen
Kode M.K/SKS : TPW42 / 2 SKS
Semester : 2024/2025 - Genap
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			03/03	10/03	17/03	24/03	14/04	21/04	28/04	05/05	12/05	19/05	26/05	09/06	16/06	23/06	30/06	09/07
1	Hendrika Rumsowek	221432264	-	-	-	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	-	-	-
2	Ashar Alfian Noor Fathoni	231432326	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Juliet Wentian	231432351	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Nadia Tamungku	231432352	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Nikita Andini Putri	231432353	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Khafifah Dwi Kumala	231432354	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Dekri Kogoya	231432368	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Ghaisarei Cornelius Wopari	231432369	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Agustina Salina Kaiwai	231432370	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Anastasia Januartina	231432377	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Khairini Hasan	231432378	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
			10	9	9	11	11	11	11	11	11	10	11	11	11	10	10	10

Yogyakarta, 10/07/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : SATUAN OPERASI II		DAFTAR NILAI MAHASISWA	
Kode M.K. : TPW45 / 2 SKS		TEKNOLOGI PANGAN/S-1	
Dosen : EMAN DARMAWAN		2024/2025 - Genap	
Kelas : TP41			
NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	E
2	DAFA MAULANA	221432292	A
3	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A-
4	JULIET WENTIAN	231432351	A/B
5	NADIA TAMUNGKU	231432352	B+
6	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
7	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A
8	DEKRI KOGOYA	231432368	B
9	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	B
10	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	B-
11	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	B
12	KHAIRINI HASAN	231432378	A/B
13	RODZIQI KURNIAWAN	242432399	B
Dosen Admin			