


RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<h1>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</h1>				
	<h2>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</h2>				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: PRAKTIKUM KIMIA DASAR	KODE MATA KULIAH: TPW 13	RUMPUN MATA KULIAH: PRAKTIKUM KIMIA DASAR	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 1	TANGGAL PENYUSUNAN: 5 September 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK: NISSA CLARA FIRSTA, S.TP., M.T.P			Ka Prodi: DYAH TITIN LASWATI, STP, M.P
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip kimia dasar dalam bidang pangan seperti larutan elektrolit dan non elektrolit, daya hantar listrik, kinetika reaksi. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menguasai materi yang berkaitan dengan kimia dasar dan hubungannya dengan ilmu pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu melakukan eksperimen kimia dasar secara sistematis dan akurat dengan menerapkan metode ilmiah, termasuk perencanaan, pelaksanaan, pencatatan data, dan analisis hasil percobaan. 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya kimia dasar terhadap aplikasi ilmu pangan. 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang dasar kimia dalam ilmu			

		<p>pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</p> <p>4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan kimia dasar untuk menangani masalah yang dihadapi di masyarakat.</p>
--	--	---

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam praktikum akan dilakukan pengenalan terhadap dasar-dasar ilmu kimia dan kaitannya terhadap karakteristik bahan pangan seperti daya hantar listrik, mengenal larutan elektrolit dan non elektrolit, prinsip titrasi dalam penentuan kadar asam cuka serta kinetika reaksi dari suatu zat, dan lain sebagainya.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : pendahuluan 2. Pertemuan 2 : pengenalan alat proses 3. Pertemuan 3 : prelab pendahuluan materi daya hantar listrik 4. Pertemuan 4 : praktikum daya hantar listrik 5. Pertemuan 5 : asistensi praktikum 6. Pertemuan 6 : prelab pendahuluan materi standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan 7. Pertemuan 7 : praktikum standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan 8. Pertemuan 8 : asistensi praktikum standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan (1) 9. Pertemuan 9 : asistensi praktikum standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan (2) 10. Pertemuan 10 : prelab pendahuluan materi kinetika reaksi 11. Pertemuan 11 : praktikum kinetika reaksi 12. Pertemuan 12 : asistensi praktikum kinetika reaksi 13. Pertemuan 13 : asistensi keseluruhan materi 14. Pertemuan 14 : Review Persiapan UAS 15. Pertemuan 15 : Review Persiapan UAS 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harjono, T. (2017). <i>Panduan Lengkap Kimia Dasar: Teori dan Praktikum</i>. Jakarta: Kencana. 2. Ibdal. (2022). <i>Panduan Praktikum Kimia Dasar Anorganik</i>. Yogyakarta : Jivaloka Mahacipta 3. Siswoyo, T. (2011). <i>Panduan Praktikum Kimia Dasar</i>. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 4. Siswanto, B. (2013). <i>Modul Praktikum Kimia Dasar</i>. Malang: UB Press. 5. Publikasi jurnal tentang materi terkait praktikum kimia dasar.

	PENDUKUNG
	Jurnal-jurnal yang membahas tentang pengawetan pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.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 mengetahui arti pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan dan memahami dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan dan memahami dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan dan memahami dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. tata tertib dalam melakukan kegiatan praktek terstruktur dalam laboratorium 2. ketelitian pengukuran besaran berat volume waktu suhu pelaksanaan praktikum 3. pembuatan laporan sementara dan laporan akhir acara praktikum. 	
2	Mahasiswa mengetahui jenis-jenis alat dan bahan yang digunakan dalam praktikum kimia dasar, terutama mengerti nama-nama glassware	Mahasiswa memahami dan menjelaskan tentang jenis-jenis alat dan bahan yang digunakan dalam praktikum kimia dasar, terutama mengerti nama-nama glassware	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis-jenis alat dan bahan yang digunakan dalam praktikum kimia dasar, terutama mengerti nama-nama glassware	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. alat glassware dalam laboratorium 2. bahan kimia yang digunakan selama praktikum dan sifatnya (korosif, mudah meledak, dll) 	

