



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI D3 GIZI



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH		KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Kimia Pangan		GIZ-523		2	II	1 Februari 2026
OTORASI		Dosen Pengembangan RPS		PJMK		Ka. PRODI
		 Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.		 Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.		 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.
Capaian Pembelajaran (CP) Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CPL- PRODI					
	P2	Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.				
	KK4	Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitiandasar di bidang gizi dan kesehatan.				
	CP - MK					
	1 2 3	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan komposisi pangan dalam kimia pangan Mahasiswa mampu mengidentifikasi pangan dalam kimia pangan Mahasiswa mampu menganalisis kadar dan zat racun pangan dalam kimia pangan				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah		Mata kuliah ini bertujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa tentang sifat dan komposisi pangan dan non pangan dalam bidang kimia pangan. Sub materi yang akan dibahas dan didiskusikan dalam perkuliahan ini yaitu komposisi dan sifat kimia, konsep atom dan reaksi kimia, volumetri, air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan zat anti gizi dalam pangan. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan berupa ceramah (kuliah teori) dan praktikum dengan metode yang melibatkan mahasiswa, seperti identifikasi struktur kimia dan kadar bahan pangan sehingga mahasiswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan perkuliahan. Evaluasi dilakukan				

	melalui tes berupa kuis, tugas-tugas terstruktur, praktikum, dan partisipasi mahasiswa dalam kelas. Penilaian tes berupa kuis, tugas terstruktur, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan mahasiswa dalam melaksanakan diskusi kelompok.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	1. Pengantar ilmu kimia pangan. Air dan Es 2. Karbohidrat 3. Lemak 4. Kerusakan lemak 5. Asam amino, peptida dan lipoprotein 6. Nilai gizi protein 7. Enzim pangan 8. Sistem dispersi 9. Vitamin 10. Water Soluble Vitamin 11. Mineral 12. Pewarna 13. Flavor 14. Bioactive Food Components: Nutraceutical & Toxicant	
Pustaka	Utama : 1. Apriyanto, M. 2021. Kimia Pangan. Yogyakarta: Nuta Media 2. Apriyanto, M., & Rujiah. 2017. Kimia Pangan. Yogyakarta: Trussmedia Grafika 3. Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta Timur: Bumi Aksara 4. Nur, M., & Weny, B.S. 2019. Kimia Pangan. Malang: UB Press Pendukung : Internet (e-book jurnal hasil penelitian)	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
	PPT microsoft	Laptop, LCD Proyektor, Screen, Whiteboard
Team Teaching	Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz. Chintya Wulandarie, S.Gz., M.Gz.	
Matakuliah Syarat	-	
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian	Sistem Evaluasi A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut : 1. Keaktifan / Sikap 10% 2. Kehadiran 10% 3. Tugas Terstruktur atau Kuis 20% 4. Ujian Tengah Semester (UTS) 30% 5. Ujian Akhir Semester (UAS) 30% Kehadiran tidak boleh kurang dari 75% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 75% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.	

B. Penilaian praktikum meliputi akumulatif dari komponen berikut.

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 1. Pre-test dan post test | 20% |
| 2. Kinerja Praktikum | 10% |
| 3. Laporan Kerja Praktikum | 30% |
| 4. Ujian Akhir Semester (UAS) | 40% |

Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi praktikum. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir praktikum.

C. Penilaian Akhir

- | | |
|----------------------|-----|
| 1. Nilai Teori | 40% |
| 2. Nilai Studi Kasus | 60% |

Penilaian

Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:

Ujian Akhir Praktikum	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan
80-100	A	4	Sangat Baik
65-79,99	B	3	Baik
55-64,99	C	2	Cukup
40-54,99	D	1	Kurang
0-39,99	E	0	Sangat Kurang

Remediasi

Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.

