



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 GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 3.1+3.2 (Kelas Besar)	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	Kimia Dasar II/Kimia Organik (1)	a1,a2,a3	b64,b5,b6	II	
	II	Kimia Dasar II/Kimia Organik				
	III	Pengantar Teknologi Pertanian (1)	a3	a3,a5,a17	II	
	IV	Pengantar Teknologi Pertanian				
	V	Penget.Bhn.Teknik (1)	b1,b2	a16,a33	IV	
	VI	Penget.Bhn.Teknik				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Mesin Industri Pertanian (1)	b1,b2	a16,a15	VI	
	VIII	Mesin Industri Pertanian				
	IX	Praktikum Kimia Dasar II/Kimia Organik	a1,a2,a3	a34	II	
X						
S E L A S A	I	Kimia Dasar II/Kimia Organik (2)	a1,a2,a3	b64,b5,b6	II	
	II	Kimia Dasar II/Kimia Organik				
	III	Matematika Teknik (1)	B,b1,b2	a17,a28	IV	
	IV	Matematika Teknik				
	V	Kewirausahaan (2)	b1,b2	a15,a27	II	
	VI	Kewirausahaan				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Sanitasi Industri Pangan (1)	a3	a6,a30	IV	
	VIII	Sanitasi Industri Pangan				
	IX	Praktikum Sanitasi Industri Pangan	a3	a30,c9	IV	
X						
R A B U	I	Pengendalian Mutu (1)	a2,a3	a7,a29	VI	
	II	Pengendalian Mutu				
	III	Manajemen Industri	a1,a2	a22,a23,a29	II	
	IV	Manajemen Industri				
	V	Eval Gizi dlm Pengol/Pangan(1)	a1,a2,a3	a5,a19	VI	
	VI	Eval Gizi dlm Pengol/Pangan				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Kewirausahaan (1)	b1,b2	a27,a28	II	
	VIII	Kewirausahaan				
	IX					
X	Asprak Eval Gizi dlm Pengol/Pangan	a1	a24,c1	VI		
K A M I S	I	Dasar-Dasar Komunikasi	a3	b56,b57	IV	
	II	Dasar-Dasar Komunikasi				
	III	Ilmu Sosial Budaya Dasar (1)	a1,a2a3	b73	II	
	IV	Ilmu Sosial Budaya Dasar				
	V	Analisis Numerik (1) /	B,b1,b2	a17,a31	VI	
	VI	Analisis Numerik				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII					
	VIII					
	IX					
X						
J U M A T	I	Penget.Bhn. Hasil Pertanian (1)/	B,b1,b2	a12,a28,a31	II	
	II	Pengetahuan Bahan				
	III	Pengetahuan Bahan				
	IV	Kewirausahaan (1)	a2,a3	a29,a34	II	
	V	Kewirausahaan				
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	Bahan Tambahan Pangan&Toksikologi(1)	a2,a3	a7,a8	IV	
	IX	Bahan Tambahan Pangan&Toksikologi				
	X					

Keterangan :

I	Jam		Kode Prodi	Keterangan Ruangan		Keterangan	
	Jam	Jam		Ruang	R.Keecil digabung jadi Kls Bsr	Huruf cetak tegak	Mata kuliah wajib
II	07.00 - 07.50	VI 11.11 - 12.00	a1 : ITP <2015 a2 : ITP 2015	R.3.1+3.2			
III	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
IV	08.41 - 09.30	VIII 13.51 - 14.40	b1 : TEP 2015				
V	09.31 -10.20	IX 14.41 - 15.30	b2 : TEP ≥ 2016	R. 3.6	Ruang Seminar	M.kuliah(1)	No Mhs Ganjil
VI	10.21 - 11.10	X 15.31 - 16.20		R.3.4	R. Invent. BEM Fatepa	M.kuliah(2)	No Mhs Genap
VII	12.00 - 13.00	(ISHOMA)					



