



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 :

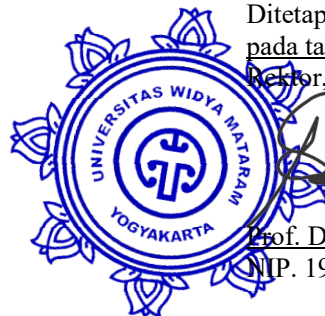
- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang 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	
TOTAL SKS					5	
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	1	
			4	Teknologi Legum dan Serelia	2	
			5	Fisiologi Pasca Panen	1	
TOTAL SKS					8	
3	Ir. Kuntjahjawati Susila Adi 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	
TOTAL SKS					9	
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	
TOTAL SKS					9	
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	
TOTAL SKS					8	



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	
TOTAL SKS					4	



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 PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: Praktikum Satuan Operasi II	KODE MATA KULIAH: TPW45.1	RUMPUN MATA KULIAH: Proses Pengolahan	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 4	TANGGAL PENYUSUNAN: 17 Februari 2023
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: Eman Darmawan, STP, M.P.	KOORDINATOR MK: Eman Darmawan, STP, M.P.			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip ilmu satuan operasi II dalam kaitanya pada proses pengolahan di bidang pangan. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip satuan operasi II secara baik dalam bidang pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan dan praktek prinsip ilmu satuan operasi II yang efektif serta efisien. 2. Mahasiswa mengetahui dasar-dasar tentang satuan operasi II serta mampu melakukan dasar-dasar identifikasi tentang proes-proses pemisahan, pengecilan ukuran, dan pencampuram dalam proses pengolaham pangan (satuan operasi) .			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam perkuliahan praktikum Satuan Operasi II ini membahas ruang lingkup praktikum satuan operasi II, ekstraksi, filtrasi, sentrifugasi, kristalisasi, dan pengecilan ukuran.				
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	1. Pertemuan 1 : Pendahuluan praktikum satuan operasi (Tata Tertib Praktikum, Laporan Praktikum,) 2. Pertemuan 2 : Asistensi Ekstraksi 3. Pertemuan 3 : Asistensi Filtrasi 4. Pertemuan 4 : Asistensi Sentrifugasi 5. Pertemuan 5 : Asistensi Kristalisasi				

	6. Pertemuan 6 : Asistensi Pengecilan Ukuran 7. Pertemuan 7 : Praktikum Ekstraksi 8. Pertemuan 8 : Praktikum Filtrasi 9. Pertemuan 9 : Praktikum Sentrifugasi 10. Pertemuan 10 : Praktikum Kristalisasi 11. Pertemuan 11 : Praktikum Pengecilan Ukuran 12. Pertemuan 12 : Presentasi Hasil Praktikum 13. Pertemuan 13 : Presentasi Hasil Praktikum 14. Pertemuan 14 : Presentasi Hasil Praktikum 15. Pertemuan 15 : Presentasi Hasil Praktikum 16. Pertemuan 16 : UAS/Responsi Praktikum	
PUSTAKA	UTAMA	
	1. Earle, R.L, 1983, Unit Operation in Food Processing, Pergamon Press, New York. 2. Charm, S.E, 1963, The Fundamentals of Food Engineering, Academic Press, Inc. London. 3. Toledo, R.T, 1980, Fundamentals of Food Process Engineering, AVI Publ. Co. Westport. Connecticut.	
	PENDUKUNG	
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD 3. Komputer	
TEAM TEACHING	1. Eman Darmawan, STP, M.P.	
MATA KULIAH SYARAT	-	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan perkembangan, ruang lingkup dan peranan 	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam	<ul style="list-style-type: none"> Praktek di laboratorium Tanya jawab Diskusi 	Pendahuluan dan ruang lingkup praktikum satuan operasi II	

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)
	peraturan kegiatan pelaksanaan Praktikum Satuan Operasi II, ruang lingkup dan peranannya dalam industri pengolahan pangan	<p>praktikum Satuan Operasi II</p> <ul style="list-style-type: none"> Melaksanakan proses-proses praktikum pengolahan dalam satuan operasi II 	<p>menjelaskan pengenalan ilmu dan praktikum satuan operasi II dalam bidang pangan</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>Collaborative Learning</i> 		
2	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu melakukan praktek ekstraksi, menjelaskan tentang teori ekstraksi Mampu memahami tentang proses ekstraksi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang teori dan aplikasi ekstraksi dalam pengolahan pangan 	<p>Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang proses ekstraksi</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran praktek Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Ekstraksi	
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu dan dapat menjelaskan, serta praktek konsep filtrasi 	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan praktek proses filtrasi	<p>Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam praktek dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan laboratorium Tanya jawab Diskusi 	Filtrasi	

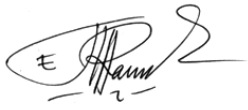



MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			menyampaikan Konsep filtrasi Bentuk : Paktek dan tanya jawab tentang soal filtrasi	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Collaborative Learning</i> 		
4	Mahasiswa dapat menjelaskan dan praktek Sentrifugasi	Mampu menjelaskan dan memahami tentang Sentrifugasi.	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang Sentrifugasi Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Laboratorium • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Sentrifugasi	
5	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa dapat menjelaskan dan praktek tentang proses kristalisasi 	Mampu menjelaskan dan memahami tentang proses kristalisasi	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang kristalisasi Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Laboratorium • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	Kristalisasi	

