



# 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 73/SK/RT-UWM/III/2024**

**Tentang**

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, 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 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 054/D/FST-UWM/III/2024, tertanggal 06 Maret 2024;

## **MEMUTUSKAN**

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024;  
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 : 18 Maret 2024

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 : 73/SK/RT-UWM/III/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA  
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	1	Kewidyamataraman 2	2	DPK
			2	Etika Profesi	2	
			3	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>5</b>	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Mesin dan Peralatan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Satuan Operasi II	2	
			3	Praktikum Satuan Operasi II	2	
			4	Teknologi Legum dan Serelia	2	
			5	Fisiologi Pasca Panen	1	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
3	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tk 1	1	Pengawetan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Pengawetan Pangan	1	
			3	Fisiologi Pasca Panen	1	
			4	Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1	
			5	Fortifikasi Produk Pangan	2	
			6	Teknologi Fermentasi	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
4	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Ilmu Gizi II	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	APHP	2	
			3	Praktikum APHP	1	
			4	Teknologi Gula dan Kembang Gula	2	
			5	Teknologi Buah dan Sayur	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>9</b>	
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Analitik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Analitik	1	
			3	Biokimia	3	
			4	Kimia Fisika	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>8</b>	



# 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
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar	1	Teknologi Daging Ikan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Teknologi Buah dan Sayur	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>4</b>	



Ditetapkan di : Yogyakarta

pada tanggal : 18 Maret 2024

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.

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
MATA KULIAH: <b>Kimia Analitik</b>	KODE MATA KULIAH: TPW25	RUMPUN MATA KULIAH: Kimia Analitik	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: <b>2</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>24 Agustus 2021</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Masrukan, STP, M.Sc.	KOORDINATOR MK: Masrukan, STP, M.Sc.			Ka Prodi: Eman Darmawan, MP
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu kimia analitik dalam kaitanya pada reaksi kimia analitik di bidang pangan mendisain dan piranti lunak iptek.</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip reaksi kimia analitik baik dalam bidang kimia analitik pangan</li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip ilmu kimia analitik dasar yang efektif serta efisien</li> <li>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan di bidang ilmu kima analit dalam kaitanya di bidang pangan</li> <li>3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang kimia analitik kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> </ol>			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan Kimia analitik ini membahas membahas pengenalan ilmu kimia analitik, volumetric dan gravimetric dalam analisa kimia dalam bidang pangan				

MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Pengenalam ilmu kimia dalam bidang pangan</li> <li>2. Pertemuan 2 : volumetri dan gravimetri</li> <li>3. Pertemuan 3 : netralisasi asam basa (asidimetri dan alkalimetri)</li> <li>4. Pertemuan 4 : <i>Argentometri</i></li> <li>5. Pertemuan 5 : Argentometri</li> <li>6. Pertemuan 6 : Bikromatometri</li> <li>7. Pertemuan 7 : Permanganometri</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : iodo-iodimetri</li> <li>10. Pertemuan 10 : latihan soal-soal</li> <li>11. Pertemuan 11 : analisa gravimetric dalam bidang pangan</li> <li>12. Pertemuan 12 : kesadahan air</li> <li>13. Pertemuan 13 : Presentasi</li> <li>14. Pertemuan 14 : presentasi</li> <li>15. Pertemuan 15 : Review Ujian akhir semester</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>
PUSTAKA	UTAMA
	1. Pengantar kimia analitik. CRC press
	PENDUKUNG
	1. Rohyami, Yuli.S.Si., M.Sc. 2017. Kimia analitik . Yogyakarta : Universitas IslamIndonesia
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>
TEAM TEACHING	1. Masrukan, STP, M.Sc.
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai ilmu kimia analitik dalam bidang pangan</li> <li>• Mampu menjelaskan ilmu kimia analitik dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian ilmu kimia analitik dalam bidang pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pengenalam ilmu kimia analitik dalam bidang pangan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengenalan Ilmu Kimia analitikdalam Bidang Pangan	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu perbedaan cara analisa dalam bidang pangan</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu mengetahui perbedaan cara analisa dalam bidang pangan</li> <li>• Mahasiswa mampu mengaplikasian dan mencirikan cara klasik dan modern dalam bidang pangan</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri perbedaan analisa volumetric dan gravimetric ) <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Analisa gravimetric dan volumetric dan jenis analisa kimia analitik	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu mengetahui titrasi netralisasi baik</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri Mahasiswa mampu menerangkan dan memecahkan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• argento</li> </ul>	Netralisasi	