Rencana Perkuliahan								
Mg Ke-	Sub CPMK (Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Pokok Bahasan	Bentuk/ Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu
1	- Menjelaskan konsep ilmu kimia pangan, Air dan Es - Menunjukkan alat kimia yang digunakan dalam kimia pangan. - Membedakan lambang bahan kimia	- Sifat fisik, ikatan kimia, struktur, larutan air, aktivitas air - Tahapan bekerja dilaboratorium - Penanganan limbah bahan kimia - Penanganan bila terkena bahankimia - Alat yang digunakan dalam kimia pangan - Lambang bahankimia	- Ceramah, - Numbered Heads Together, - Praktikum.	- Mhs mempersepsi bahan kajian - Mhs mengkaji materi secara kelompok - Mhs menggunakan alat laboratorium	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan sifat fisik, ikatan kimia, struktur, larutan air, aktivitas air - Partisipasi aktif mhs dalam menggunakan alat laboratorium	- Kuis - Penugasan		T= 50' P= 170'
2	- Menelaah karakteristik fisiko-kimia karbohidrat dan pengaruh pengolahan kandungan zat gizi karbohidrat - Menentukan kadar karbohidrat yang dapat dicerna dengan uji fenol - Menentukan kadar KH yang	Karbohidrat : - Monosakarida - Oligosakarida - Polisakarida - Serat pangan - Prebiotik - Daya cerna - Uji fenol - Uji ADF	- Ceramah, - Numbered Heads Together, - Praktikum.	- Mhs mempersepsi kajian materi - Mhs mengkaji materi - Mhs mempraktikkan penentuan kadar KH	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan monosakarida, oligosakarida, polisakarida, serat pangan, prebiotik, daya cerna - Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap	- Kuis - Penugasan - Laporan praktikum		T= 50' P= 170'

	tidak dapat dicerna dgn penetapan ADF				3. Menetapkan kadar KH secara berkelompok			
3	Menelaah karakteristik fisiko-kimia Lemak dan pengaruh pengolahan pada kandungan lemak	- Komponen utama lemak - Pemurnian lemak - Sifat fisik Triaciglicerol - Kristalisasi Triagliserol - Fraksinasi - Hidrogenasi - Esterifikasi - Fungsi triagliserol	- Ceramah, - Numbered Heads Together, - Praktikum.	- Mhs mempersepsi kajian materi - Mhs mengkaji materi - Mhs mempraktikkan penentuan kadar asam lemak bebas dengan metode penyabunan (IUPAC)	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan komponen utama lemak, pemurnian lemak, sifat fisik triacigliserol, kristalisasi triacigliserol, fraksinasi, hidrogenasi, esterifikasi, fungsi triacigliserol - Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum - Menetapkan kadar asam lemak bebas secara berkelompok	- Kuis - Penugasan - Laporan		T= 50' P= 170'
4	Menelaah kerusakan lemak	- reaksi hidrolisis - reaksi oksidatif - chemical pathway - prooksidan - dekomposisi - antioksidan - faktor yang mempengaruhi	- Ceramah, - Numbered Heads Together, - Praktikum.	- Mhs mempersepsi kajian materi - Mhs mengkaji materi - Mhs mempraktikkan penentuan kadar asam lemak bebas dengan metode penyabunan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: Menjelaskan reaksi hidrolisis, reaksi oksidatif, chemical pathway,	- Kuis - Penugasan - Laporan		T= 50' P= 170'

		kecepatan oksidasi 8. cara pengukuran oksidasi lemak		(IUPAC)	prooksidan, dekomposisi, antioksidan dan faktor yang mempengaruhi kecepatan oksidan 2. Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum 3. Mengukur oksidasi lemak secara berkelompok			
5	Menelaah sifat fisiko-kimia asam amino, peptida dan lipoprotein	1. Asam amino 2. Struktur protein 3. Stabilitas struktur protein 4. Konformasi & adaptability protein 5. Denaturasi protein 6. Sifat fungsional protein 7. Hidrolisis protein	• Ceramah, • Numbered Heads Together, • Praktikum.	• Mhs mempersepsi kajian materi • Mhs mengkaji materi • Mhs mempraktikkan hidrolisis protein	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan asam amino, struktur protein, stabilitas struktur protein, konformasi & adaptability protein, denaturasi protein, sifat fungsional protein 2. Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum 3. Melakukan hidrolisis protein secara berkelompok	• Kuis • Penugasan • Laporan		T= 50' P= 170'

