



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 177/SK/RT-UWM/X/2025
Tentang
TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rector Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rector;
- 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, Pascasarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 329/D/FST-UWM/IX/2025, tertanggal 26 September 2025;

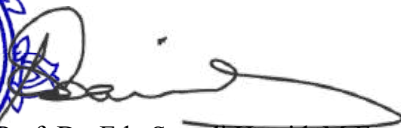
MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026;
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 : 28 Oktober 2025

Rector,


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

Tembusan :

1. Wakil Rector 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 : 177/SK/RT-UWM/X/2025

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVe/ Pembina Utama	1	Pengantar Teknologi Pangan (Tim)	1	DPK
			2	Pengawasan Mutu Pangan (Tim)	1	
			3	Ilmu Gizi I	2	
			4	Metodologi Penelitian	2	
			5	Perencanaan Menu (Tim)	1	
			6	Seminar (Tim)	1	
			7	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak (Tim)	1	
TOTAL SKS					9	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIId/Penata Tk 1	1	Fisika	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Satuan Operasi I	2	
			4	Tata Letak dan Perencanaan industri (Tim)	1	
			5	Pengembangan Produk	2	
			6	Praktikum Pengembangan Produk	1	
			7	Satuan Operasi III	2	
TOTAL SKS					12	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIC/Penata	1	Sanitasi Industri dan Penanganan Limbah	3	Dosen Tetap Yayasan
			2	Kimia Pangan (Tim)	1.5	
			3	Praktikum Kimia Pangan	1	
			4	Teknologi Pengemasan (Tim)	1	
			5	Praktikum Teknologi Pengemasan	1	
			6	Evaluasi Gizi	2	
			7	TP. Telur dan Susu (Tim)	1	
TOTAL SKS					10.5	



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	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	Dosen Tetap Yayasan
			2	Bahasa Inggris II (Tim)	1	
			3	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	2	
			4	Tata Letak dan Perencanaan Industri (Tim)	1	
			5	Pengetahuan Bahan	2	
			6	Praktikum Pengetahuan Bahan	1	
			7	Biokimia Pangan (Tim)	1.5	
TOTAL SKS					11.5	
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Dasar	1	
			3	Biokimia Pangan (Tim)	1.5	
			4	Pengawasan Mutu Pangan (Tim)	1	
			5	Praktikum Pengawasan Mutu Pangan	1	
			6	Kimia Pangan (Tim)	1.5	
			7	Perencanaan Menu (Tim)	1	
			8	Seminar (Tim)	1	
			9	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak (Tim)	1	
TOTAL SKS					11	



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
7	Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Biologi Sel	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Pengantar Teknologi Pangan (Tim)	1	
			3	Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	1	
			4	Bahasa Inggris II (Tim)	1	
			5	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan (Tim)	1	
			6	TP. Telur dan Susu (Tim)	1	
			7	Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	3	
TOTAL SKS					10	



Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 28 Oktober 2025

Rektor,

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

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

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



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

SURAT KEPUTUSAN **Nomor 178/SK/RT-UWM/X/2025**

Tentang

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP ANTAR FAKULTAS FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026 UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rector Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rector;
- 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, Pascasarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 329/D/FST-UWM/IX/2025, tertanggal 26 September 2025;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap Antar Fakultas untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026;
2. Dosen Tetap Antar Fakultas 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 : 28 Oktober 2025

Rector,


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

Tembusan :

1. Wakil Rector 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 : 178/SK/RT-UWM/X/2025

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP ANTAR FAKULTAS
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Drs. Jono, M.T.	Lektor/IIId/Penata Tk 1	1	Matematika	2	Dosen Tetap Antar Fakultas
TOTAL SKS					2	



Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 28 Oktober 2025

Rector,

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

SURAT KEPUTUSAN
Nomor 179/SK/RT-UWM/X/2025
Tentang
TUGAS MENGAJAR ASISTEN DOSEN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026, 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, Pascasarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 329/D/FST-UWM/IX/2025, tertanggal 26 September 2025;

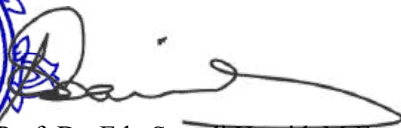
MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Asisten Dosen untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2025/2026;
2. Asisten Dosen 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 : 28 Oktober 2025

