



2024/2025-GASAL || Rabu, 15 Januari 2025 | 09:30:07

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

Aktivitas Kuliah

FAKULTAS	SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI	TEKNOLOGI PANGAN
JENJANG	S-1
KODE DOSEN	0008126401
N.I.D.N.	0008126401
NAMA LENGKAP	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
TAHUN AKADEMIK	2024/2025 GASAL

MATA KULIAH

FAKULTAS	SAINS DAN TEKNOLOGI	FAKULTAS	SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI	TEKNOLOGI PANGAN	MATA KULIAH	TEKNOLOGI PENGOLAHAN LEMAK DAN MINYAK
JENJANG	S-1	KELAS / JADWAL	TP51 - SENIN 13.00
KODE	TPP59	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
JUMLAH SKS	2	DOSEN PENGAJAR	AMBAR RUKMINI, Prof. Dr., Ir., MP.
PERTEMUAN	16 kali		
JUMLAH PESERTA	11 mhs		

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM	MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	23 September 2024 13.00- 14.40	Pendahuluan: ruang lingkup materi dan kontrak jar; penjelasan tugas	8 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
2	30 September 2024 13.00- 14.40	Karakteristik dan sumber lemak minyak	6 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.

3	14 Oktober 2024	12.30-14.10	Sifat fisik lemak dan minyak	8 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
4	21 Oktober 2024	12.30-14.10	Sifat dan reaksi-reaksi kimia lemak minyak	6 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
5	28 Oktober 2024	12.30-14.10	Ekstraksi minyak dan faktor-faktor yg berpengaruh	7 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
6	01 November 2024	13.00-14.40	Metode ekstraksi dan rendering basah-kering	8 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
7	02 November 2024	12.30-14.10	Ekstraksi minyak kelapa dan karakteristik hasilnya	8 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
8	04 November 2024	12.40-14.10	Review sumber, karakteristik, sifat fisik dan kimia, metode ekstraksi lemak minyak	11 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
9	11 November 2024	12.30-14.10	Pengolahan minyak sawit dan karakteristik hasilnya	7 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
10	18 November 2024	12.30-14.10	Ekstraksi minyak kedelai dan aplikasi produknya	11 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
11	25 November 2024	12.30-14.10	Ekstraksi minyak jagung dan faktor pengendaliannya	7 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
12	02 Desember 2024	12.30-14.10	Proses pemurnian minyak: cara fisik dan klasik	5 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
13	16 Desember 2024	12.30-14.10	Emulsi, mikroemulsi, dan nanoemulsi & aplikasinya di bidang pangan	11 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
14	23 Desember 2024	12.30-14.10	Margarine: sejarah dan proses pembuatannya	11 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
15	30 Desember 2024	12.30-14.10	Keju: sejarah, jenis, dan cara pembuatannya	11 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.
16	24 Januari 2025	10.00-11.40	Ujian Akhir Semester (UAS)	11 mhs	AMBAR RUKMINI , Prof. Dr., Ir., MP.

REALISASI PERTEMUAN**TOTAL KEHADIRAN DOSEN** 16 kali 100%**TOTAL TATAP MUKA** 16 kali 100%

Mata Kuliah Lain