



# 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 : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

Tentang

**TUGAS MENGAJAR DOSEN**

**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)**

**SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

**UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil 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 Tenaga Pengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 191/D/FST-UWM/VIII/2023, tertanggal 31 Agustus 2023;

## MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen untuk mengampu mata kuliah Kelas Pagi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024;  
2. 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 : 01 September 2023

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

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II
2. Kepala Biro I, II
3. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Wakil Dekan I Fakultas Sains dan Teknologi
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 : 188 / SK / RT - UWM / IX / 2023

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS REGULER (PAGI)  
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA  
SEMESTER GANJIL 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	Pengantar Teknologi Pangan	2	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Pengawasan Mutu Pangan	2	
			4	Prak. Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	2	
			6	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			7	Metodologi Penelitian	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>13</b>	
2	Ir. Kuntjahjawati Susila Asri Rukmi, M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tingkat I	1	Pengetahuan Bahan Pangan	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Prak. Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			3	Pengembangan Produk Pangan	2	
			4	Prak. Pengembangan produk pangan	1	
			5	Perencanaan Menu	2	
			6	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>10</b>	
3	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Lektor/IIIId/Penata Tingkat I	1	Kimia organik	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Satuan Operasi I	2	
			4	Satuan Operasi III	2	
			5	Kewirausahaan	3	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>11</b>	
4	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Biologi Sel	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	2	
			4	Prak. Teknologi Pengemasan	1	
			5	Evaluas Gizi Dalam Pengolahan	2	
<b>TOTAL SKS</b>					<b>10</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
5.	Masrukan, S.TP., M.Sc	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Praktikum Kimia Dasar	1	
			3	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			<b>TOTAL SKS</b>		<b>6</b>	
6	Fitra Tunnisa, S.T., M.Si	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Bahasa Inggris II (Teknologi Pangan)	2	Calon Dosen Tetap
			2	Fisika	2	
			3	Biologi Sel	2	
			<b>TOTAL SKS</b>		<b>6</b>	
7	Nissa Clara Firsta, S.TP., M.P.	Tenaga Pengajar/Asisten Dosen	1	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak atsiri	2	Calon Dosen Tetap
			2	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			3	Praktikum Kimia Pangan	1	
			<b>TOTAL SKS</b>		<b>5</b>	