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"> Mahasiswa dapat menjelaskan dan praktek tentang proses Pengecilan Ukuran 	Mampu menjelaskan dan memahami tentang proses Pengecilan Ukuran	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang Pengecilan Ukuran Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Pengecilan Ukuran	
7, 8, 9, 10, dan 11	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan dan praktek tentang proses ekstraksi, filtrasi, sentrifugasi, kristalisasi, dan Pengecilan Ukuran 	Mampu menjelaskan dan memahami tentang proses ekstraksi, filtrasi, sentrifugasi, kristalisasi, dan Pengecilan Ukuran	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam memahami tentang ekstraksi, filtrasi, sentrifugasi, kristalisasi, dan pengecilan Ukuran Bentuk : Praktikum	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Praktikum ekstraksi, filtrasi, sentrifugasi, kristalisasi, dan Pengecilan Ukuran	
12, 13, 14, dan 15	Mahasiswa dapat Menyampaikan hasil tiap acara praktikum	Mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang data hasil praktikum	Kriteria -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbantuan Komputer LCD 	Praktikum ekstraksi, filtrasi, sentrifugasi, kristalisasi, dan	

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)
			menjelaskan data hasil praktikum Bentuk : -Tanya Jawab soal	Tanya jawab • Diskusi		
16	Mahasiswa mampu merancang dan memahami konsep konsep ilmu satuan operasi II dalam bidang pangan	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal- soal responsi praktikum satuan operasi II	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal praktikum satuan operasi II dalam UAS	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (Ujian Akhir Semester)/Responsi	30%

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Praktikum	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	20 %
		Laporan Praktikum	0-100	40 %
		UAS/Responsi	0-100	30%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Eman Darmawan, STP, M.P..	 Eman Darmawan, STP, M.P.	 Masrukan, STP, M.Sc.	 Prof. M. Subbar Rukmini, M.P

**Mata Kuliah : PRAKTIKUM SATUAN OPERASI II****Kode M.K./SKS: TPW45.1 / 1 SKS****Dosen : EMAN DARMAWAN****Kelas/Jadwal : 41 / KAMIS, 13.00****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 10 Mahasiswa****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****2023/2024 - Genap**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	14/03/2024 13.00 s/d 14.00	Pendahuluan (Tata Terbit Praktikum Format Laporan)	8 mhs
2	21/03/2024 13.00 s/d 15.00	Asistensi Ekstraksi	9 mhs
3	28/03/2024 13.00 s/d 15.00	Asistensi Kristalisasi	9 mhs
4	30/03/2024 08.00 s/d 10.00	Asistensi Filtrasi	9 mhs
5	04/04/2024 13.00 s/d 15.00	Asistensi Sentrifugasi	9 mhs
6	27/04/2024 08.00 s/d 10.00	Asistensi Pengecilan Ukuran	9 mhs
7	02/05/2024 13.00 s/d 16.00	Praktikum Satuan Operasi II	9 mhs
8	16/05/2024 13.00 s/d 16.00	Praktikum Ekstraksi	9 mhs
9	30/05/2024 13.00 s/d 16.00	Praktikum Kristalisasi	9 mhs
10	06/06/2024 13.00 s/d 16.00	Praktikum Filtrasi	9 mhs
11	13/06/2024 13.00 s/d 16.00	Praktikum Sentrifugasi	9 mhs
12	20/06/2024 13.00 s/d 16.00	Praktikum Pengecilan Ukuran	9 mhs
13	21/06/2024 13.00 s/d 16.00	Inhal Praktikum dan Diskusi Hasil Praktikum	9 mhs
14	26/06/2024 13.00 s/d 15.00	Review Data Hasil Praktikum	9 mhs
15	27/06/2024 13.00 s/d 15.00	Review Data Hasil Praktikum	9 mhs
16	11/07/2024 13.00 s/d 13.50	Responsi Praktikum Satuan Operasi II	9 mhs

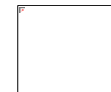
Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 22/07/2024
Dosen Pengajar,



EMAN DARMAWAN

NIDN : 0525086701



DAFTAR HADIR MAHASISWA

Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Satuan Operasi II
Kode M.K/SKS : TPW45.1 / 2 SKS
Semester : 2023/2024 - Genap
Dosen : EMAN DARMAWAN

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			14/03	21/03	28/03	29/03	04/04	25/04	02/05	16/05	30/05	06/06	13/06	20/06	21/06	26/06	27/06	10/07
1	Desty Ayunnia Putri	221432254	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Syara Fitri Ghina Pratiwi	221432255	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Hendrika Rumsowek	221432264	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Evani	221432287	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Arkangela Marilen Lede	221432289	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6	Petronela Mikku Bili	221432290	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7	Wilanda	221432291	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8	Dafa Maulana	221432292	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9	Angelie Diana	221432293	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10	Dhanu Prasetyo	221432294	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Jumlah			9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Yogyakarta, 15/07/2024
Dosen Pengajar

Eman Darmawan



Mata Kuliah : PRAKTIKUM SATUAN OPERASI II

Kode M.K. : TPW45.1 / 1 SKS

Dosen : EMAN DARMAWAN

Kelas : 41

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DESTY AYUNNIA PUTRI	221432254	A-
2	SYARA FITRI GHINA PRATIWI	221432255	A-
3	HENDRIKA RUMSOWEK	221432264	
4	EVANI	221432287	A/B
5	ARKANGELA MARILEN LEDE	221432289	A/B
6	PETRONELA MIKKU BILI	221432290	A/B
7	WILANDA	221432291	A/B
8	DAFA MAULANA	221432292	
9	ANGELIE DIANA	221432293	B+
10	DHANU PRASETYO	221432294	A

Eman Darmawan, S.TP., M.P.
Dosen

Lina Cahyawati, A.Md
Admin