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)
	cara asam maupun cara basa: aside dan alkalimetri <ul style="list-style-type: none"> <li>• molekul</li> </ul>	permasalahan aside dan alkalimetri	menyampaikan aside dan alkalimetri <b>Bentuk :</b> Penyampaian langsung dan pemahaman tentang soal			
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan <i>argentometri</i></li> <li>•</li> </ul>	Mampu menjelaskan memahami <i>Stokiometri (Perhitungan Kimia)</i>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam <i>argentometri</i> <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<i>Argentometri dan penerapannya dalam analisa garam dapur )</i>	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan <i>Argentometri</i></li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami analisa <i>Argentometri</i>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan permanganometri <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<i>Argentometri</i>	

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)
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu mengaplikasikan permanganometri</li> <li>• Mahasiswa mampu menyampaikan ide pemikirannya tentang materi yang sudah dipilih</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat larutan dan analisa permanganometri	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam mendesain materi PPT serta ketepatan dalam berkomunikasi menyampaikan ide gagasan dalam mendesain poster serta menjelaskan isinya.</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-Presentasi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul> <p><i>Collaborative Learning</i></p>	Permanganometri	10%
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Jenis larutan dan konsentrasi larutan Mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami Jenis larutan dan konsentrasi larutan	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Jenis larutan dan konsentrasi larutan</p> <p><b>Bentuk :</b></p> <p>-Kuis dan soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>•</li> </ul>	Jenis larutan dan konsentrasi larutan	



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)
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep analisa volumetric dan gravimetric analit dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia analitik dasar	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal kimia analitik dalam UTS <b>Bentuk :</b> -Presentasi	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan</li> <li>Bikromatometri</li> <li></li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami Bikromatometri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Bikromatometri <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Bikromatometri	
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan iodoiodimetri</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat iodoiodimetri	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri iodoiodimetri <b>Bentuk :</b> -Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	iodoiodimetri	10%

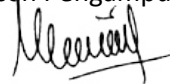
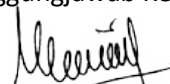
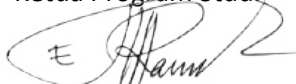

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan analisa gravimetri dalam bidang pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat materi analisa gravimetri dalam bidang pangan	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan analisa gravimetri dalam bidang pangan</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide analisa gravimetri dalam bidang pangan</li> </ul>	
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang kesadahan air</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang sifat kesadahan air</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas kesadahan air</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tanya Jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi Lisan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kesadahan air</li> </ul>	
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan kesadahan air</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang kesadahan air</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas kesadahan air</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Diskusi Lisan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kesadahan air</li> </ul>	

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			
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan hukum pengembangan analisa modern</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang pengembangan analisa modern	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami tugas analisa modern <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan</li> </ul>	Topik terpilih	
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan hukum pengembangan analisa modern</li> </ul>	<b>Kriteria</b> - Mahasiswa secara mandiri membuat mampu menjelaskan tentang pengembangan analisa modern	<b>Kriteria :</b> <b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mahasiswa memahami materi materi kimia analisa modern <b>Bentuk :</b> -Tanya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer Diskusi Lisan tentang review materi kimia analitik dasar</li> </ul>	Topik terpilih	
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang memahami konsep konsep ilmu kimia analitik</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal kimia analitik dasar	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasam	UAS (ujian akhir 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)
	dalam bidang pangan		soal soal kimia analitik dalam UAS <b>Bentuk :</b> -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	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  Masrukan, STP, M.Sc.	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Eman Darmawan, STp, MP	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

2023/2024-GENAP || Jumat, 23 Agustus 2024 | 21:03:33

- »  Home
- »  Jadwal Kampus
- »  Profil Dosen
- »  Jadwal Mengajar
- »  Approval KRS
- »  Materi-Presensi
- »  Aktivitas Kuliah
- »  Nilai Mahasiswa
- »  Ganti Password
- »  Mengunduh Tugas
- »  Mengunggah Materi
- »  Logout

## Aktivitas Kuliah

**FAKULTAS** SAINS DAN TEKNOLOGI  
**PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI PANGAN  
**JENJANG** S-1

**KODE DOSEN** 0508028801

**N.I.D.N.** 0508028801

**NAMA LENGKAP** MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

**TAHUN AKADEMIK** 2023/2024 | GENAP

### MATA KULIAH

**FAKULTAS** SAINS DAN TEKNOLOGI  
**PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI PANGAN  
**JENJANG** S-1

**KODE** TPW25 **MATA KULIAH** KIMIA ANALITIK

**JUMLAH SKS** 2 **KELAS / JADWAL** 21 - JUMAT | 7.00

**PERTEMUAN** 16 kali **TOTAL PERTEMUAN** 16 kali

**JUMLAH PESERTA** 11 mhs **DOSEN PENGAJAR** MASRUKAN, S.TP., M.Sc.

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM	MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	05 April 2024 7.00-8.40	Pengantar kimia analit	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
2	12 Maret 2024 7.00-8.40	Analisa volumetri dan gravimetri	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
3	19 Maret 2024 7.00-8.40	Netralisasi asam dan basa	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