6	- Menjelaskan nilai gizi protein - Menganalisis pengaruh pengolahan protein terhadap sifat fisika-kimia dan nilai gizi protein	- Kualitas - Daya cerna - Nilai gizi protein - Evaluasi nilai gizi - Modifikasi protein	- Ceramah, - Numbered Heads Together, - Praktikum.	- Mhs mempersepsi kajian materi - Mhs mengkaji materi - Mhs mempraktikkan penentuan kadar protein	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan kualitas, daya cerna, nilai gizi protein, evaluasi nilai gizi dan modifikasi protein - Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum - Melakukan penentuan kadar protein	- Kuis - Penugasan - Laporan		T= 50' P= 170'
7	Menelaah enzim pangan	- Pendahuluan - Sifat alamiah enzim - Penggunaan enzim eksogen - Pengaruh lingkungan pada aktivitas enzim - Enzim endogen dan pengaturan	- Ceramah, - Numbered Heads Together, - Praktikum.	- Mhs mempersepsi kajian materi - Mhs mengkaji materi - Mhs mempraktikkan pengaruh konsentrasi enzim thd aktivitas enzim	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan enzim pangan, sifat alamiah enzim, penggunaan enzim eksogen, enzim endogen dan pengaturan - Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum - Melakukan analisis pengaruh konsentrasi enzim thd	- Kuis - Penugasan - Laporan		T= 50' P= 170'

					aktivitas enzim			
8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya							
9	Menelaah sistem dispersi	1. Pengertian 2. Golongan dispersi 3. Sistem dispersi kasar	• Ceramah, • Numbered Heads Together, • Praktikum.	• Mhs mempersepsi kajian materi • Mhs mengkaji materi • Mhs mempraktikkan sistem dispersi	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan pengertian sistem dispersi, golongan dispersi dan sistem dispersi kasar 2. Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum 3. Melakukan analisis sistem dispersi	• Kuis • Penugasan • Laporan		T= 50' P= 170'
10	• Menelaah vitamin dalam bahan pangan • Menganalisis vitamin larut lemak	1. Rekomendasi konsumsi vitamin 2. Penambahan dalam bahan pangan 3. Kerusakan vitamin 4. Struktur dan sifat umum vitamin larut lemak 5. Stabilitas dan degradasi vitamin larut lemak 6. Bioavaibilitas dan metode analisis vitamin larut lemak	• Ceramah, • Numbered Heads Together, • Praktikum.	• Mhs mempersepsi kajian materi • Mhs mengkaji materi • Mhs mempraktikkan analisis vitamin larut lemak	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan vitamin terkait rekomendasi kebutuhan, penambahan dalam bahan pangan, kerusakan vitamin 2. Menjelaskan struktur, sifat umum, stabilitas, degradasi, bioavaibilitas vitamin larut	• Kuis • Penugasan • Laporan		T= 50' P= 170'

					lemak 3. Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum 4. Melakukan analisis vitamin larut lemak			
11	Menganalisis vitamin larut air	1. Struktur dan sifat umum vitamin larut air 2. Stabilitas dan degradasi vitamin larut air 3. Bioavailabilitas dan metode analisis vitamin larut air	• Ceramah, • Numbered Heads Together, • Praktikum.	• Mhs mempersepsi kajian materi • Mhs mengkaji materi • Mhs mempraktikkan analisis vitamin larut air	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan struktur, sifat umum, stabilitas, degradasi, bioavailabilitas vitamin larut air 2. Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum 3. Melakukan analisis vitamin larut air	• Kuis • Penugasan • Laporan		T= 50' P= 170'
12	Menelaah mineral dalam bahan pangan	1. Pendahuluan 2. Prinsip kimia mineral 3. Aspek mineral dalam gizi 4. Analisis dan Komposisi mineral dalam pangan	• Ceramah, • Numbered Heads Together, • Praktikum.	• Mhs mempersepsi kajian materi • Mhs mengkaji materi • Mhs mempraktikkan analisis mineral	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan mineral terkait prinsip kimia mineral, aspek mineral dalam gizi, analisis dan komposisi mineral dalam pangan	• Kuis • Penugasan • Laporan		T= 50' P= 170'

