



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
 UNIVERSITAS MATARAM  
 FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI  
 Jl. Majapahit 62 Mataram  
 Website://www.fatepa.unram.ac.id

JADWAL KULIAH SEMESTER GANJIL TA. 2019/2020

HARI	JAM	MATA KULIAH RUANG 3.1+3.2			KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT	HARI	JAM	MATA KULIAH RUANG 3.3			KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT
S E N I N	I	Gizi dan Pangan (1)			a1,a2,a3	a5,c1	III	I	Pengukuran & Instrumentasi(1)			b1,b2	a16,c7	III	
	II	Gizi dan Pangan						II	Pengukuran & Instrumentasi						
	III	Bahasa Indonesia (1)			a1,a2,a3	DLB	I	III	Bahasa Indonesia (2)			a1,a2,a3	DLB	I	
	IV	Bahasa Indonesia						IV	Bahasa Indonesia						
	V	Biokimia Pangan (1)			a2,a3	a5,a25,c1	III	V	Biokimia Pangan (2)			a2,a3	a4,a9,c10	III	
	VI	Biokimia Pangan						VI	Biokimia Pangan						
			<b>ISHOMA</b>								<b>ISHOMA</b>				
	VII	Biokimia Pangan						VII	Biokimia Pangan						
	VIII							VIII							
	IX							IX							
X							X	Asprak. Teknik Irigasi & Drainase			b2	a14,a15,a16,a26	V		
S E L A S A	I	Teknologi Fermentasi Pangan (1)			a2,a3	a10,c9	V	I	Teknologi Fermentasi Pangan (2)			a2,a3	a4,a9	V	
	II	Teknologi Fermentasi Pangan						II	Teknologi Fermentasi Pangan						
	III	Manajemen Industri (1)			a3	a22,a34	V	III	Manajemen Industri (2)			a3	a23,a29	V	
	IV	Manajemen Industri						IV	Manajemen Industri						
	V	Statistika (1)			b1,b2	a13,c2	III	V	Statistika (2)			b1,b2	a18,a28	III	
	VI	Statistika						VI	Statistika						
			<b>ISHOMA</b>								<b>ISHOMA</b>				
	VII	Pendidikan Agama Islam (1)			b2	DLB	I	VII	Etika Profesi Keteknikan(1)			b1,b2	a15,a33	VII	
	VIII	Pendidikan Agama Islam						VIII							
	IX							IX							
X							X								
R A B U	I	Kimia Analitik (1)			a2,a3	b80,c10	III	I	Kimia Analitik (2)			a2,a3	b6,c3	III	
	II	Kimia Analitik						II	Kimia Analitik						
	III	Metode Statistik (1)			a2,a3	b13,c2	III	III	Metode Statistik			a2,a3	b14,c4	III	
	IV	Metode Statistik						IV	Metode Statistik						
	V	Mikrobiologi Umum (1)			a2,a3	a4,a25	III	V	Mikrobiologi Umum (2)			a2,a3	a10,a30	III	
	VI	Mikrobiologi Umum						VI	Mikrobiologi Umum						
			<b>ISHOMA</b>								<b>ISHOMA</b>				
	VII	Riset Operasi (1)			a2,a3	a22,c2	V	VII	Riset Operasi (2)			a2,a3	a27,c4	V	
	VIII	Riset Operasi						VIII	Riset Operasi						
	IX	Praktikum Metode Statistika			a2,a3	c2,c4	III	IX	Praktikum Kimia Analitik			a2,a3	c3,c10	III	
X	Praktikum Mikrobiologi Umum			a2	c10,c9	III	X								
K A M I S	I	Kimia Dasar (1)			a2,a3	b5,c10	I	I	Kimia Dasar (2)			a2,a3	b64,b6	I	
	II	Kimia Dasar						II	Kimia Dasar						
	III	Pengembangan Produk Baru (1)			a2,a3	a1,a22,a34	V	III	Pengembangan Produk Baru (2)			a2,a3	a7,a29,c5	V	
	IV	Pengembangan Produk Baru						IV	Pengembangan Produk Baru						
	V	Pendidikan Agama Islam (2)			a3	a32	I	V	Dasar-Dasar Ilmu Tanah(1)			b1,b2	a16,c5	III	
	VI	Pendidikan Agama Islam						VI	Dasar-Dasar Ilmu Tanah						
			<b>ISHOMA</b>								<b>ISHOMA</b>				
	VII	Biokimia Nutrisi(1)			a1,a3	a19,a24	VII	VII	Biokimia Nutrisi(2)			a1,a3	a1,c1	VII	
	VIII	Biokimia Nutrisi						VIII	Biokimia Nutrisi						
	IX							IX							
X	Asprak. Kimia Dasar			a2,a3	b5,c10	I	X	Asprak. Dasar-Dasar Ilmu Tanah			b1	a16,a14,c5	I		
J U M A T	I	Pancasila (1)			b1,b2	DLB	I	I	Perencanaan Unit Pengolahan			b1	a17, a28	VII	
	II	Pancasila						II	Perencanaan Unit Pengolahan						
	III	Matematika (1)			b2	a31,c4	I	III	Matematika (2)			b2	a28,c2	I	
	IV	Matematika						IV	Matematika						
	V	Matematika						V	Matematika						
			<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>								<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>				
	VIII	Enzim Pangan (1)			a2,a3	a7,c1	V	VIII	Enzim Pangan (2)			a2,a3	a25,c10	V	
	IX	Enzim Pangan						IX	Enzim Pangan						
	X							X							