Rektor,


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

Tembusan :

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



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram
Nomor : 179/SK/RT-UWM/X/2025

TUGAS MENGAJAR ASISTEN DOSEN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Dhanu Prasetyo	Asisten Dosen	1	Prakt. Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	1	Asisten Dosen
TOTAL SKS					1	



Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 28 Oktober 2025

Rector,

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: Pengetahuan Bahan Pangan	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: Pengetahuan bahan Pangan	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 3	TANGGAL PENYUSUNAN: 27 Agustus 2025
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, S.TP., M.P Masrukan STP, M.Sc	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, S.TP., M.P			Ka Prodi: DyahTitin 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 memahami karakteristik komoditas bahan pangan meliputi serealia, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. 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 karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip karakteristik fisik dan kimia Bahan Pangan 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi di bidang Penanganan Pasca Penen komoditas pertanian dan kaitannya di bidang pangan			

		3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pasca panen kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Memahami tentang karakteristik komoditas bahan pangan meliputi bahan pangan nabati dan hewani, jasad renik. Komoditas bahan pangan nabati meliputi sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. Pembahasan mencakup karakteristik fisik dan kimia bahan pangan, kualitas bahan, cara penanganan, serta kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	- Pertemuan 1 : Pengenalan Lingkup bidang Pengetahuan Bahan Pangan (nabati, hewani, mikrobial) - Pertemuan 2 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan nabati dari sereal serta penanganannya - Pertemuan 3 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penanganannya - Pertemuan 4 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penanganannya - Pertemuan 5 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penanganannya - Pertemuan 6 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penanganannya - Pertemuan 7 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penanganannya - Pertemuan 8 : UTS - Pertemuan 9 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penanganannya - Pertemuan 10 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penanganannya - Pertemuan 11 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penanganannya - Pertemuan 12 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki - Pertemuan 13 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk - Pertemuan 14 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk. - Pertemuan 15 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik rheologi yang dimiliki - Pertemuan 16 : UAS	
PUSTAKA	UTAMA	
	- Norman N. P and Joseph H. H (1998). Food Science. Chapman & Hall, New York - Bylund G (1995). Dairy processing handbook, Tetra Pak Processing Systems AB . Sweden - Geoffrey Campbell-Platt (2009). Foods Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd. John Wiley & Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, United Kingdom	

	4. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. 2009. Food chemistry. 4 th edition. Springer.	
	PENDUKUNG	
	1. Farida A, Yuliana, Holinesti R. 2013. Ilmu Bahan Makanan bersumber dari Nabati. Gifari Prasetama. Jakarta Selatan. 2. Hui. YH, 2012. Handbook of Meat and Meat Processing. 2nd edition. CRC Press. New York. 3. Darmawan.E, Sapto E, dan Nissa, C 2023, Kandungan Gizi dan Daya Terima Cilok denan Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. 4. Masrukan, Darmawan,E, Isna Syarif. H, 2023, Kajian Lama Waktu Pengeringan terhadap Sifat 5. Antioksidan Teh Cascara,), Agrotech:Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian UWM, Yogyakarta. 6. Darmawan, E, 2024,Optimasi Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cilok Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus), PenelitianLPPM, UWM, Yogyakarta 7.	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD	
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.	
MATA KULIAH SYARAT	-	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Bahan Pangan yang meliputi bahan	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian bahan pangan di bidang pengolahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi	Pengenalan tentang pengenalan bahan makanan dalam Bidang pengolahan dan industry Pangan	

MINGG U 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)
	nabati, hewani dan mikrobia Mahasiswa mampu memahami mengenai Bahan Pangan yang meliputi bahan nabati, hewani dan mikrobia	Mahasiswa memahami pengertian bahan pangan di bidang pengolahan pangan	sumber bahan pangan Bentuk : -Tanya Jawab	● <i>Collaborative Learning</i>		
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya Mahasiswa mampu memahami tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Bahan Pangan serealea dan sifat-sifat fisiknya. Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya	
3	●Mahasiswa mampu menjelaskan sifat-sifat fisik dan kimia bahan dari kacang-	●Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat-sifat fisik dan kimia bahan	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Bahan Pangan kacang-	● Sketsa langsung ● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya	

