



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: Mesin Peralatan	KODE MATA KULIAH: TPW47	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 4	TANGGAL PENYUSUNAN: 24 Februari 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Dyah Titin Laswati, S.TP, 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 mesin peralatan dalam kaitanya pada mesin peralatan 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 mesin peralatan secara baik dalam bidang pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu mesin peralatan yang efektif serta efisien. 2. Mahasiswa mengetahui dasar-dasar tentang ilmu mesin peralatan serta mampu melakukan dasar-dasar identifikasi tentang zat dan mesin peralatan.			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Mesin Peralatan ini membahas ruang lingkup pencucian,, sortasi dan grading, pengayakan, pengecilan ukuran dan penanganan bahan.				
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Pendahuluan dan ruang lingkup mesin peralatan 2. Pertemuan 2 : Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering) 3. Pertemuan 3 : Pencucian (pencucian kering dan pencucian basah) 4. Pertemuan 4 : Pencucian (pencucian basah) 5. Pertemuan 5 : Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor grade)				

	6. Pertemuan 6 : Sortasi dan Grading (macam dan spesifikasi grade) 7. Pertemuan 7 : Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang), 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat) 10. Pertemuan 10 : Pengayakan (karakteristik bahan padat dan jenis-jenis ayakan) 11. Pertemuan 11 : Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran) 12. Pertemuan 12 : Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran) 13. Pertemuan 13 : Pengangkutan hahan 14. Pertemuan 14 : Pengeringan bahan 15. Pertemuan 15 : Presentasi dan diskusi 16. Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Berown, G.G,D. Kate, A.S. Foust, dan R. Scheidewind, 1964, Unit Operation, Jhon Wiley and Sons, Inc. New York-London. 2. Charm, S.E, 1971, Fundamentals of Food Engineering. The Avi Publishing Company, Inc, Wesport-Conecticut 3. Cruess, M,V, 1948, Commercial Fruit and Vegetable Product. Mc Graw Hill Book Company, inc, New York. 4. Earle, R.L, 1966, Unit Operations in Food Processing, Pergamon Press, Oxford- London. 5. Hall, C.W, 1972, Processing Equipment for Agricultural Products, The Avi Publishing Company, Inc, Wesport-Conecticut. 6. Mc Cabe, W.L dan J.C. Smith, 1967, Unit Operations of Chemical Engineering, Mc Grow Hill Book Company New York, Kogakusha-Tokyo	
	PENDUKUNG	
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 mesin dan peralatan pengolahan	Menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan mesin dan peralatan pengolahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalan mesin dan peralatan pangan Bentuk : -Tanya Jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pendahuluan dan ruang lingkup mesin dan peralatan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang teori pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	Mahasiswa mampu menjelaskan secara mandiri tentang pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering) Bentuk : -Tanya Jawab	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	
3	Mahasiswa dapat menjelaskan Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menyampaikan Konsep Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering) Penggunaan senyawa organik Bentuk : Penyampaian langsung dan	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	

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)
			pemahaman tanya jawab tentang soal			
4	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang pencucian (pencucian basah)	Mampu menjelaskan dan memahami tentang, Pencucian (pencucian basah)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang Pencucian (pencucian basah) Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Pencucian (pencucian basah))	
5 dan 6	• Mahasiswa dapat menjelaskan tentang Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade)	Mampu menjelaskan dan memahami tentang Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami <i>tentang Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade) sumber pembuatan alkena dan alkuna</i> Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor rade)	

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)
7	Mahasiswa mampu mengaplikasikan dan menjelaskan Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang),	Mahasiswa mampu memahami secara mandiri tentang Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang),	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang), Bentuk : -Tanya Jawab soal	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang),	
8	Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep mesin peralatan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mesin peralatan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal mesin peralatan UTS Bentuk : -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9 dan 10	Mahasiswa mampu menjelaskan proses pengayakan	Mahasiswa mampu memahami proses pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan proses	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab	Pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat)	

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)
	(pendahuluan, karakteristik bahan padat)		pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat) Bentuk : -Tanya dan soal	Diskusi		
11 dan 12	Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran) Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	
13	Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan tentang sistem pengangkutan hahan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang sistem pengangkutan hahan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang sistem pengangkutan hahan Bentuk :	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi	sistem pengangkutan hahan	