Jam		Jam		Kode Prodi	Keterangan Ruangan		Keterangan	
I	07.00 – 07.50	VI	11.11 – 12.00	a1 : ITP <2015 a2 : ITP 2015	R.3.1+3.2	R.Kecil digabung jadi Kls Bsr	Huruf cetak tegak	Mata kuliah wajib
II	07.51 – 08.40	VII	13.01 – 13.50	a3 : ITP ≥ .2016	R 3.3, R 3.4, R 3.5, R 3.7, R 3.8, R 4.1, R 4.2, R.4.3	Ruang Kecil	Huruf cetak miring	Mata kuliah pilihan Asistensi praktikum
III	08.41 – 09.30	VIII	13.51 – 14.40	b1 : TEP 2015	R. 3.6	Ruang Seminar	M.kuliah(1)	No Mhs Ganjil
IV	09.31 – 10.20	IX	14.41 – 15.30	b2 : TEP ≥ 2016	R.3.4	R. Invent. BEM Fatepa	M.kuliah(2)	No Mhs Genap
V	10.21 – 11.10	X	15.31 – 16.20					
		12.00 – 13.00 (ISHOMA)						



JADWAL KULIAH SEMESTER GANJIL TA. 2019/2020

HARI	JAM	MATA KULIAH RUANG 3.4	KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT	HARI	JAM	MATA KULIAH RUANG 3.5	KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT		
S E N I N	I	Pengukuran & Instrumentasi (2)	b1,b2	a14,c6	III	S E N I N	I	Bahasa Inggris I (1)	b2	a17,a6	I		
	II	Pengukuran & Instrumentasi					II	Bahasa Inggris I					
	III	Fisio&Tekno Pascapanen (1)	a2,a3	a7,a29	V		III	Fisio&Tekno Pascapanen (2)	a2,a3	a2,a3	V		
	IV	Fisio&Tekno Pascapanen					IV	Fisio&Tekno Pascapanen					
	V	Pangan Fungsional (1)	a1,a2,a3	a8,c3	V/VII		V	Pangan Fungsional (2)	a1,a2,a3	a19,a24	V/VII		
	VI	Pangan Fungsional					VI	Pangan Fungsional					
			<b>ISHOMA</b>										
	VII	Pindah Panas (1)	b2	a12,a28	III		VII	Pindah Panas (2)	b2	a11,a31	III		
	VIII	Pindah Panas					VIII	Pindah Panas					
	IX	Prakt. Fisio&Tekno Pascapanen	a2,a3	a23,c8	V		IX						
X					X	Asprak Pengukuran & Instrumentas	b2	a21,c7,a16,a26	III				
S E L A S A	I	Formulasi dan Fortifikasi Gizi	a1	a1,a19,c1	VII	S E L A S A	I	Bahasa Inggris I (1)	a1,a2,a3	a2,a30	I		
	II	Formulasi dan Fortifikasi Gizi					II	Bahasa Inggris I					
	III	Pendidikan Agama Islam (2)	b2	a32	I		III	Fisio&Tekno Pascapanen (2)	b1,b2	a2,a29	V		
	IV	Pendidikan Agama Islam					IV	Fisio&Tekno Pascapanen					
	V	Keamanan Pangan & HACCP (1)	a2,a3	a6,c3,a8	V		V	Keamanan Pangan & HACCP (2)	a2,a3	a7,a23,c9	V		
	VI	Keamanan Pangan & HACCP					VI	Keamanan Pangan & HACCP					
			<b>ISHOMA</b>										
	VII	Etika Profesi Ketechnikan(2)	b1,b2	a18,a27	VII		VII	Teknik Biosistem (1)	b1,b2	a17,c7	III		
