



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: PRAKTIKUM ANALISIS PANGAN	KODE MATA KULIAH: TP	RUMPUN MATA KULIAH: Praktikum Analisis Pangan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 Februari 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, 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 ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan. 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat.			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri mempraktekan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri, titrasi, gravimetri dll yang baik secara efektif dan efisien 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia sampai perhitungan kadar dalam kaitannya di bidang pangan.			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam praktikum Analisis Pangan meliputi pengujian kandungan protein, karbohidrat, lemak dan minyak abu, air dan vitamin. Teknik ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri, titrasi, gravimetri dll.				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan praktikum dan Penjelasan tugas, teknis dan pembuatan laporan 2. Pertemuan 2 : Asistensi praktikum Penentuan kadar air dan kadar abu 3. Pertemuan 3 : Asistensi praktikum Penentuan kadar lemak dan vitamin C 4. Pertemuan 4 : Asistensi praktikum Penentuan kadar protein 5. Pertemuan 5 : Asistensi praktikum Penentuan kadar gula reduksi 6. Pertemuan 6 : Praktikum penentuan kadar air 7. Pertemuan 7 : Melanjutkan penentuan kadar air, dan praktikum penentuan kadar abu 8. Pertemuan 8 : Praktikum penentuan kadar lemak 9. Pertemuan 9 : Preparasi kadar protein 10. Pertemuan 10 : Praktikum penentuan kadar protein (destruksi) 11. Pertemuan 11 : Melanjutkan penentuan kadar protein (lanjutan destilasi dan titrasi) 12. Pertemuan 12 : Preparasi reagen Analisa metode Nelson Somogyi 13. Pertemuan 13 : Praktikum penentuan kadar karbohidrat 14. Pertemuan 14 : Melanjutkan Praktikum penentuan kadar gula reduksi 15. Pertemuan 15 : Praktikum penentuan kadar vitamin C 16. Pertemuan 16 : UAS (Responsi)	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16th edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia 2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut 3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty 4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition 5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA. 6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi 7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press.	
	PENDUKUNG	
	1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD	
TEAM TEACHING	1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P	
MATA KULIAH SYARAT	Praktikum Kimia Dasar Praktikum Kimia Analit	

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 memahami prinsip Analisa kadar air metode thermogravimetri • Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar air dan cara perhitungannya	Mahasiswa mampu Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar air dalam bahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok - Laporan individu	• Pembelajaran Berbasis laboratorium • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar air dan cara perhitungannya	
2	• Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar abu (Metode Kering) Pengarangan dan pengabuan • Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar abu dan cara perhitungannya	• Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar abu dalam bahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan	• Pembelajaran Berbasis laboratorium • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar abu dan cara perhitungannya	

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)
			kelompok Laporan individu			
3	- Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar lemak (Metode Soxhlet) - Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar lemak dalam bahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	- Pembelajaran Berbasis laboratorium - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya	
4	- Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar protein total (Metode Mikro Kjeldahl) - Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar protein (N Total) dalam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan	- Pembelajaran Berbasis laboratorium - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar protein dan cara perhitungannya	

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)
	kadar protein total (N Total dengan Faktor Konversi) dan cara perhitungannya	bahan pangan	sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu			
5	Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar gula reduksi (Karbohidrat sakarida) Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar protein total (Nelson Somogy) dan cara perhitungannya	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar karbohidrat /gula dalam bahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	- Pembelajaran Berbasis laboratorium - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar gula reduksi (glukosa) dan cara perhitungannya	25%
6	Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar vitamin C (Metode	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa	Pembelajaran Berbasis laboratorium	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa	

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)
	Titration Iodine) Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar vitamin C dan cara perhitungannya	bidang pangan khususnya Analisa kadar vitamin C dalam bahan pangan	secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	• Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	kadar vitamin C dan cara perhitungannya	
7	• UAS (Responsi)	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan dalam UAS Bentuk : -Ujian tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama Mengumpulkan Laporan Praktikum secara lengkap	UAS (ujian akhir semester)	100%

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	
		LAPORAN	0-100	40 %
		UAS	0-100	60%
2	Kedisiplinan	Kehadiran dan partisipasi dikelas	(16-absen)/16*100	