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)
			Bentuk : -Tanya Jawab	• <i>Collaborative Learning</i>		
3	• Mahasiswa mengetahui dan memahami tata cara praktikum daya hantar listrik, perbedaan larutan elektrolit dan non elektrolit, serta perhitungan daya hantar listrik pada larutan	• Mahasiswa mampu memahami tata cara praktikum daya hantar listrik, perbedaan larutan elektrolit dan non elektrolit, serta perhitungan daya hantar listrik pada larutan	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang cara menjalankan praktikum daya hantar listrik, perbedaan larutan elektrolit dan non elektrolit, serta perhitungan daya hantar listrik pada larutan Bentuk : -Tanya Jawab	• <i>Collaborative Learning</i>	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. penjelasan materi praktikum daya hantar listrik	
4	Mahasiswa menjalankan praktik daya hantar listrik	Mampu menjalankan praktik daya hantar listrik, mengamati dan mencatat hasil pengamatan serta menghitung daya hantar listrik yang dihasilkan selama percobaan	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjalankan praktik daya hantar listrik, mengamati dan mencatat hasil pengamatan serta menghitung daya hantar listrik yang dihasilkan selama percobaan	• praktik	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. pelaksanaan praktikum daya hantar listrik	

			Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal			
--	--	--	--	--	--	--

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)
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum daya hantar listrik 	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum daya hantar listrik	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan dan mampu menjalankan praktikum daya hantar listrik</p> <p>Bentuk :</p> <p>-laporan dan Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> pembahasan data hasil pengamatan diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur 	
6	Mahasiswa mengetahui dan memahami tata cara praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	Mahasiswa mampu memahami tata cara praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang cara menjalankan praktikum daya hantar listrik, standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> penjelasan tatacara pelaksanaan praktik penjelasan materi praktikum daya hantar listrik 	
7	Mahasiswa menjalankan praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	Mampu menjalankan praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjalankan praktikum</p>	<ul style="list-style-type: none"> praktik 	<ol style="list-style-type: none"> penjelasan tatacara pelaksanaan praktik pelaksanaan praktikum standarisasi NaOH dan penentuan 	

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)
			standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan, mengamati, mencatat hasil dan melakukan perhitungan Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal		kadar asam cuka perdagangan	
8	Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum standarisasi NaOH	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum standarisasi NaOH beserta dengan tata cara titrasi dan perhitungannya	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan yang telah dilakukan pada praktikum standarisasi NaOH beserta dengan tata cara titrasi dan perhitungannya Bentuk : -laporan dan Tanya Jawab	• diskusi	1. pembahasan data hasil pengamatan 2. diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur	

9	Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum penentuan kadar asam cuka perdagangan	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum penentuan kadar asam cuka perdagangan	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan yang telah dilakukan pada praktikum penentuan kadar asam cuka perdagangan Bentuk : -laporan dan Tanya Jawab	• diskusi	1. pembahasan data hasil pengamatan 2. diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur	
---	---	---	---	-----------	---	--




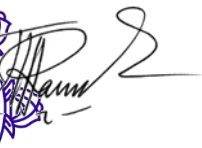
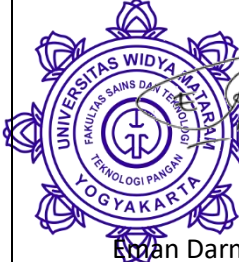
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
10	Mahasiswa mengetahui dan memahami tata cara praktikum kinetika reaksi	Mahasiswa mampu memahami tata cara praktikum kinetika reaksi	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang cara menjalankan praktikum kinetika reaksi Bentuk : -Tanya Jawab	• <i>Collaborative Learning</i>	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. penjelasan materi praktikum kinetika reaksi	
11	Mahasiswa menjalankan praktikum kinetika reaksi	Mampu memahami prinsip kinetika reaksi dan menjalankan praktikum kinetika reaksi	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjalankan praktikum kinetika reaksi	• praktik	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. pelaksanaan praktikum kinetika reaksi	
12	Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum kinetika reaksi	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum kinetika reaksi	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan yang telah dilakukan pada praktikum kinetika reaksi	• diskusi	1. pembahasan data hasil pengamatan 2. diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur	