					2. Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum 3. Melakukan analisis mineral			
13	Menelaah pewarna dalam pangan	1. Pendahuluan 2. Pigmen dalam bahan pangan hewani dan nabati 3. Regulasi 4. Sifat dan penggunaan 5. Identifikasi jenis bahan pewarna dalam makanan	• Ceramah, • Numbered Heads Together, • Praktikum.	• Mhs mempersepsi kajian materi • Mhs mengkaji materi • Mhs mempraktikkan identifikasi jenis bahan pewarna dalam makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan pewarna, pigmen dalam bahan pangan hewani dan nabati, regulasi, sifat dan penggunaan pewarna 2. Bertanggung jawab dan berpartisipasi aktif terhadap praktikum 3. Melakukan identifikasi jenis bahan pewarna dalam makanan	• Kuis • Penugasan • Laporan		T= 50' P= 170'
14	Menelaah flavor pada makanan	1. Pendahuluan 2. Taste 3. Citarasa buah dan sayur 4. Cita rasa fermentasi 5. Citarasa minyak 6. Citarasa produk susu 7. Citarasa pengembangan produk	• Ceramah, • Numbered Heads Together, • Praktikum.	• Mhs mempersepsi kajian materi • Mhs mengkaji materi • Mhs mempraktikkan identifikasi komponen senyawa volatil dan aroma yang berkontribusi pada berbagai	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan taste, citarasa buah dan sayur, citarasa fermentasi, citarasa minyak, citarasa produk susu, citarasa	• Kuis • Penugasan • Laporan		T= 50' P= 340'

[illegible]



POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Dosen Pengampu	1. Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz. 2. Chintya Wulandari, S.Gz., M.Gz.	
Mata Kuliah	Kimia Pangan	
Kelas	Gizi A	
Program Studi	D3 Gizi	
Semester	2	
Tahun Akademik	2025 / 2026	
Mekanisme Penilaian		Ketentuan lain yang harus dipenuhi 1. Kehadiran kuliah teori mahasiswa minimal 75% dari total tatap muka. 2. Kehadiran kuliah praktek mahasiswa 100%. 3. Seluruh tugas harus dikumpulkan. 4. 5. 6. 7.
Item Penilaian	Bobot	
- Ujian Akhir	%	
- Ujian Tengah Semester	%	
- Tugas/Kuis	%	
- Kehadiran	%	
- Sikap	%	
-	%	
-	%	
-	%	
TOTAL	100%	
Hal-hal yang perlu disampaikan		

Yogyakarta, 2 April 2026

Perwakilan Mahasiswa


(Theresia Lianti)

Dosen Pengampu


(Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.
Chintya Wulandari, S.Gz., M.Gz.)



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

Jalan Majapahit (Jantl) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email : admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



DAFTAR HADIR PESERTA KULIAH

Kuliah : [GIZ-523/A] Kimia Pangan
Waktu : Kamis, 08:00 - 11:40, G104
Dosen Pengasuh: Chintya Wulandarie
Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz

Semester : Semester Genap 2025/2026

Jumlah Peserta : 16

NO. INDUK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
25220001	TIARA SANTRILAWATI												
25220002	MEELISA PUTRI ALPIYANI												
25220003	RATNA TRI WIDYASARI												
25220004	DYANDRA EKA CHAESYARIA PUTRI												
25220005	MUTIARA NOVIA SYESARIFA												
25220006	NAKEYSHA SHOFIROLLA ISTIANTO												
25220007	SAYYIDATIN VERAINICA AINURROHMAH												
25220008	ASYFA NASWA SAMARAH												
25220009	WINDRA DYAH KUSUMANINGRUM												
25220021	HAFIZ RAMDHANI												
25220025	SAKINA SURYA LARASATI												
25220026	THERESIA LISANTI												
25220030	ZAKI FIRMAN SETIAWAN												
25220031	SYAHRUL FADILLAH												
25220032	MUHAMMAD RIZKY ARIFUDDIN												
25220034	JULIANA DWI LESTARI												
PARAF DOSEN													

