



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

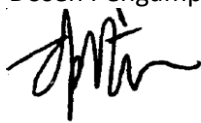
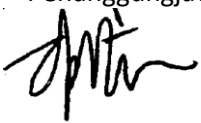

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			kelompok Laporan individu			
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar lemak (Metode Soxhlet) Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya 	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar lemak dalam bahan pangan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar lemak dan cara perhitungannya	
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar protein total (Metode Mikro Kjeldahl) Mahasiswa mengetahui dan trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa 	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam bidang pangan khususnya Analisa kadar protein (N Total) dalam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekan dan membuat laporan	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	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 Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu			
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar gula reduksi (Karbohidrat sakarida) <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	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam mempraktekkan dan membuat laporan sementara maupun laporan resmi Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium Tanya jawab Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	Trampil dalam hal tata cara (Prosedur) mengerjakan Analisa kadar gula reduksi (glukosa) dan cara perhitungannya	25%
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memahami prinsip Analisa kadar vitamin C (Metode 	Mempraktekkan pengertian ilmu analisa dalam	Kriteria -Ketepatan mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran Berbasis laboratorium 	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 Bentuk : - Laporan kelompok Laporan individu	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Diskusi • <i>Collaborative Learning</i> 	kadar vitamin C dan cara perhitungannya	
7	• UAS (Responsi)	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan	Kriteria -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Responsi Praktikum Analisis Pangan dalam UAS Bentuk : -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 : PRAK.ANALISA PENGOLAHAN HASIL PANGAN****PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH****Kode M.K./SKS: TPW44 / 1 SKS****Dosen : DYAH TITIN LASWATI****TEKNOLOGI PANGAN/S-1****Kelas/Jadwal : 61 / JUMAT, 14.30****2023/2024 - Genap****Tatap Muka : 16 Pertemuan****Jml Peserta : 18 Mahasiswa**

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	08/03/2024 13.00 s/d 13.50	Kontrak pembelajaran praktikum Penjelasan tugas, teknis dan laporan	18 mhs
2	15/03/2024 13.00 s/d 13.50	Aistensi praktikum Penentuan kadar air dan k. abu	18 mhs
3	22/03/2024 13.00 s/d 13.50	Asistensi praktikum Penentuan kadar lemak dan vitamin C	18 mhs
4	05/04/2024 13.00 s/d 13.50	Asistensi praktikum Penentuan kadar protein	18 mhs
5	19/04/2024 13.00 s/d 13.50	Asistensi praktikum Penentuan kadar gula (Nelson Somogyi)	18 mhs
6	26/04/2024 13.00 s/d 13.50	Praktikum Penentuan kadar air	18 mhs
7	10/05/2024 13.00 s/d 13.50	Praktikum Penentuan kadar abu	18 mhs
8	17/05/2024 13.00 s/d 13.50	Praktikum Penentuan kadar lemak	18 mhs
9	17/05/2024 13.50 s/d 14.40	Praktikum lanjutan Penentuan kadar lemak (Soxhlet)	18 mhs
10	24/05/2024 13.50 s/d 14.40	Praktikum Kadar protein Destruksi, Destilasi, Titrasi	18 mhs
11	31/05/2024 13.00 s/d 13.50	lanjutan	18 mhs
12	07/06/2024 13.00 s/d 13.50	Praktikum Larutan glukosa standar dan persamaan regresi	18 mhs
13	14/06/2024 13.00 s/d 13.50	lanjutan Penentuan kadar gula sampel	18 mhs
14	21/06/2024 13.00 s/d 13.50	Praktikum Penentuan kadar vitamin C	18 mhs
15	28/06/2024 13.00 s/d 13.50	INHAL (Idham, Darwis, Levi, Ersa) K. lemak, vitamin c, k gula	18 mhs
16	12/07/2024 10.00 s/d 10.50	UAS Responsi	18 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan

Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 19/07/2024

Dosen Pengajar,



DYAH TITIN LASWATI

NIDN : 0512086901



Fakultas : Sains dan Teknologi
 Program Studi : Teknologi Pangan/S-1
 Mata Kuliah : Praktikum Analisis Pangan
 Kode M.K : TPW44/1 SKS
 Semester : 2023/2024 - Genap
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI

No.	Nama	NIM	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16
			08/3	15/3	22/3	05/4	19/4	26/4	10/5	17/5	24/5	31/5	07/6	14/6	14/6	21/6	28/6	12/7
1	Darwis Darendra	181510625	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Nur Rahmawati	211432107	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
3	Ahmad Fahri Muzzaqi	211432156	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
4	Ahmad Rif'an	211432157	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Alfian Rahman	211432158	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Angga Aji Pratama	211432159	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Ersa Aullia Mayori Kalingga	211432160	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
8	Hafid Bin Lahudi	211432162	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
9	Idham Fiaggo	211432163	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Ilham Rizky Putra Wijaya	211432164	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
11	Muhammad Tegar Putrama	211432166	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
12	Nurul Putri Fatimah	211432167	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
13	Salma Syahrani	211432168	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
14	Ulya Qonita	211432169	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
15	Wulan Juni Astuti	211432170	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
16	Yuliana Ndruru	211432171	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
17	Elisa Tri Nursari	211432172	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
18	Ika Fatya Diva Auliya	211432186	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
19	Levi Suci	211432187	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
20	Shaka Sakti Prasetyo	211432188	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v

Yogyakarta, 24/07/2024

Dosen Pengajar

Dyah Titin Laswati



Mata Kuliah : PRAK.ANALISA PENGOLAHAN HASIL PANGAN
 Kode M.K. : TPW44 / 1 SKS
 Dosen : DYAH TITIN LASWATI
 Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1
 2023/2024 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	DARWIS DADENDRA	181510625	B
2	NUR RAHMAWATI	211432107	B+
3	AHMAD FAHRI MUZZAQI	211432156	A/B
4	ALFIAN RAHMAN	211432158	B
5	ANGGA AJI PRATAMA	211432159	B
6	ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	211432160	B-
7	HAFID BIN LAHUDI	211432162	B+
8	IDHAM FIAGGO	211432163	B
9	ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	211432164	B+
10	MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	211432166	B
11	NURUL PUTRI FATIMAH	211432167	B+
12	SALMA SYAHRANI	211432168	A/B
13	ULYA QONITA	211432169	A/B
14	YULIANA NDRURU	211432171	A/B
15	ELISA TRI NURSARI	211432172	A-
16	IKA FATYA DIVA AULIYA	211432186	A-
17	LEVI SUCI	211432187	B
18	SHAKA SAKTI PRASETYO	211432188	A/B

Dosen

Admin