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)
			Bentuk : -laporan dan Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui dan memahami materi praktikum yang telah diajarkan sebelumnya.	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya Bentuk : -Tanya Jawab	• collaborative learning	1. diskusi hasil pengamatan 2. diskusi literatur pembeding pengamatan praktikum	
14	Mahasiswa mengetahui dan memahami materi praktikum yang telah diajarkan sebelumnya.	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya Bentuk :	1. collaborative learning	3. diskusi hasil pengamatan diskusi literatur pembeding pengamatan praktikum	

			-Tanya Jawab			
15	Mahasiswa mengetahui dan memahami materi praktikum yang telah diajarkan sebelumnya.	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya Bentuk : -Tanya Jawab	collaborative learning	4. diskusi hasil pengamatan diskusi literatur pembandingan pengamatan praktikum	
16	Mahasiswa mampu mengetahui dasar kimia dan penerapannya dalam ilmu pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dasar kimia dan penerapannya dalam ilmu pangan	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan Bentuk : -tanya jawab tertulis	1. Pengumpulan Laporan Akhir Praktikum 2. Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama UAS (ujian akhir semester)		

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 %
		Laporan Praktikum	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	  Ewan Darmawan, STP., 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 Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

SURAT KEPUTUSAN

Nomor 185/SK/RT-UWM/IX/2024

Tentang

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang Guru Dan Dosen;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 295/D/FST-UWM/IX/2024, tertanggal 12 September 2024;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025;
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini disertai Tugas Mengajar dan menguji mata kuliah tersebut pada lampiran dalam Surat Keputusan ini;
3. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;
4. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam Surat Keputusan ini, maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 23 September 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 : 185/SK/RT-UWM/IX/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVe/ Pembina Utama	1	Pengantar Teknologi Pangan	1	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			4	Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Praktikum Pengawasan Mutu	1	
			6	Metodologi Penelitian	1	
			7	Perencanaan Menu	1	
			8	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			9	Seminar	1	
TOTAL SKS					11	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata Tk 1	1	Fisika	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Pengetahuan Bahan Pangan	2	
			4	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			5	Satuan Operasi I	2	
			6	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			7	Satuan Operasi III	2	
			8	Pengembangan Produk Pangan	2	
			9	Praktikum Pengembangan Produk	1	
TOTAL SKS					15	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Biologi Sel	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	1	
			4	Praktikum Teknologi Pengemasan	1	
			5	Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	1	
			6	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	2	
TOTAL SKS					9	



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	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			3	Bahasa Inggris II	1	
			4	Biokimia	1.5	
			5	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			6	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
TOTAL SKS					10.5	
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Praktikum Kimia Dasar	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Biokimia	1.5	
			3	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			4	Perencanaan Menu	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			6	Seminar	1	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
			8	Pengawasan Mutu Pangan	1	
TOTAL SKS					8.5	



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

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 23 September 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