	VIII						VIII	Teknik Biosistem					
	IX						IX	Asprak. Fisio&Tekno Pascapanen	b1,b2	a7,a17	V		
X					X								
R A B U	I	P. & Pengol.Limbah Indust.Pangan	a2,a3	a5,a26,a22	V	R A B U	I	Pancasila (2)	a1,a2,a3	b69	I		
	II	P. & Pengol.Limbah Indust.Pangan					II	Pancasila					
	III	Fisio&Tekno Pascapanen (1)	b1,b2	a7,a17	V		III	Biologi Umum/Biologi Dasar(1)	a3,a2	b9,b55	I		
	IV	Fisio&Tekno Pascapanen					IV	Biologi Umum/Biologi Dasar					
	V	Fisika (1)	b2	a13,a26	I		V	Biologi Umum/Biologi Dasar					
	VI	Fisika					VI						
			<b>ISHOMA</b>										
	VII	Satuan Operasi (1)	b1,b2	a11,a18	III		VII	Satuan Operasi (2)	b1,b2	a12,a31	III		
	VIII	Satuan Operasi					VIII	Satuan Operasi					
	IX	Praktikum Kimia & Analisis Pangan	a2,a3	a24,a34,c8	V		IX						
X	Praktikum Kimia & Analisis Pangan				X	Asprak. Biologi Umum	a3	b9,b10,b55,a25	I				
K A M I S	I	Sanitasi Industri Pangan (1)	a2	a6,a30	V	K A M I S	I	Sanitasi Industri Pangan (2)	a2	a10,c3	V		
	II	Sanitasi Industri Pangan					II	Sanitasi Industri Pangan					
	III	Tekno. Bakteri Asam Laktat	a1,a2,a3	a10,c9,c10	VII		III	Ilmu Ukur Wilayah dan SIG (1)	b1,b2	a18,a27	V		
	IV	Tekno. Bakteri Asam Laktat					IV	Ilmu Ukur Wilayah dan SIG					
	V	Dasar-Dasar Ilmu Tanah (2)	b1,b2	a14,a33	I		V	Tekno. Prod. Mesin & Peralatan	b1	a33,c6	VII		
	VI	Dasar-Dasar Ilmu Tanah					VI	Tekno. Prod. Mesin & Peralatan					
			<b>ISHOMA</b>										
	VII	Kimia (1)	b2	a33,c11	I		VII	Kimia (2)	b2	a28,c5	I		
	VIII	Kimia					VIII	Kimia					
	IX	Praktikum Sanitasi Industri Pangan	a2	a30,c9	V		IX	Asprak. Dasar-Dasar Ilmu Tanah	b1	a16,a14,c5	I		
X	Asprak. Kimia	b2	a38,c11	I	X	Asprak. Ilmu Ukur Wilayah & SIG	b1,b2	a15,a18,a16,a27	V				
J U M A T	I	Pendidikan Agama Islam (1)	a3	DLB	I	J U M A T	I	Teknologi Produk Susu	a2,a3	b25,a4	VII		
	II	Pendidikan Agama Islam					II	Teknologi Produk Susu					
	III	Kimia Pangan (1)	a2,a3	a6,a8,a30	III		III	Kimia Pangan (2)	a2,a3	a2,a3,a24	III		
	IV	Kimia Pangan					IV	Kimia Pangan					
	V	Kimia Pangan					V	Kimia Pangan					
			<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>										
	VIII	Tekno. Energi Baru & Terbarukan	b1	a11, a12	VII		VIII						
	IX	Tekno. Energi Baru & Terbarukan					IX						
	X						X						