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 01 September 2023

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

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
MATA KULIAH: PRAKTIKUM ANALISIS PANGAN	KODE MATA KULIAH: TP ....	RUMPUN MATA KULIAH: Praktikum Analisis Pangan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: <b>6</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>10 Februari 2023</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Dyah Titin Laswati, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
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 ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri.</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Memahami teori dasar, metode penggunaan bahan kimia dan peralatan analisa bahan pangan.</li> <li>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menggunakan peralatan dan penggunaan reagen untuk analisa kadar air, abu, lemak, protein, vitamin dan karbohidrat.</li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu secara mandiri mempraktekan prinsip-prinsip ekstraksi, destruksi, destilasi, spektrofotometri, titrasi, gravimetri dll yang baik secara efektif dan efisien</li> <li>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik penyiapan sampel untuk keperluan analisis kimia sampai perhitungan kadar dalam kaitannya di bidang pangan.</li> </ol>			
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : Kontrak perkuliahan praktikum dan Penjelasan tugas, teknis dan pembuatan laporan</li> <li>2. Pertemuan 2 : Asistensi praktikum Penentuan kadar air dan kadar abu</li> <li>3. Pertemuan 3 : Asistensi praktikum Penentuan kadar lemak dan vitamin C</li> <li>4. Pertemuan 4 : Asistensi praktikum Penentuan kadar protein</li> <li>5. Pertemuan 5 : Asistensi praktikum Penentuan kadar gula reduksi</li> <li>6. Pertemuan 6 : Praktikum penentuan kadar air</li> <li>7. Pertemuan 7 : Melanjutkan penentuan kadar air, dan praktikum penentuan kadar abu</li> <li>8. Pertemuan 8 : Praktikum penentuan kadar lemak</li> <li>9. Pertemuan 9 : Preparasi kadar protein</li> <li>10. Pertemuan 10 : Praktikum penentuan kadar protein (destruksi)</li> <li>11. Pertemuan 11 : Melanjutkan penentuan kadar protein (lanjutan destilasi dan titrasi)</li> <li>12. Pertemuan 12 : Preparasi reagen Analisa metode Nelson Somogyi</li> <li>13. Pertemuan 13 : Praktikum penentuan kadar karbohidrat</li> <li>14. Pertemuan 14 : Melanjutkan Praktikum penentuan kadar gula reduksi</li> <li>15. Pertemuan 15 : Praktikum penentuan kadar vitamin C</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS (Responsi)</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AOAC., 1995. Official Methods of analysis , 16<sup>th</sup> edition, Assosiation of Official Analytical Chemist Inc ., Virginia</li> <li>2. Pomeranz, Y dan C.E. Meloan., 1971. Food Analysis :Theory and Practice. The Avi Publishing Company Inc., Westport Connecticut</li> <li>3. Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisa Hasil Pertanian. Yogyakarta Liberty</li> <li>4. Lloyd, L.E.B., Mc. Donal dan E.W. Crampton. 1985. Fundamental of Nutrition</li> <li>5. Patricia A. Kreutler. 1990. Nutrition In Perspective. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey. USA.</li> <li>6. Rangana, S., 1979. Mannual of analysis of fruits and vegetables product. Tata McGraw Hill, New Delhi</li> <li>7. Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto., 2020. Analisis Pangan. UGM Press.</li> </ol>	
	PENDUKUNG	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sudarmadji, S., 1996. Teknik Analisa Biokimiawi, Liberty. Yogyakarta</li> </ol>	
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint</li> <li>2. LCD</li> </ol>	
TEAM TEACHING	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dyah Titin Laswati, STP, M.P</li> </ol>	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar air metode thermogravimetri</li> <li>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar air dan cara perhitungannya</li> </ul>	<p>Mahasiswa mampu Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar air dalam bahan pangan</p>	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi <b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan kelompok</li> <li>Laporan individu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<p>Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar air dan cara perhitungannya</p>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar abu (Metode Kering) Pengarangan dan pengabuan</li> <li>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar abu dan cara perhitungannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar abu dalam bahan pangan</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi <b>Bentuk :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<p>Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar abu dan cara perhitungannya</p>	

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar lemak (Metode Soxhlet)</li> <li>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya</li> </ul>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar lemak dalam bahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi <b>Bentuk :</b> - Laporan kelompok Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar protein total (Metode Mikro Kjeldahl)</li> <li>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa</li> </ul>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar protein (N Total) dalam	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar protein dan cara perhitungannya	

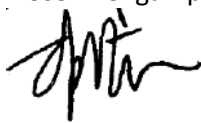
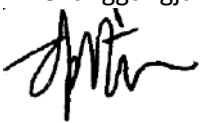

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	kadar protein total (N Total dengan Faktor Konversi) dan cara perhitungannya	bahan pangan	sementara maupun laporan resmi <b>Bentuk :</b>  - Laporan kelompok  Laporan individu			
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar gula reduksi (Karbohidrat sakarida)</li> </ul> <p>Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar protein total (Nelson Somogy) dan cara perhitungannya</p>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar karbohidrat /gula dalam bahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekkan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi <b>Bentuk :</b> - Laporan kelompok  Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar gula reduksi (glukosa) dan cara perhitungannya	25%
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar vitamin C (Metode</li> </ul>	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbasis laboratorium</li> </ul>	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 <b>Bentuk :</b>  - Laporan kelompok  Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	kadar vitamin C dan cara perhitungannya	
7	• UAS (Responsi)	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan dalam UAS <b>Bentuk :</b> -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	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Penanggungjawab Keilmuan  Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