	<h1>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</h1>				
	<h2>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</h2>				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: PRAKTIKUM KIMIA DASAR	KODE MATA KULIAH: TPW 13	RUMPUN MATA KULIAH: PRAKTIKUM KIMIA DASAR	BOBOT (SKS): 1 SKS	SEMESTER: 1	TANGGAL PENYUSUNAN: 5 September 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK: NISSA CLARA FIRSTA, S.TP., M.T.P			Ka Prodi: DYAH TITIN LASWATI, STP, M.P
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip kimia dasar dalam bidang pangan seperti larutan elektrolit dan non elektrolit, daya hantar listrik, kinetika reaksi. 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menguasai materi yang berkaitan dengan kimia dasar dan hubungannya dengan ilmu pangan			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	1. Mahasiswa mampu melakukan eksperimen kimia dasar secara sistematis dan akurat dengan menerapkan metode ilmiah, termasuk perencanaan, pelaksanaan, pencatatan data, dan analisis hasil percobaan. 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya kimia dasar terhadap aplikasi ilmu pangan. 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran tentang dasar kimia dalam ilmu			

		<p>pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</p> <p>4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan kimia dasar untuk menangani masalah yang dihadapi di masyarakat.</p>
--	--	---

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Dalam praktikum akan dilakukan pengenalan terhadap dasar-dasar ilmu kimia dan kaitannya terhadap karakteristik bahan pangan seperti daya hantar listrik, mengenal larutan elektrolit dan non elektrolit, prinsip titrasi dalam penentuan kadar asam cuka serta kinetika reaksi dari suatu zat, dan lain sebagainya.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : pendahuluan 2. Pertemuan 2 : pengenalan alat proses 3. Pertemuan 3 : prelab pendahuluan materi daya hantar listrik 4. Pertemuan 4 : praktikum daya hantar listrik 5. Pertemuan 5 : asistensi praktikum 6. Pertemuan 6 : prelab pendahuluan materi standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan 7. Pertemuan 7 : praktikum standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan 8. Pertemuan 8 : asistensi praktikum standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan (1) 9. Pertemuan 9 : asistensi praktikum standarisasi larutan 0,1 N NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka perdagangan (2) 10. Pertemuan 10 : prelab pendahuluan materi kinetika reaksi 11. Pertemuan 11 : praktikum kinetika reaksi 12. Pertemuan 12 : asistensi praktikum kinetika reaksi 13. Pertemuan 13 : asistensi keseluruhan materi 14. Pertemuan 14 : Review Persiapan UAS 15. Pertemuan 15 : Review Persiapan UAS 16. Pertemuan 16 : UAS 	
PUSTAKA	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harjono, T. (2017). <i>Panduan Lengkap Kimia Dasar: Teori dan Praktikum</i>. Jakarta: Kencana. 2. Ibdal. (2022). <i>Panduan Praktikum Kimia Dasar Anorganik</i>. Yogyakarta : Jivaloka Mahacipta 3. Siswoyo, T. (2011). <i>Panduan Praktikum Kimia Dasar</i>. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 4. Siswanto, B. (2013). <i>Modul Praktikum Kimia Dasar</i>. Malang: UB Press. 5. Publikasi jurnal tentang materi terkait praktikum kimia dasar.

	PENDUKUNG
	Jurnal-jurnal yang membahas tentang pengawetan pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	NISSA CLARA FIRSTA, S.TP., M.T.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 mengetahui arti pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan dan memahami dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan dan memahami dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan pentingnya ketelitian ketepatan kecekatan dalam mengerjakan dan memahami dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. tata tertib dalam melakukan kegiatan praktek terstruktur dalam laboratorium 2. ketelitian pengukuran besaran berat volume waktu suhu pelaksanaan praktikum 3. pembuatan laporan sementara dan laporan akhir acara praktikum. 	
2	Mahasiswa mengetahui jenis-jenis alat dan bahan yang digunakan dalam praktikum kimia dasar, terutama mengerti nama-nama glassware	Mahasiswa memahami dan menjelaskan tentang jenis-jenis alat dan bahan yang digunakan dalam praktikum kimia dasar, terutama mengerti nama-nama glassware	Kriteria -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang jenis-jenis alat dan bahan yang digunakan dalam praktikum kimia dasar, terutama mengerti nama-nama glassware	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. alat glassware dalam laboratorium 2. bahan kimia yang digunakan selama praktikum dan sifatnya (korosif, mudah meledak, dll) 	