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS MATARAM

FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI

Jl. Majapahit 62 Mataram

Website://www.latepa.unram.ac.id

JADWAL KULIAH SEMESTER GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 3.3	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	Energi & Listrik Pertanian(2)	B,b1,b2	a12,a18	VI	
	II	Energi & Listrik Pertanian				
	III	Pengantar Teknologi Pertanian (2)	a3	a2,a4,a11	II	
	IV	Pengantar Teknologi Pertanian				
	V	Penget.Bhn.Teknik (2)	b1,b2	a21,c6	IV	
	VI	Penget.Bhn.Teknik				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Biokimia Pangan	a1	a5,a25	IV	
	VIII	Biokimia Pangan				
	IX	<i>Asprak. Energi &amp; Listrik Pertanian</i>	<i>B,b1,b2</i>		<i>VI</i>	
X						
S E L A S A	I	Satuan Operasi II (1)	a1,a2,a3	a18,a22	IV	
	II	Satuan Operasi II				
	III	Matematika Teknik (2)	B,b1,b2	a33,c2	IV	
	IV	Matematika Teknik				
	V	Tekno.Pengemasan & Penyimpanan (1)	a2,a3	a8,a29	IV	
	VI	Tekno.Pengemasan & Penyimpanan				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Sanitasi Industri Pangan (2)	a3	a10,a20	IV	
	VIII	Sanitasi Industri Pangan				
	IX					
X						
R A B U	I	Pengendalian Mutu (2)	a2,a3	a22,a23	VI	
	II	Pengendalian Mutu				
	III	Kewarganegaraan (2)	a1,a2,a3	b21	II	
	IV	Kewarganegaraan				
	V	Eval Gizi dlm Pengol/Pangan(2)	a1,a2,a3	a1,a8	VI	
	VI	Eval Gizi dlm Pengol/Pangan				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII					
	VIII					
	IX					
X						
K A M I S	I	Termodinamika(1)	B,b1,b2	a21,a31	IV	
	II	Termodinamika				
	III	Ilmu Sosial Budaya Dasar (2)	a1,a2a3	b74	II	
	IV	Ilmu Sosial Budaya Dasar				
	V	Analisis Numerik (2)/	B,b1,b2	a13,c2	VI	
	VI	<i>Analisis Numerik</i>				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Mikro. Pengol/Mikro.Pangan&Pengol (2)	a1,a2,a3	a6,a20	IV	
	VIII	Mikro. Pengol/Mikrobiologi Pangan&Pengol(2)				
	IX	<i>Asprak. Rancob</i>	<i>a1,B</i>	<i>b13,b14,c2</i>	<i>IV</i>	
X						
J U M A T	I	Penget.Bhn. Hasil Pertanian (2)	b2	a18,a28	II	
	II	Pengetahuan Bahan				
	III	Pengetahuan Bahan				
	IV	Kewirausahaan (2)	a2,a3	a27,a23	II	
	V	Kewirausahaan				
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	Bahan Tambahan Pangan&Toksikologi((2)	a2,a3	a5,a20	IV	
	IX	Bahan Tambahan Pangan & Toksikologi(2)				
	X					