JADWAL KULIAH SEMESTER GANJIL TA. 2019/2020

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT	HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT		
		RUANG 3.7						RUANG 3.8					
S E N I N	I	Bahasa Inggris I (2)	b2	a11,a26	I	S E N I N	I	Inaktivasi Mikrobial	a2	a4,a25	V		
	II	Bahasa Inggris I			II		Inaktivasi Mikrobial						
	III	Satuan Operasi I (1)	a2,a3	a18,c9	III		III	Satuan Operasi I (2)	a2,a3	a11,a22	III		
	IV	Satuan Operasi I			IV		IV	Satuan Operasi I					
	V	Analisis Sistem & Desain (1)	b1,b2	a18,c11	V		V	Analisis Sistem & Desain (2)	b1,b2	a17,a27	V		
	VI	Analisis Sistem & Desain			VI		VI	Analisis Sistem & Desain					
			<b>ISHOMA</b>				<b>ISHOMA</b>						
	VII	Teknik Pengolahan Limbah	b1	a26, a27	VII		VII						
	VIII	Teknik Pengolahan Limbah					VIII						
	IX						IX	Praktikum Usaha	a3	a23,a29	VII		
X	Asprak. Teknik Pengolahan Limbah	b1	a26, a27	VII	X								
S E L A S A	I	Bahasa Inggris I (2)	a1,a2,a3	a9,a23	I	S E L A S A	I	Mesin Produksi Pertanian (1)	b1,b2	a11,c7	III		
	II	Bahasa Inggris I			II		II	Mesin Produksi Pertanian					
	III	Pancasila (1)	a1,a2,a3	b69	I		III	Kimia Fisik dan Koloid	a2	b71,a34	III		
	IV	Pancasila					IV	Kimia Fisik dan Koloid					
	V	Tekno. Ferm. Prod. Alkoholik	a1,a2,a3	a4,a10,a30	VII		V	Aplikasi Komputer (1)	a3	a27,c2	III		
	VI	Tekno. Ferm. Prod. Alkoholik					VI	Aplikasi Komputer					
			<b>ISHOMA</b>				<b>ISHOMA</b>						
	VII	Teknik Biosistem (2)	b1,b2	a16,a33	III		VII	Formulasi Pangan	a2	a1,c1	V		
	VIII	Teknik Biosistem					VIII	Formulasi Pangan					
	IX	Asprak. Tekno. Ferm. Prod. Alkoholik	a1,a2	a4,a10,a30	VII		IX	Praktikum Aplikasi Komputer	a3	a27,c2,c34,c7	III		
X					X								
R A B U	I	Biologi/Biologi Dasar (1)	b1,b2	b9,c5	I	R A B U	I	Biologi/Biologi Dasar (2)	b1,b2	b10,a25	I		
	II	Biologi/Biologi Dasar			II		II	Biologi/Biologi Dasar					
	III	Biologi Umum/Biologi Dasar(2)	a3,a2	b10,a25	I		III	Tekno.Prod.Pangan Semi Basa (IMF)	a2	a2,a23	VII		
	IV	Biologi Umum/Biologi Dasar					IV	Tekno.Prod.Pangan Semi Basa (IMF)					
	V	Biologi Umum/Biologi Dasar					V	Kapita Selektal (1)	b1,b2	a11, a16	VII		
	VI						VI	Kapita Selektal					
			<b>ISHOMA</b>				<b>ISHOMA</b>						
	VII	Penyakit&Mikro.Patogen Pangan	a1,a2,a3	a6,a10	VII		VII	Teknik Bioseparasi	b1	a17,a31	VII		
	VIII	Penyakit&Mikro.Patogen Pangan					VIII	Teknik Bioseparasi					
	IX	Praktikum Mikrobiologi Pangan	a2,a3	a25,a30,c9	V		IX	Asprak. Biologi/Biologi Dasar	b1,b2	b9,b10,a25c5	I		
X	Praktikum Mikrobiologi Pangan				X								
K A M I S	I	Bahasa Indonesia (1)	b1,b2	b84	I	K A M I S	I	Bahasa Indonesia (2)	b1,b2	b3	I		
	II	Bahasa Indonesia			II		II	Bahasa Indonesia					
	III	Ilmu Ukur Wilayah dan SIG (2)	b1,b2	a15,a16	V		III	Tekno.Prod.Bahan Penyegar	a1,a2,a3	a3,a5	VII		
	IV	Ilmu Ukur Wilayah dan SIG					IV	Tekno.Prod.Bahan Penyegar					
	V	Pengantar Bioteknologi Pangan	a2,a3	a6,a25,b82	V		V	Tekno.Prod.Bahan Penyegar					
	VI	Pengantar Bioteknologi Pangan					VI						
			<b>ISHOMA</b>				<b>ISHOMA</b>						
	VII						VII	Hidroponik & Aeroponik	b1	a15, a26	VII		
	VIII						VIII	Hidroponik & Aeroponik					
	IX						IX						
X					X								
J U M A T	I	Gizi dan Pangan (2)	a1,a2,a3	a5,a19	III	J U M A T	I						
	II	Gizi dan Pangan			II		II						
	III	Matematika Dasar (1)	a2,a3	a31,c2	I		III	Matematika Dasar (2)	a2,a3	b14,c4	I		
	IV	Matematika Dasar					IV	Matematika Dasar					
	V	Matematika Dasar					V	Matematika Dasar					
			<b>ISHOMA/SOLAT JUMAT</b>				<b>ISHOMA/SOLAT JUMAT</b>						
	VIII	Fisika (2)	b2	a14,a33	I		VIII	Pendidikan Agama Budha	a3,b2	DLB	I		
	IX	Fisika					IX	Pendidikan Agama Budha					
	X						X						