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)
			Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborative Learning 		
3	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mengetahui dan memahami tata cara praktikum daya hantar listrik, perbedaan larutan elektrolit dan non elektrolit, serta perhitungan daya hantar listrik pada larutan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami tata cara praktikum daya hantar listrik, perbedaan larutan elektrolit dan non elektrolit, serta perhitungan daya hantar listrik pada larutan 	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang cara menjalankan praktikum daya hantar listrik, perbedaan larutan elektrolit dan non elektrolit, serta perhitungan daya hantar listrik pada larutan</p> <p>Bentuk : -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborative Learning 	<ol style="list-style-type: none"> 1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. penjelasan materi praktikum daya hantar listrik 	
4	Mahasiswa menjalankan praktik daya hantar listrik	Mampu menjalankan praktik daya hantar listrik, mengamati dan mencatat hasil pengamatan serta menghitung daya hantar listrik yang dihasilkan selama percobaan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjalankan praktik daya hantar listrik, mengamati dan mencatat hasil pengamatan serta menghitung daya hantar listrik yang dihasilkan selama percobaan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • praktik 	<ol style="list-style-type: none"> 1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. pelaksanaan praktikum daya hantar listrik 	

			Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal			
--	--	--	--	--	--	--

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)
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum daya hantar listrik 	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum daya hantar listrik	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan dan mampu menjalankan praktikum daya hantar listrik</p> <p>Bentuk :</p> <p>-laporan dan Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> pembahasan data hasil pengamatan diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur 	
6	Mahasiswa mengetahui dan memahami tata cara praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	Mahasiswa mampu memahami tata cara praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang cara menjalankan praktikum daya hantar listrik, standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan</p> <p>Bentuk :</p> <p>-Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> penjelasan tatacara pelaksanaan praktik penjelasan materi praktikum daya hantar listrik 	
7	Mahasiswa menjalankan praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	Mampu menjalankan praktikum standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan	<p>Kriteria</p> <p>-Ketepatan secara mandiri dalam menjalankan praktikum</p>	<ul style="list-style-type: none"> praktik 	<ol style="list-style-type: none"> penjelasan tatacara pelaksanaan praktik pelaksanaan praktikum standarisasi NaOH dan penentuan 	

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)
			standarisasi NaOH dan penentuan kadar asam cuka perdagangan, mengamati, mencatat hasil dan melakukan perhitungan Bentuk : -Tanya Jawab tentang soal		kadar asam cuka perdagangan	
8	Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum standarisasi NaOH	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum standarisasi NaOH beserta dengan tata cara titrasi dan perhitungannya	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan yang telah dilakukan pada praktikum standarisasi NaOH beserta dengan tata cara titrasi dan perhitungannya Bentuk : -laporan dan Tanya Jawab	• diskusi	1. pembahasan data hasil pengamatan 2. diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur	

9	Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum penentuan kadar asam cuka perdagangan	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum penentuan kadar asam cuka perdagangan	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan yang telah dilakukan pada praktikum penentuan kadar asam cuka perdagangan Bentuk : -laporan dan Tanya Jawab	• diskusi	1. pembahasan data hasil pengamatan 2. diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur	
---	---	---	---	-----------	---	--