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 -soal dan latihan			
14	Mahasiswa mampu menyampaikan menjelaskan tentang pengeringan bahan	• Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan menjelaskan pengeringan bahan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan pengeringan bahan r Bentuk : -tanya jawab - soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Pengeringan bahan	
15	Mahasiswa mampu menyampaikan ide-ide pemikirannya secara terstruktur	• Mahasiswa secara mandiri mampu menyampaikan menjelaskan ide-ide pemikirannya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan ide-ide pemikirannya secara terstruktur Bentuk : -presentasi -tanya jawab - soal	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Presentasi	
16	• Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal mesin peralatan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian tengah 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)
	mesin peralatan		menyelesaikan soal soal mesin peralatan dalam UAS Bentuk : -Presentasi			

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	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Eman Darmawan, STP, M.P..	 Eman Darmawan, STP, M.P.	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Eman Darmawan, STP, M.P

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

DALEM MANGKUBUMEN KT III/237

YOGYAKARTA 55132



Mata Kuliah : Mesin dan Peralatan

Kode M.K./SKS : TPW47 / 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	04/03/2025 08.00 s/d 09.40	Pendahuluan dan ruang lingkup mesin peralatan	9 mhs
2	11/03/2025 08.00 s/d 09.40	Pencucian (Pendahuluan dan pencucian Kering)	10 mhs
3	18/03/2025 08.00 s/d 09.40	Pencucian (pencucian kering dan pencucian basah)	11 mhs
4	25/03/2025 08.00 s/d 09.40	Pencucian (pencucian basah)	11 mhs
5	09/04/2025 08.00 s/d 09.40	Sortasi dan Grading (pendahuluan, dan faktor-faktor grade)	11 mhs
6	16/04/2025 08.00 s/d 09.40	Sortasi dan Grading (macam dan spesifikasi grade)	11 mhs
7	23/04/2025 08.00 s/d 09.40	Sortasi dan Grading (cara-cara sortasi dan ayakan ban berjalan yang mengembang)	11 mhs
8	06/05/2025 08.00 s/d 09.40	Ujian Tengah Semester (UTS)	11 mhs
9	13/05/2025 08.00 s/d 09.40	Pengayakan (pendahuluan, karakteristik bahan padat)	10 mhs
10	20/05/2025 08.00 s/d 09.40	Pengayakan (karakteristik bahan padat dan jenis-jenis ayakan)	11 mhs
11	26/05/2025 08.70 s/d 09.40	Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	11 mhs
12	03/06/2025 08.00 s/d 09.40	Pengecilan ukuran (cara-cara pengecilan ukuran, alat dan mesin pengecilan ukuran)	11 mhs
13	10/06/2025 08.00 s/d 09.40	Pengangkutan bahan	11 mhs
14	17/06/2025 08.00 s/d 09.40	Pengeringan bahan	11 mhs
15	24/06/2025 08.00 s/d 09.40	Presentasi dan diskusi	11 mhs
16	08/07/2025 08.00 s/d 09.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	11 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 : Mesin dan Peralatam
Kode M.K/SKS: TPW47 / 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
			04/03	11/03	18/03	25/03	09/04	16/04	23/04	06/05	13/05	20/05	27/05	03/06	10/06	17/06	24/06	08/07
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	√	√	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√
12	Rodziqi Kurniawan	242432399	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
			9	10	11	11	11	11	11	11	10	11	11	11	11	11	11	11

Yogyakarta, 10/07/2025

Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : MESIN DAN PERALATAN
Kode M.K. : TPW47 / 2 SKS
Dosen : EMAN DARMAWAN
Kelas : TP41

DAFTAR NILAI MAHASISWA
TEKNOLOGI PANGAN/S-1
2024/2025 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	E
2	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	A-
3	JULIET WENTIAN	231432351	A/B
4	NADIA TAMUNGKU	231432352	B+
5	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	A
6	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	A
7	DEKRI KOGOYA	231432368	B
8	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	B
9	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	B-
10	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	A/B
11	KHAIRINI HASAN	231432378	A-
12	RODZIQI KURNIAWAN	242432399	A/B

Dosen

Admin