PERATURAN :
Mahasiswa Dilarang Menambah Nama Pada Lembar Absen Yang Telah Disediakan
Mahasiswa Yang Tidak Mengumpulkan Kartu Rencana Studi Tidak Berhak Mengikuti Perkuliahan
Mahasiswa Yang Namanya Tidak Tercantum Dalam Lembar Absen Kehadirannya Dianggap Alpa
Kehadiran Kurang Dari 75% Mahasiswa Tidak Dapat Mengikuti Ujian Semester

Yogyakarta,
Ketua program Studi

NIDN.

PEMBELAJARAN

Semester/Tahun Ajaran
Prasyarat dari Mata Kuliah
Dosen dan Paraf Dosen
Kelas
Jumlah Mahasiswa

: Genap / Tahun Ajaran 2025/2026
:
:
: 104
: 16 mahasiswa

Minggu Ke	Rencana Program (sesuai RPP/silabus)	Pelaksanaan			Tugas dan Bobot	Jumlah Mahasiswa	Paraf Dosen	Paraf Mahasiswa
		Tanggal	Jam	Materi Kegiatan				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9
1	Pengantar Ilmu Kimia Pangan Air	2 April 2026	08.00-12.00	Air		16		Tamat
2	Karbohidrat	9 April 2026	08.00-12.00	KH		16		Tamat
3	Lemak	16 April 2026	08.00-12.00	Lemak		16		Tamat
4	Kerusakan Minyak Goreng	23 April 2026	08.00-12.00	Minyak		16		Tamat
5	Asam Amino, Peptida, dan Lipoprotein	30 April 2026	08.00-12.00	Protein		16		Tamat
6	Nilai Gizi Protein	7 Mei 2026	08.00-12.00	-11-		16		Tamat
7	Nilai Gizi Protein	21 Mei 2026	08.00-12.00	-11-		16		Tamat
UTS								
9	Vitamin	4 Juni 2026	08.00-12.00	Vitamin		16		Tamat
10	Water Soluble Vitamin	11 Juni 2026	08.00-12.00	-11-		16		Tamat
11	Mineral	18 Juni 2026	08.00-12.00	Pewarna		16		Tamat
12	Pewarna	25 Juni 2026	08.00-12.00	Mineral		16		Tamat
13	Flavor	25 Juni 2026	08.00-12.00	flavor		16		Tamat
14	Bioactive Food Components	2 Juli 2026	08.00-12.00	BFC		16		Tamat
15	Sistem Dispersi	2 Juli 2026	08.00-12.00	Dispersi		16		Tamat
UAS								

Dosen Pengampu

Mengetahui,
Ka Prodi D3 Gizi

Marisa Elfina, S. T. Gizi., M. Gizi
NIP. 011808013



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

Jalan Majapahit (Janti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email:
admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



DAFTAR HADIR PESERTA PRAKTIKUM D3 GIZI

Mata Kuliah : Kimia Pangan
Jadwal : Kamis
Dosen Pengampu : Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz
Chintya Wulandarie, S.Gz., M.Gz

Semester : II (TA 2025/2026)
Jumlah Peserta : 16

NO.	NO. INDUK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	25220010	TIARA SANTRILAWATI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	25220011	MEELISA PUTRI ALPIYANI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	25220012	RATNA TRI WIDYASARI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	25220013	DYANDRA EKA CHAESYARIA PUTRI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	25220014	MUTIARA NOVIA SYESARIFA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	25220015	NAKEYSHA SHOFIROLLA ISTIANTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	25220016	SAYYIDATIN VERAINICA AINURROHMAH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	25220017	ASYFA NASWA SAMARAH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	25220018	WINDRA DYAH KUSUMANINGRUM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	25220019	HAFIZ RAMDHANI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	25220020	SAKINA SURYA LARASATI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	25220023	THERESIA LISANTI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13	25220024	ZAKI FIRMAN SETIAWAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
14	25220027	SYAHRUL FADILLAH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15	25220028	MUHAMMAD RIZKY ARIFUDDIN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
16	25220029	JULIANA DWI LESTARI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PARAF DOSEN			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PERHATIAN:

1. Mahasiswa Dilarang Menambah Nama Pada Lembar Absen Yang Telah Disediakan
2. Mahasiswa Yang Tidak Mengumpulkan Kartu Rencana Studi Tidak Berhak Mengikuti Perkuliahan
3. Mahasiswa Yang Namanya Tidak Tercantum Dalam Lembar Absen Kehadirannya Dianggap Alpa
4. Kehadiran Kurang Dari 75% Mahasiswa Tidak Dapat Mengikuti Ujian Semester

Yogyakarta,
Ketua Program Studi

[Signature]
NIDN.



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

Jalan Majapahit (Janti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email: admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



Tahun Akademik : 2025/2026 (Semester Ganjil)
Prodi : Gizi
Mata Praktikum : Kimia Pangan
Nama Dosen : 1. Dina Pamarta
2. Chintya Wulandari

ABSENSI DOSEN PENDAMPING PRAKTIKUM

No	Tanggal	Judul Praktikum	Waktu	Sesi	Dosen Praktikum	Paraf
1	2-4-26	Pengenalan alat	09-00		Dina Pamarta	
2	9-4-26	teknik penimbangan	09-00		—cc—	
3	16-4-26	Kadar air	09-00		—cc—	
4	23-4-26	—cc—	09-00		—cc—	
5	30-4-26	Kadar abu	09-00		—cc—	
6	7-5-26	KH dg Iodium	09-00		—cc—	
7	21-5-26	uji benedict	09-00		—cc—	
8	4-6-26	uji biuret	09-00		Chintya W	
9	11-6-26	Asam lemak bebas	09-00		—cc—	
10	18-6-26	Vit-C dg Iodometri	09-00		—cc—	
11	25-6-26	HCLN	09-00		—cc—	
12	25-6-26	uji BTB	09-00		—cc—	
13	2-7-26	—cc—	09-00		—cc—	
14	2-7-26	—cc—	09-00		—cc—	

Mengetahui,
Ka. Laboratorium Terpadu

[Signature]

Kolonel (Purn) Drs. apt. Nur Abdul Goni, M.Si

Data Nilai

Prodi
Mata Kuliah
Status

13411 - D3 Gizi (D3)
GIZ-523, Kimia Pangan
Publish, Tidak Terkunci

Tahun Ajaran Semester 2025/2026 Genap
Pengajar
Kelas

Chintya Wulandarie
Dina Pamarta, S.Gz.,M.Gz
A

No	NIM	Nama	Nilai Akhir	Bobot	Simbol
1	25220001	TIARA SANTRILAWATI	70.20	3.00	B
2	25220002	MEELISA PUTRI ALPIYANI	63.77	2.00	C
3	25220003	RATNA TRI WIDYASARI	80.00	4.00	A
4	25220004	DYANDRA EKA CHAESYARIA PUTRI	68.85	2.00	C
5	25220005	MUTIARA NOVIA SYESARIFA	70.01	3.00	B
6	25220006	NAKEYSHA SHOFIROLLA ISTIANTO	64.02	2.00	C
7	25220007	SAYYIDATIN VERAINICA AINURROHMAH	75.11	3.00	B
8	25220008	ASYFA NASWA SAMARAH	74.09	3.00	B
9	25220009	WINDRA DYAH KUSUMANINGRUM	74.07	3.00	B
10	25220021	HAFIZ RAMDHANI	66.36	2.00	C
11	25220025	SAKINA SURYA LARASATI	70.18	3.00	B
12	25220026	THERESIA LISANTI	76.22	3.00	B
13	25220030	ZAKI FIRMAN SETIAWAN	70.22	3.00	B
14	25220031	SYAHRUL FADILLAH	75.02	3.00	B
15	25220032	MUHAMMAD RIZKY ARIFUDDIN	70.04	3.00	B
16	25220034	JULIANA DWI LESTARI	60.08	2.00	C
Total			1,128.21	44.00	
Rata-rata			70.51	2.75	