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS MATARAM  
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI  
Jl. Majapahit 62 Mataram  
Website://www.fatepa.unram.ac.id

JADWAL KULIAH SEMESTER GANJIL TA. 2019/2020

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT	HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT		
		RUANG 4.1						RUANG 4.2					
S E N I N	I	Penerapan Komputer	a1,a2,b1	a27,c6,a34,c7	I	S E N I N	I						
	II	Penerapan Komputer			II		II						
	III	Teknik Bioreaktor	b1	a13, c5	VII		III	P.Limbah Industri Pangan	a1	a23,a22,a26	VII		
	IV	Teknik Bioreaktor					IV	P.Limbah Industri Pangan					
	V	Kalkulus/Kalkulus II (1)	b1,b2	a31,c4	III		V	Kalkulus/Kalkulus II (2)	b2	a28,c2	III		
	VI	Kalkulus/Kalkulus II					VI	Kalkulus/Kalkulus II					
			<b>ISHOMA</b>						<b>ISHOMA</b>				
	VII	Praktikum Penerapan Komputer	a2	a34,c4	I		VII	Tekno. Pengalengan Pangan	a1	a9,c3	VII		
	VIII	Praktikum Penerapan Komputer					VIII	Tekno. Pengalengan Pangan					
	IX						IX						
X	Asprak. Penerapan Komputer	a1	c2,c3	I	X								
S E L A S A	I	Mesin Produksi Pertanian (2)	b1,b2	a12,c6	III	S E L A S A	I	Perenc.Elemen Msn (1)	b1,b2	a13,c6	V		
	II	Mesin Produksi Pertanian			II		Perenc.Elemen Msn						
	III	Satuan Operasi I	a1	a18,a22	III		III	Gizi Eksperimental	a2,a3	a19,b12,c8	VII		
	IV	Satuan Operasi I					IV	Gizi Eksperimental					
	V	Aplikasi Komputer (2)	a3	a34,c7	III		V	Teknik Bioproses I (1)	b1,b2	a11,a31	V		
	VI	Aplikasi Komputer					VI	Teknik Bioproses I					
			<b>ISHOMA</b>						<b>ISHOMA</b>				
	VII						VII						
	VIII						VIII						
	IX	Asprak.Mesin Produksi Pertanian	b1,b2	a11,a12,a28,c6	III		IX						
X	Asprak. Satuan Operasi I	a1	a18,c9,a11,a22	III	X								
R A B U	I	Metode Ilmiah (1)	b1,b2	a13,a12	V	R A B U	I	Metode Ilmiah (2)	b1,b2	a11,a17	V		
	II	Metode Ilmiah			II		Metode Ilmiah						
	III	Pancasila (2)	b1,b2	b2	I		III	Rncng Bngn Mesin & Alat (1)	b1	a28,c6	VII		
	IV	Pancasila					IV	Rncng Bngn Mesin & Alat					
	V						V	Manajemen Agroindustri (1)	b1,b2	a12,a27	V		
	VI						VI	Manajemen Agroindustri					
			<b>ISHOMA</b>						<b>ISHOMA</b>				
	VII	Perencanaan Pangan & Gizi	a2,a3	a19,a24	V/VII		VII	Hidroponik & Aeroponik	b1	a15, a26	VII		
	VIII	Perencanaan Pangan & Gizi					VIII						
	IX						IX	Asprak. Analisis Sistem & Desain	b1	a12,a27,a17,c6	V		
X					X	Asprak.Tekno.Bakteri Asam Laktat	a2,a3	a10,c9,c10	VII				
K A M I S	I	Riset Operasi (1)	b1,b2	a18,a27	III	K A M I S	I	Riset Operasi (2)	b1,b2	a15,a22	III		
	II	Riset Operasi			II		Riset Operasi						