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)
	kacang serta penangannya ●Mahasiswa mampu memahami sifat-sifat fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya	dari kacang-kacangan serta penangannya	kacang dan sifat-sifat fisiknya. Bentuk : -Tanya Jawab	● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>		
4	●Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya ●Memahami sifatk fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya	Mampu menjelaskan memahami sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	●Pembelajaran Berbantuan Komputer ●Tanya jawab ●Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya	
5	●Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya	

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)
	● Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya		bahan dari buah-buahan serta penangannya Bentuk : -Tanya Jawab -	● <i>Collaborative Learning</i>		
6	● Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya ● Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya	● Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya	Kriteria ● -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya Bentuk : -tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya	10%
7	● Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya	● Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya	Kriteria ● -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Mahasiswa mampu	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya	

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)
	Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya		menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya Bentuk : -tanya jawab			
8	Mahasiswa memahami konsep konsep sifat fisik dan kimia dari bahan pangan nabati	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Pengetahuan Bahan Pangan Nabati	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Pengetahuan Bahan Pangan nabati dalam UTS Bentuk : -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan serta membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dan membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan	- Pembelajaran Berbantuan Komputer - Tanya jawab - Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya	

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)
	unggas serta penangannya • Mahasiswa mampu memahami dan membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya	unggas serta penangannya	hewani mamalia dan unggas serta penangannya Bentuk : -Tanya Jawab -soal dan latihan			
10	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya Bentuk : Tanya jawab	• Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i>	Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya	10%

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
11	● Mahasiswa mampu Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya ● Mahasiswa mampu memahami sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya	● Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya	Kriteria ● -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya Bentuk : -tanya jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	● Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya	
12	Mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki	Mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i> ●	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki	

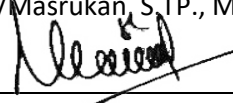
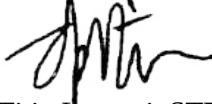
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	Mahasiswa mampu memahami aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki		Bentuk dan Ukuran yang dimiliki Bentuk : -Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk Mahasiswa mampu memahami aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk	Kriteria -Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu mengaplikasikan dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk	

MINGG U 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 menjelaskan Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk. Mahasiswa mampu memahami Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk. Bentuk : -Tanya Jawab	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.	
15	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki. Mahasiswa mampu memahami aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki.	Kriteria - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki. Bentuk :	● Pembelajaran Berbantuan Komputer ● Tanya jawab ● Diskusi ● <i>Collaborative Learning</i>	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik rheologi yang dimiliki.	

MINGG U 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)
	rheologi yang dimiliki		-Tanya jawab			
16	Mahasiswa mampu memahami konsep karakteristik bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan dengan perubahan sifat yang terbentuk	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep perubahan sifat bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan.	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep perubahan sifat bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan Bentuk : -tanya jawab tertulis	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	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  Eman Darmawan, S.TP., M.P./Masrukan, S.TP., M.Sc 	Penanggungjawab Keilmuan  Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Ketua Program Studi  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	 Dekan  Eman Darmawan, S.TP., M.P



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 Terpadu Jl. Tata Bumi Selatan, Banyuraden, Gamping, Sleman Telp. (0274) 5027367