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

+

TAMBAH PERTEMUAN

↺

REFRESH

PENGELOLAAN AKTIVITAS KULIAH PERTEMUAN BKD 20242

Kode Dosen

: 0512086901

Kode Matakuliah

: TPW44

Kelas

: TP61

Show

20

▼entries

Search:

KE- ↕	WAKTU ↕	MATERI ↕	SUB MATERI ↕	AKSI
1	2025-03-11 (10.00 - 11.40 WIB)	Kontrak pembelajaran praktikum	Penjelasan teknis dan laporan	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam
2	2025-03-18 (10.00 - 11.40 WIB)	Asistensi praktikum	Acara 1, 2 dan 3	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam
3	2025-03-25 (10.00 - 11.40 WIB)	Asistensi praktikum	Acara 4, 5 dan 6	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam
4	2025-04-08 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum dan laporan sementara	Penentuan kadar air Thermogravimetri	Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam

🏠 **KE-** **WAKTU** **MATERI** **SUB MATERI** **AKSI**
 (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/homepage) > BKD (https://simak.widyamataram.ac.id/

5	2025-04-08 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum lanjutan kadar air	Penimbangan, pengovenan sampai berat konstan	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
6	2025-04-15 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum dan laporan sementara	Penentuan kadar total mineral	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
7	2025-04-15 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum lanjutan kadar abu	Pengarangan dan pengabuan sampai berat konstan	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
8	2025-04-22 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum dan laporan sementara	Penentuan kadar lemak metode Soxhlet	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
9	2025-04-22 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum lanjutan lemak	Destilasi dan kontrol pelarut organik	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
10	2025-04-29 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum dan laporan sementara	Penentuan kadar protein total	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
11	2025-04-29 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum lanjutan	Destruksi, destilasi dan titrasi	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
12	2025-05-06 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum dan laporan sementara	Penentuan kadar gula	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
13	2025-05-06 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum lanjutan karbohidrat	Larutan standart dan persamaan regresi	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 

[Home](#)
[KE-](#)
[WAKTU](#)
[MATERI](#)
[SUB MATERI](#)
[AKSI](#)
 (https://simak.widyamataram.ac.id/kampus_merdeka/homepage) > BKD (https://simak.widyamataram.ac.id/

14	2025-05-06 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum lanjutan karbohidrat	Preparasi sampel dan uji	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
15	2025-05-13 (10.00 - 16.00 WIB)	Praktikum dan laporan sementara	Preparasi dan penentuan kadar vitamin C	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 
16	2025-07-18 (13.00 - 13.50 WIB)	UAS	Responsi	 Presensi (https://simak.widyamataram.ac.id/kam 

Showing 1 to 16 of 16 entries

Pre

Identitas Pengguna

1. Semester AKtif oleh Admin: 20242.
2. Email : dyah.dtl@gmail.com
3. Nama : dyah titin - 0512086901
4. Status : dosen

Version 1.0.0 Copyright © 2022 Universitas Widya Mataram - (http://widyamataram.ac.id). All rights reserved.



Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Praktikum Analisis Pangan
Kode M.K : TPW44/1 SKS
Semester : 2024/2025 - Genap
Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			11/3	18/3	25/3	08/4	08/4	15/4	15/4	22/4	22/4	29/4	29/4	06/5	06/5	06/5	13/5	18/7
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Evani	221432287	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Arkangela Marilen Lede	221432289	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Petronela Mikku Bili	221432290	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Wilanda	221432291	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Dafa Maulana	221432292	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Angeli Diana	221432293	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Dhanu Prasetyo	221432294	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 25/08/2025

Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati



Data Kuliah : PRAK.ANALISA PENGOLAHAN HASIL PANGAN
Kode M.K. : TPW44 / 1 SKS
Dosen : DYAH TITIN LASWATI
Kelas : TP61

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

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A-
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A/B
3	EVANI	221432287	B
4	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	B-
5	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	B
6	WILANDA	221432291	B+
7	DAFA MAULANA	221432292	A/B
8	ANGELIE DIANA	221432293	B-
9	DHANU PRASETYO	221432294	A-

Dosen



Admin