	III	Fisika Dasar (1)	a3	b47,c6	I		III	Fisika Dasar (2)	a3	b26,c11	I		
	IV	Fisika Dasar					IV	Fisika Dasar					
	V	Kewirausahaan	a1,a2	a23,a29	III		V						
	VI	Kewirausahaan					VI						
			<b>ISHOMA</b>						<b>ISHOMA</b>				
	VII	Kewirausahaan					VII	Mesin dan Peralatan (1)	a3	a11,a28	V		
	VIII						VIII	Mesin dan Peralatan					
	IX						IX						
X	Asprak. Fisika Dasar	a3	b26,a13,a33,c11	I	X								
J U M A T	I					J U M A T	I						
	II				II								
	III	Analisis Instrumentasi	a3	a1,a34,c8	VII		III	Teknik Irigasi & Drainase (1)	b2	a14,a16	V		
	IV	Analisis Instrumentasi					IV	Teknik Irigasi & Drainase					
	V	Analisis Instrumentasi					V						
			<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>						<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>				
VIII	Pendidikan Agama Kristen	a3,b2	b31	I	VIII	Pendidikan Agama Hindu	a3,b2	b32	I				
IX	Pendidikan Agama Kristen				IX	Pendidikan Agama Hindu							
X	Asprak. Analisis Instrumentasi	a3	a1,a34,c8	VII	X								



JADWAL KULIAH SEMESTER GANJIL TA. 2019/2020

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE PRODI	KODE DOSEN	SMT	
		RUANG 4.3				
S E N I N	I					
	II					
	III	Teknik Penyiapan & Pembukaan Lahan	b1	a14,c7	VII	
	IV	Teknik Penyiapan & Pembukaan Lahan				
	V	Analisis Zat Gizi Mikro	a2	a1,c8	VII	
	VI	Analisis Zat Gizi Mikro				
	<b>ISHOMA</b>					
	VII	Dasar-Dasar Komunikasi	a2	a23,a27	I	
	VIII	Dasar-Dasar Komunikasi				
	IX					
X	Asprak Analisis Zat Gizi Mikro	a2	a9,c3	VII		
S E L A S A	I	Perenc.Elemen Msn (2)	b1,b2	a15,c11	V	
	II	Perenc.Elemen Msn				
	III	Evaluasi & Kesesuaian Lahan	b1	a15,a14	VII	
	IV	Evaluasi & Kesesuaian Lahan				
	V	Teknik Bioproses I (2)	b1	a13,a18	V	
	VI	Teknik Bioproses I				
	<b>ISHOMA</b>					
	VII					
	VIII					
	IX					
X						
R A B U	I	Fortifikasi & Suplementasi Pangan	a2,a3	a1,a19	V/VII	
	II	Fortifikasi & Suplementasi Pangan				
	III	Rncng Bngn Mesin & Alat (2)	b1	a33,c7	VII	
	IV	Rncng Bngn Mesin & Alat				
	V	Manajemen Agroindustri (2)	b1,b2	a13,a28	V	
	VI	Manajemen Agroindustri				
	<b>ISHOMA</b>					
	VII					
	VIII					
	IX	Asprak Rncng Bngn Mesin & Alat	b1	a13,c8	VII	
X						
K A M I	I					
	II					
	III	Teknologi Mie dan Pasta	a1,a2	a8,a9	VII	
	IV	Teknologi Mie dan Pasta				
	V					
	VI					
	<b>ISHOMA</b>					
	VII	Mesin dan Peralatan (2)	a3	a28,c6	V	
	VIII	Mesin dan Peralatan				
	IX					
X	Asprak.Teknologi Mie dan Pasta	a2	a8,a9	VII		
J U M A T	I					
	II					
	III	Teknik Irigasi & Drainase (2)	b2	a15,a26	V	
	IV	Teknik Irigasi & Drainase				
	V					
	<b>ISHOMA/SOLAT JUMAT</b>					
	VIII					
	IX					
X						