Mata Kuliah : Pengetahuan Bahan Pangan

Dosen : Dr. Masrukan, M.Sc

Kelas : TP31

Kode M.K : TPW39/2sks

KE	WAKTU	MATERI	SUB MATERI
1	2025-09-17 (10.00-11.40 WIB)	Pengantar pengetahuan bahan pangan	Pengantar pengetahuan bahan pangan
2	2025-09-24 (10.00-11.40 WIB)	Komponen makro dan mikro bahan pangan	Komponen makro dan mikro bahan pangan
3	2025-10-01 (10.00-11.40 WIB)	Air dalam bahan pangan	Air dalam bahan pangan
4	2025-10-08 (10.00-11.40 WIB)	Karbohidrat dalam bahan pangan	Karbohidrat dalam bahan pangan
5	2025-10-15 (10.00-11.40 WIB)	Bahan pangan umbi dan kacang kacangan	Bahan pangan umbi dan kacang kacangan
6	2025-10-22 (10.00-11.40 WIB)	Bahan pangan buah dan sayur	Bahan pangan buah dan sayur
7	2025-10-29 (10.00-11.40 WIB)	Bahan pangan telur dan susu dan pengolahan dalam b	Bahan pangan telur dan susu dan pengolahan dalam b
8	2025-11-05 (10.00-11.40 WIB)	Ujian tengah semester	Ujian tengah semester
9	2025-11-12 (10.00-11.40 WIB)	Bahan pangan daging dan ikan dan penanganannya dala	Bahan pangan daging dan ikan dan penanganannya dala
10	2025-11-19 (10.00-11.40 WIB)	Evaluasi sensoris bahan pangan	Evaluasi sensoris bahan pangan
11	2025-11-26 (10.00-11.40 WIB)	Sifat fisik bahan pangan (berat jenis, tekstur, vi	Sifat fisik bahan pangan (berat jenis, tekstur, vi
12	2025-12-04 (10.00-11.40 WIB)	Bahan tambahan pangan	Bahan tambahan pangan
13	2025-12-11 (10.00-11.40 WIB)	Presentasi topik terpilih bahan pangan umbi umbian	Presentasi topik terpilih bahan pangan umbi umbian
14	2025-12-18 (10.00-11.40 WIB)	Presentasi topik terpilih pengolahan daging dan k	Presentasi topik terpilih pengolahan daging dan k
15	2025-12-25 (10.00-11.40 WIB)	Review pengolahan telur dan susu	Review pengolahan telur dan susu
16	2026-01-08 (10.00-11.40 WIB)	Ujian akhir semester	Ujian akhir semester



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 Terpadu Jl. Tata Bumi Selatan, Banyuraden, Gamping, Sleman Telp. (0274) 5027367

Yogyakarta, 27 Januari 2026

Dosen Pengampu,

Dr. Masrukan, M.Sc



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 Terpadu Jl. Tata Bumi Selatan, Banyuraden, Gamping Sleman Telp (0274) 5027367

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Mata Kuliah : PENGETAHUAN BAHAN
PANGAN

Kode Program Studi :
41221

SEMESTER
GANJIL 2025/2026

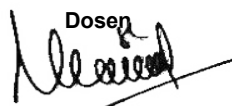
Kode M.K. : TPW39 / 2 SKS

Dosen : MASRUKAN

Kelas : TP31

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	ASRUL RIZAL	211432202	
2	NATALIA ALMASE GELAMOP	241432408	A/B
3	GERESI YOHANIS LUMELE	241432410	A/B
4	OKTOVIANUS MOTE	241432411	B+
5	RETNO ANJELIA MONTOK	241432423	B+
6	DATRI KUSUMAJATI	241432424	B+
7	ARYA SAPUTRA	241432425	B+
8	MAYA GALIH KUSMIYATI	241432426	A/B
9	AYUB MURIP	241432427	A/B
10	PANDE SERERA	241432437	B
11	RODZIQI KURNIAWAN	242432399	

Yogyakarta, 27 Januari 2026

Dosen

MASRUKAN



Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Pengetahuan Bahan Pangan
 Kode M.K : TPW39/2 SKS
 Semester : 2025/2026 – Gasal
 Dosen : Dr. Masrukan, STP, M.Sc

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			18/9	25/9	04/10	11/10	18/410	25/10	01/11	08/11	17/11	24/11	31/11	06/12	13/12	21/12	28/12	3/01
1	Asrul Rizal	211432202											v	v	v			
2	Natalia Almase Gelamop	241432408	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Gresi YOhanis Lumele	241432410	v	v	i	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Oktavianus Mote	241432411	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v
5	Retno Anjelia Montoh	241432423	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Datri Kusumajati	241432424	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v
7	Arya Saputra	241432425	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Maya Galih Kusmiyati	2414324426	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Ayub Murip	241432427	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Pande Serera	241432437	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Rodziki Kurniawan	242432399																

Yogyakarta, 27/01/2026
 Dosen Pengajar

Dr. Masrukan, STP, M.Sc