**Mata Kuliah : PRAKT. TEKNOLOGI PENGEMASAN****Kode M.K./SKS: TPW54 / 1 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****Kelas/Jadwal : 51 / KAMIS, 13.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 19 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Gasal**

<b>KE-</b>	<b>WAKTU</b>	<b>MATERI KULIAH</b>	<b>PESERTA</b>
1	<b>16/11/2023</b> 12.00 s/d 14.00	Pengaruh kemasan vakum non vakum thd masa simpan	19 mhs
2	<b>23/11/2023</b> 12.00 s/d 14.00	Pengaruh metode penggorengan dan masa simpan Deep frying dan air frying	19 mhs
3	<b>30/11/2023</b> 12.00 s/d 14.30	Asistensi Masa simpan manisan buah basah dan kering	19 mhs
4	<b>07/12/2023</b> 12.00 s/d 14.30	Kemasan hermetis Pengalengan Jagung manis	19 mhs
5	<b>07/12/2023</b> 12.00 s/d 14.30	Design kemasan Labelling	19 mhs
6	<b>14/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum pengamatan	19 mhs
7	<b>14/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum lanjutan	19 mhs
8	<b>14/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum lanjutan	19 mhs
9	<b>21/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum Pengamatan	19 mhs
10	<b>21/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum lanjutan	19 mhs
11	<b>21/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum lanjutan	19 mhs
12	<b>28/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum dan pengamatan laporan sementara	19 mhs
13	<b>28/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum lanjutan	19 mhs
14	<b>28/12/2023</b> 12.00 s/d 15.00	Praktikum lanjutan	19 mhs
15	<b>04/01/2024</b> 12.00 s/d 14.00	Laporan Pengamatan individu	19 mhs
16	<b>11/01/2024</b> 12.00 s/d 12.50	UAS Responsi	19 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 07/02/2024

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

---

NIDN : 0512086901



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi  
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1  
Mata Kuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN  
Kode M.K/SKS : TPW45 / 2 SKS  
Semester : 2023/2024 - Ganjil  
Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			16/11	23/11	30/11	07/12	07/12	12/04	14/12	14/12	14/12	21/12	21/12	21/12	28/12	28/12	04/01	11/01
1	Kason Wakerkwa	182510628	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Muh Idra Faudu	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Nur Rahmawatii	211432107	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Alfian Rahman	211432158	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Angga Aji Pratama	211432159	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Hafid Bin Lahudi	211432162	√	√	√	√	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Idham Fiaggio	211432163	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
11	Muhammad Tegar Putrama	211432166	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12	Nurul Putri Fatimah	211432167	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Salma Syahrani	211432168	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14	Ulya Qonita	211432169	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15	Yuliana Ndruru	211432171	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
16	Elisa Tri Nursari	211432172	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
17	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
18	Levi Suci	211432187																
19	Shaka Sakti Prasetyo	211432188																

Yogyakarta, 17/07/2023  
Dosen Pengajar

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dyah Titin Laswati', with a stylized, cursive script.

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : PRAKT.TEKNOLOGI PENGEMASAN

Kode M.K. : TPW54 / 1 SKS

Dosen : DYAH TITIN LASWATI

Kelas : 51

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Gasal

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	KASON WAKERKWA	182510628	C
2	MUH. IDRA FAUDU	202432063	B-
3	NUR RAHMAWATI	211432107	A/B
4	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	B+
5	ALFIAN RAHMAN	211432158	A/B
6	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B
7	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	E
8	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B+
9	IDHAM FIAGGO	211432163	A/B
10	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	A/B
11	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B+
12	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	A/B
13	SALMA SYAHRANI	211432168	A-
14	ULYA QONITA	211432169	A/B
15	YULIANA NDRURU	211432171	A/B
16	ELISA TRI NURSARI	211432172	A-
17	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A/B
18	LEVI SUCI	211432187	B
19	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B

Dosen

Admin