Mataram, Agustus 2019  
 Wakil Dekan I

Ir. Zainuri, PGDip., M.App.Sc.,Ph.D.  
 NIP. 196412311990012015

**A. DOSEN DALAM FATEPA**

KODE	NAMA
a1	Ir. Muhammad Abbas Zaini, M.P.
a2	Prof. Ir. Eko Basuki, M.App.Sc.,Ph.D
a3	Ir. Agustono Prarudiyanto, M.S.
a4	Ir. Nazaruddin, MP.
a5	Ir. Ahmad Alamsyah, MP.
a6	Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc.,Ph.D
a7	Ir. Zainuri, PGDip., M.App.Sc.,Ph.D.
a8	Dr. Ir. Satrijo Saloko, MP.
a9	Ir. I Wayan Sweca Yasa, M.Si.
a10	Baiq Rien Handayani, S.P.,M.Si.,Ph.D.
a11	Dr. Eng. Sukmawaty, S.TP.,M.Si
a12	Rahmat Sabani, S.TP.,M.P.
a13	Dr. Ansar, S.Pd., MP., M.Pd.
a14	Sirajuddin Haji Abdullah, S.TP.,M.P.
a15	Asih Priyati, S.TP.,M.Sc.
a16	Dr. Joko Sumarsono, S.TP., M.P
a17	Dr. Kurniawan Yuniarto, S.TP.,M.P.
a18	Murad, S.P.,M.P.
a19	Dody Handito, S.T.P.,M.P.
a20	Wiharyani Werdiningsih, S.P.,M.Si.
a21	Guyup Mahardhian Dwi Putra, S.TP.,M.Si
a22	Yeni Sulastri, S.TP.,M.Si.
a23	Rucitra Widyasari, S.TP.,M.Si
a24	Siska Cicilia, S.TP., M.Sc

KODE	NAMA
a25	Mutia Devi Ariyana, S.Si.,MP.
a26	Diah Ajeng Setiawati, ST.,MES.
a27	Agriananta Fahmi Hidayat,ST.,M.MT.
a28	Surya Abdul Muttalib, S.TP.,M.Sc.
a29	Rini Nofrida, S.TP.,M.Si.
a30	Moegiratul Amaro, S.TP.,MP.,M.Sc.
a31	Hari Kurniawan, S.TP.,M.Sc.
a32	Arif Nasrullah, LC.,M.Hum.
a33	Ida Ayu Widiartani, S.TP.,MP.
a34	Dewa Nyoman Adi Paramartha, S.TP.,M.Si.

**C. DOSEN NON PNS (KONTRAK)**

KODE	NAMA
c1	Novia Rahayu, S.TP., M.Sc
c2	Zulhan Widya Baskara, S.Si.,M.Si.
c3	Astri Iga Siska, S.Pi.,MP.
c4	Lingga Gita Dwikasari, S.Si.,M.Sc.
c5	Hanifah Ayu, SP.,M.Si.
c6	Wahyudi Zulfikar, ST.,M.Eng.
c7	Fakhrul Irfan Khalil, S.TP.,M.Si.
c8	Novia Rahmawati,S.T.P.,M.Sc.
c9	Tri Isti Rahayu, S.TP.,M.Sc.
c10	Ines Marisya Dwi Anggraini,S.Si.,M.Biotech.
c11	Isnaini Puspitasari, S.TP.,MT.