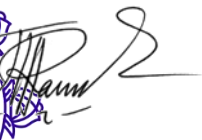
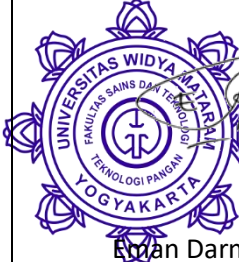
MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
10	Mahasiswa mengetahui dan memahami tata cara praktikum kinetika reaksi	Mahasiswa mampu memahami tata cara praktikum kinetika reaksi	Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang cara menjalankan praktikum kinetika reaksi Bentuk : -Tanya Jawab	• <i>Collaborative Learning</i>	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. penjelasan materi praktikum kinetika reaksi	
11	Mahasiswa menjalankan praktikum kinetika reaksi	Mampu memahami prinsip kinetika reaksi dan menjalankan praktikum kinetika reaksi	Kriteria -Ketepatan secara mandiri dalam menjalankan praktikum kinetika reaksi	• praktik	1. penjelasan tatacara pelaksanaan praktik 2. pelaksanaan praktikum kinetika reaksi	
12	Mahasiswa mereview pengamatan yang telah dilakukan pada praktikum kinetika reaksi	Mahasiswa mampu memahami dan megamati yang telah dilakukan pada praktikum kinetika reaksi	Kriteria -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan yang telah dilakukan pada praktikum kinetika reaksi	• diskusi	1. pembahasan data hasil pengamatan 2. diskusi data hasil pembahasan dan perbandingan dengan literatur	

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)
			Bentuk : -laporan dan Tanya Jawab			
13	Mahasiswa mengetahui dan memahami materi praktikum yang telah diajarkan sebelumnya.	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya Bentuk : -Tanya Jawab	• collaborative learning	1. diskusi hasil pengamatan 2. diskusi literatur pembeding pengamatan praktikum	
14	Mahasiswa mengetahui dan memahami materi praktikum yang telah diajarkan sebelumnya.	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya Bentuk :	1. collaborative learning	3. diskusi hasil pengamatan diskusi literatur pembeding pengamatan praktikum	

			-Tanya Jawab			
15	Mahasiswa mengetahui dan memahami materi praktikum yang telah diajarkan sebelumnya.	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya	Kriteria - Ketepatan secara mandiri mampu memahami, menjelaskan, menghitung hasil pengamatan yang telah dilakukan pada materi praktikum sebelumnya Bentuk : -Tanya Jawab	collaborative learning	4. diskusi hasil pengamatan diskusi literatur pembandingan pengamatan praktikum	
16	Mahasiswa mampu mengetahui dasar kimia dan penerapannya dalam ilmu pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dasar kimia dan penerapannya dalam ilmu pangan	Kriteria -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan dasar-dasar kimia dalam ilmu pangan Bentuk : -tanya jawab tertulis	1. Pengumpulan Laporan Akhir Praktikum 2. Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama UAS (ujian akhir semester)		

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 %
		Laporan Praktikum	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu	Penanggungjawab Keilmuan	Ketua Program Studi	Dekan
 Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P	 Dyah Titin Laswati, STP, M.P.	  Ewan Darmawan, STP., M.P

- » 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 PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1
KODE DOSEN	0517059401
N.I.D.N.	0517059401
NAMA LENGKAP	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
TAHUN AKADEMIK	2024/2025 GASAL

MATA KULIAH			
FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1		
KODE	TPW13	MATA KULIAH	PRAKTIKUM KIMIA DASAR
JUMLAH SKS	1	KELAS / JADWAL	TP11 - RABU 13.00
PERTEMUAN	16 kali	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
JUMLAH PESERTA	12 mhs	DOSEN PENGAJAR	NISSA CLARA FIRSTA, S.TR, M.T.P

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM		MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	17 September 2024	13.00-13.50	Pendahuluan	12 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
2	24 September 2024	13.00-13.50	Pengenalan alat proses	9 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
3	01 Oktober 2024	13.00-13.50	prelab pendahuluan materi daya hantar listrik	9 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
4	08 Oktober 2024	13.00-13.50	praktikum daya hantar listrik	9 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
5	15 Oktober 2024	13.00-13.50	asistensi praktikum daya hantar listrik	9 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
6	15 Oktober 2024	13.00-13.50	prelab pendahuluan materi standarisasi larutan 0,1 NaOH dan penentuan kadar cuka dagang	9 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR, M.T.P
7	29 Oktober 2024	13.00-	praktikum standarisasi larutan NaOH dan	9 mhs	NISSA CLARA FIRSTA , S.TR,