4	26 Maret 2024	7.00-8.40	Argentometri	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
5	02 April 2024	7.00-8.40	Argentometri	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
6	16 April 2024	7.00-8.40	Bikromatometri	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
7	23 April 2024	7.00-8.40	Bikromatometri	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
8	01 Mei 2024	7.00-8.40	Ujian tengah semester	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
9	07 Mei 2024	7.00-8.40	Permanganometri	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
10	14 Mei 2024	7.00-8.40	Iodo-iodimetri	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
11	21 Mei 2024	7.00-8.40	Analisa gravimetri dalam bidang pangan	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
12	28 Mei 2024	7.00-8.40	Kesadahan air	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
13	04 Juni 2024	7.00-8.40	Presentasi topik terpilih	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
14	11 Juni 2024	7.00-8.40	Presentasi topik terpilih	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
15	28 Juni 2024	7.00-8.40	Review sebelum UAS	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.
16	05 Juli 2024	7.00-8.40	Ujian akhir semester	11 mhs	MASRUKAN , S.TP., M.Sc.

**REALISASI PERTEMUAN****TOTAL KEHADIRAN DOSEN** 16 kali 100%**TOTAL TATAP MUKA** 16 kali 100%[Mata Kuliah Lain](#)Powered by [Wizard Consultant](#)



Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
 Mata Kuliah : Kimia Analit  
 Kode M.K : TPW25/2 SKS  
 Semester : 2023/2024 - Genap  
 Dosen : Masrukan

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			05- Mar	12- Mar	19- Mar	26- Mar	02- Apr	16- Apr	23- Apr	01- May	07- May	14- May	21- May	28- May	04- Jun	11- Jun	28- Jun	05- Jul
1	Ashe Alfian Noor Fathoni	231432326	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Yakobus Simalaya	231432336	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Juliet Wantien	231432351	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Nadia Tamungku	231432352	v	v	i	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Nikita Andini Putri	231432353	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v
6	Khafifah Dwi Kumala	231432354	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Dekri Kogoya	231432368	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v
8	Ghaisarei Cornelius W	231432369	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Agustina salina K	231432370	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Anastasia Januartina	231432377	v	v	v	v	v	v	i	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Khairini Hasan	231432378	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 24/07/2024

Dosen Pengajar

Masrukan



**DAFTAR HADIR UAS**  
**TEKNOLOGI PANGAN/S-1**  
 2023/2024 - Genap

Mata Kuliah : KIMIA ANALITIK  
 Kode M.K. : TPW25 / 2 SKS  
 Dosen : MASRUKAN

Kelas : 21  
 Tanggal : 5 Juli 2024  
 Dari Pukul : 08:00 s/d 09:10

NO.	NAMA MAHASISWA	N.L.M.	TANDA TANGAN	NILAI
1	ASHAR ALFIAN NOOR FATHONI	231432326	1 <u>Artur</u>	1 A/B
2	YAKOBUS SIMALYA	231432336	2 <u>Yud</u>	2 B-
3	JULIET WENTIAN	231432351	3 <u>Juliet</u>	3 A/B
4	NADIA TAMUNGKU	231432352	4 <u>Nadia</u>	4 A/C
5	NIKITA ANDINI PUTRI	231432353	5 <u>Nikita</u>	5 A-
6	KHAFIFAH DWI KUMALA	231432354	6 <u>Khafifah</u>	6 A/B
7	DEKRI KOGOYA	231432368	7 <u>Decri</u>	7 B
8	GHAISAREI CORNELIUS WOPARI	231432369	8 <u>Ghaizare</u>	8 B-
9	AGUSTINA SALINA KAIWAI	231432370	9 <u>Agustina</u>	9 B-
10	ANASTASIA JANUARTINA	231432377	10 <u>Anastasia</u>	10 A/B
11	KHAIRINI HASAN	231432378	11 <u>Khairini</u>	11 A/C

CATATAN PENGAWAS UJIAN :

.....  
 .....  
 .....

Pengawas Ujian

Dosen Pengampu