**B. DOSEN LUAR BIASA**

KODE	NAMA
b2	Hairil Wadi, S.Pd. M.Pd.
b3	Dra. Siti Rohana Hariana Intiyana, M.Pd.
b4	Ratna Yulida Ashriany, S.Si.,M.Hum
b5	Dr. Ni Komang Tri Dharmayani
b6	Dr. Emmy Yuanita
b7	Siti Raudatul Kamali, S.Si.,M.Si
b8	Murniati, M.Sc.
b9	Drs. Sumarjan, M.Si.
b10	Ir. Aluh Nikmatullah, M.Ag.Sc.,Ph.D.
b12	Ir. Jaya Putra, M.Si.
b13	Ir. I Wayan Wangiyana, M.Sc.(Hons) Env.,Ph.D.
b14	Dr. Ir. Lestari Ujianto,M.Sc.
b15	Ir. M. Yusuf, M.Si.
b16	Prof. Dr. Ir. I Made Sudantha,M.P.
b17	Dr. Ir. Ni Made Laksmi Ernawati,M.P.
b18	Ir. Asri Hidayati, M.Si.
b20	Nanda Ivan Natsir,SH.,MH.
b21	Fatahullah,SH.,MH.
b22	Qurratul Aini, M.Sc.
b23	Prof. Ir. Mulyati, SU.,Ph.D.
b24	Ir. M. Dahlan,M.P.
b25	Ir. Djoko Kisworo, M.Sc.,Ph.D
b26	Nurul Qomariah, M.Si.
b27	Laily Mardiana, M.Pfis.
b31	Ferra Belandina Menoh, S.Th
b32	Joko Prayitno, S.Ag. M.Ag.
b33	Ir. Efendi, MP.
b34	Ir. Ibrahim R. M.Si.
b35	Haeruman Jayadi,SH.,MH.
b36	Dr. Hamid Syukri ZM, M.Hum.
b39	Ir. Akhmad Zubaidi, M.Agr.Sc.,Ph.D.
b40	Ir. I Putu Silawibawa, MP.
b41	Sawaluddin, S.Pd., M.Pd.
b42	Dr. Ir. Abdullah Usman, M.Agr.Sc.

KODE	NAMA
b43	Dr. Ir. Suparmin, MP.
b44	RM. Yohanes Kade Aryana
b46	Dr. Ir. Halil, MBA.
b47	Siti Ala'a S.Si., M.Si.
b48	Dr. Tajidan, M.S.
b49	Dian Wijaya Kurniawidi, M.Si.
b51	Fatmawati, S.Pd.I., M.S.I.
b52	Drs. H. Muhammad Ilyas, MA.
b53	Drs. H. Dahlan, M.Hum.
b55	Ni Luh Putu Nina S., M.Pd.
b56	Eka Putri Paramita, S.P.MA.
b57	Hartin Nur Khusnia, S.IP.,MA.
b58	Siti Chotijah, S.IP.,MA.
b59	Muhlis, S.Sos.I.,MA.
b60	Hj. Yuliatin, S.Pd.,MH.
b64	Dr. Maria Ulfa
b65	Nurul Fitriyani, S.Si.M.Si.
b66	Ni Wy. Switrayni, S.Si.,M.Si.
b67	DLB
b68	Ni Made Nike Zeamita Widiyanti,SP.,M.Si.
b69	Bagdawsyah Al Qadri, S.Pd.,M.Pd.
b71	Dr. Eka Junaedi,S.Si.,M.Si.
b72	Dr. Saprizal Hadi Saputra,S.Si.,M.Si.
b73	Nila Kusuma, S.Pd.,M.Sosio.
b74	Azhari Evendi, S.Sos.,MA.
b75	Dr. Dedy Suhendra,M.Si.
b76	Dra. Mut'ah, M.Si.
b77	Drs. I Nyoman Loka, M.Si.
b79	Sapriani Hamdiani, M.Sc.
b80	Lely Kurniawaty, M.Si.
b81	Tenri Waru, S.Sos.,M.Ikom
b82	Eka Sunarwidhi Prasedya, S.Si.,M.Sc.,Ph.D.
b83	Rahmat Hidayat, MA.
b84	Drs. Mar'i, M.Si.
b85	Muhammad Arwan Rosyadi, S.Sos.,MA.