7	29 Oktober 2024	13.00-13.50	praktikum standarisasi larutan NaOH dan penentuan kadar cuka dagang	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
8	04 Desember 2024	13.00-13.50	asistensi praktikum standarisasi larutan NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kadar cuka dagang	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
9	05 November 2024	13.00-13.50	ASISTENSI PRAKTIKUM STANDARISASI LARUTAN NaOH dan perhitungannya dalam penentuan kaddar cuka(2)	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
10	13 November 2024	13.00-13.50	prelab pendahuluan materi kinetika reaksi	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
11	20 November 2024	13.00-13.50	PRAKTIKUM KINETIKA REAKSI	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
12	27 November 2024	13.00-13.50	ASISTENSI PRAKTIKUM KINETIKA REAKSI	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
13	11 Desember 2024	13.00-13.50	ASISTENSI KESELURUHAN MATERI	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
14	18 Desember 2024	13.00-13.50	REVIEW MATERI DAN PERSIAPAN RESPONSI UAS	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
15	23 Desember 2024	13.00-13.50	REVIEW MATERI UAS	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
16	08 Januari 2025	8.00-8.50	Responsi UAS	9 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP, M.T.P
REALISASI PERTEMUAN					
TOTAL KEHADIRAN DOSEN				16 kali	100%
TOTAL TATAP MUKA				16 kali	100%

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
DALEM MANGKUBUMEN KT III/237
YOGYAKARTA / 55132



MATA KULIAH : PRAKTIKUM KIMIA DASAR

DOSEN PENGAMPU : NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.P

Nama Mahasiswa	Tugas (Pre Lab)	Laporan	UAS
ASRUL RIZAL	0,00	0,00	0,00
ROMARIO WANTIK	0,00	0,00	0,00
NATALIA ALMASE GELAMOP	80,00	70,67	75,00
SINTA PINDER	0,00	0,00	0,00
GERESI YOHANIS LUMELE	93,33	91,67	93,00
OKTOVIANUS MOTE	55,00	76,00	72,00
RETNO ANJELIA MONTOK	91,67	81,67	78,00
DATRI KUSUMAJATI	92,67	71,67	0,00
ARYA SAPUTRA	63,33	53,33	78,00
MAYA GALIH KUSMIYATI	93,33	90,00	90,00
AYUB MURIP	91,67	81,67	87,50
PANDE SERERA	53,33	68,67	70,00



Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
Mata Kuliah : Praktikum Kimia Dasar
Kode M.K : TPW13/1 SKS
Semester : 2024/2025 - Ganjil
Dosen : NISSA CLARA FIRSTA

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
			30/10	20/11	20/11	29/11	4/12	9/12	16/12	15/1
1	ASRUL RIZAL	211432202	-	-	-	-	-	-	-	-
2	ROMARIO WANTIK	241432400	-	-	-	-	-	-	-	-
3	NATALIA ALMASE GELAMOP	241432408	v	v	v	v	v	v	v	V
4	SINTA PINDER	241432409	-	-	-	-	-	-	-	-
5	GERESI YOHANIS LUMELE	241432410	v	v	v	v	v	v	v	V
6	OKTOVIANUS MOTE	241432411	v	v	v	v	v	v	v	v
7	RETNO ANJELIA MONTOH	241432423	v	v	v	v	v	v	v	v
8	DATRI KUSUMAJATI	241432424	v	v	v	v	v	v	v	v
9	ARYA SAPUTRA	241432425	v	v	v	v	v	v	v	v
10	MAYA GALIH KUSMIYATI	241432426	v	v	v	v	v	v	v	v
11	AYUB MURIP	241432427	v	v	v	v	v	v	v	v
12	PANDE SERERA	241432437	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 20/02/2025
Dosen Pengajar

Nissa Clara Firsta