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS MATARAM

FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI

Jl. Majapahit 62 Mataram

Website://www.iatepa.unram.ac.id

JADWAL KULIAH SEMESTER GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 3.4	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	Metabolisme Zat Gizi (1)	a2	a1, a24, c1	VI	
	II	Metabolisme Zat Gizi				
	III	Daya Dalam Bidang Pertanian(1)	B,b1,b2	a13,c6	IV	
	IV	Daya Dalam Bidang Pertanian				
	V	Ranc.Penel.&Penyajian Ilmiah (2)	a2,a3	b13,b17	IV	
	VI	Ranc.Penel.&Penyajian Ilmiah				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII					
	VIII					
	IX	Asprak Daya Dalam Bid Pert.	B,b1,b2	a16,c6	IV	
X				IV		
S E L A S A	I	Satuan Operasi II (2)	a1,a2	a11,c9	IV	
	II	Satuan Operasi II				
	III	Perencanaan/Peranc.Unit pengol.(1)	a1,a2,a3	a22,a34	VI	
	IV	Perencanaan/Peranc.Unit pengol.				
	V	Mnjmn Alat & Mesin Pertanian/ (2)	B,b1,b2	a28,a33	VI	
	VI	Mnjmn Mesin & Peralatan Prt				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Kewarganegaraan (2)	B,b1,b2	b69	II	
	VIII	Kewarganegaraan				
	IX	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan	a2,a3	a30,a24	IV	
X	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan					
R A B U	I	Bahasa Inggris II (1)	a2,a3	a2,a30	II	
	II	Bahasa Inggris II				
	III	Perbengkelan(1)	B,b1,b2	a15,c6	VI	
	IV	Perbengkelan				
	V	Teknik pengolahan hasil Pert.(1)	B,b1,b2	a18,a31	VI	
	VI	Teknik pengolahan hasil Pert.				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Mesin & Pralatan	a1,a2,B,b1	a11,a18	II,IV	
	VIII	Mesin & Pralatan				
	IX	Asprak./Prak.Tekno Produk Biskuit & Roti(bakery)	a1,a2,a3	a24,a25	VI	
X						
K A M I S	I	Thermodinamika(2)	B,b1,b2	a17,a28	IV	
	II	Thermodinamika				
	III	Kewarganegaraan (1)	B,b1,b2	b35	II	
	IV	Kewarganegaraan				
	V	Hidrologi Teknik & Agroklimatologi(1)	b1,b2	a14,a26	IV	
	VI	Hidrologi Teknik & Agroklimatologi				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Perancangan Percobaan	a1,B	b13,c2,b14	IV	
	VIII	Perancangan Percobaan				
	IX					
X						
J U M A T	I	Teknologi Pengolahan Pangan (1)	a2,a3	a1,a19,a24	IV	
	II	Teknologi Pengolahan Pangan				
	III	Teknologi Pengolahan Pangan				
	IV	Ilmu Sosial Budaya Dasar (1)	B,b1,b2	b73	II	
	V	Ilmu Sosial Budaya Dasar				
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	Menggambar Teknik (1)/	B,b1,b2	a27,c7	IV	
	IX	Gambar Teknik				
	X					



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS MATARAM

FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI

Jl. Majapahit 62 Mataram

Website://www.latepa.unram.ac.id

JADWAL KULIAH SEMESTER GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 3.5	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	Metabolisme Zat Gizi (2)	a2	a5,a19,a34	VI	
	II	Metabolisme Zat Gizi				
	III	Daya Dalam Bidang Pertanian (2)	B,b1,b2	a16,a14	IV	
	IV	Daya Dalam Bidang Pertanian				
	V	Pemrograman Komputer(1)	b1,b2	a21,a26	II	
	VI	Pemrograman Komputer				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Kalkulus (1)	a2,a3	a31,c2	II	
	VIII	Kalkulus				
	IX					
X						
S E L A S A	I	Ekonomi Teknik (1)	B,b1,b2	a18,c2	IV	
	II	Ekonomi Teknik				
	III	Perencanaan/Peranc.Unit pengol.(2)	a1,a2,a3	a19,a23	VI	
	IV	Perencanaan/Peranc.Unit pengol.				
	V	Tekno.Pengemasan & Penyimpanan (2)	a2,a3	a4,a9	IV	
	VI	Tekno.Pengemasan & Penyimpanan				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Pengantar Ilmu Ekonomi (1)	B,b1,b2	b34	II	
	VIII	Pengantar Ilmu Ekonomi				
	IX	Praktikum Satuan Operasi	a2	a22,c9	IV	
X						
R A B U	I	Bahasa Inggris II (2)	a2,a3	a9,a25	II	
	II	Bahasa Inggris II				
	III	Tekno Produk Biskuit & Roti(bakery)	a1,a2,a3	a3,a9	VI	
	IV	Tekno Produk Biskuit & Roti(bakery)				
	V	Teknik pengolahan hasil Pert.(2)	B,b1,b2	a12,a17	VI	
	VI	Teknik pengolahan hasil Pert.				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Perbengkelan(2)	B,b1,b2	a28,c7	VI	
	VIII	Perbengkelan				
	IX	Asprak Perbengkelan	B,b1,b2		IV	
X	Asprak Tek pengol hsl Pertanian	B,b1,b2	a31	VI		
K A M I S	I	Energi & Listrik Pertanian(1)	B,b1,b2	a11,c6	VI	
	II	Energi & Listrik Pertanian				
	III	Ilmu Sosial Budaya Dasar (2)	B,b1,b2	b74	II	
	IV	Ilmu Sosial Budaya Dasar				
	V	Hidrologi Teknik & Agroklimatologi(2)	b1,b2	a21,a33	IV	
	VI	Hidrologi Teknik & Agroklimatologi				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Rekayasa Pindah Panas	B	a11,a28	VI	
	VIII	Rekayasa Pindah Panas				
	IX	Asprak. Rekayasa Pindah Panas	B	a11,a28	VI	
X						
J U M A T	I	Teknologi Pengolahan Pangan (2)	a2,a3	a8,a9,a30	IV	
	II	Teknologi Pengolahan Pangan				
	III	Teknologi Pengolahan Pangan				
	IV	Pengantar Teknologi Pertanian(2)	b1,b2	a3,a5,a17	II	
	V	Pengantar Teknologi Pertanian				
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	Menggambar Teknik (2)	B,b1,b2	a21,a26	IV	
	IX	Gambar Teknik				
	X	Asprak Gambar Teknik	B		IV	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS MATARAM

FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI

Jl. Majapahit 62 Mataram

Website://www.latepa.unram.ac.id

JADWAL KULIAH SEMESTER GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 3.7	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	Pengantar Teknologi Pertanian(1)	b1,b2	a2,a4,a11	II	
	II	Pengantar Teknologi Pertanian				
	III	Analisis Pangan (1)	a2,a3	a4,a8	IV	
	IV	Analisis Pangan				
	V	Pemrograman Komputer(2)	b1,b2	a27,c7	II	
	VI	Pemrograman Komputer				
			<i>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</i>			
	VII	Kimia Fisik & Koloid (2)	a3	b72,a23	II	
	VIII	Kimia Fisik & Koloid				
	IX	<i>Asprak Pemrograman Komputer</i>	<i>b1,b2</i>	<i>a26,a27</i>	<i>IV</i>	
X						
S E L A S A	I	Ekonomi Teknik(2)	B,b1,b2	a11,a27	IV	
	II	Ekonomi Teknik				
	III	Penget.Bahan/Penget.Bhn.Pangan(1)	a1,a2,a3	a2,a3	II	
	IV	Penget.Bahan/Penget.Bhn.Pangan				
	V	Kimia Fisik & Koloid (1)	a3	b71,a34	II	
	VI	Kimia Fisik & Koloid				
			<i>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</i>			
	VII	Alat & Mesin Budidaya Pertanian	B	a21,c6	VI	
	VIII	Alat & Mesin Budidaya Pertanian				
	IX	<i>Asprak. Alat &amp; Mesin Budidaya Pertanian</i>	<i>B</i>	<i>a21,c6</i>	<i>VI</i>	
X						
R A B U	I	Bahasa Inggris II (1)	b1,b2	a17,a30	II	
	II	Bahasa Inggris II				
	III	Sifat Fisik dan Inderawi (1)	a2,a3	a1,a22,a23	VI	
	IV	Sifat Fisik dan Inderawi				
	V	Mekanika Teknik(1)	B,b1,b2	a16,a17	IV	
	VI	Mekanika Teknik				
			<i>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</i>			
	VII	<i>Antimikroba Alami</i>	<i>a1,a2,a3</i>	<i>a6,a10</i>	<i>VI</i>	
	VIII	<i>Antimikroba Alami</i>				
	IX	Praktikum Sifat Fisik dan Inderawi	a2,a3	a23,a29	VI	
X	<i>Asprak. Antimikroba Alami</i>	<i>a1,a2,a3</i>	<i>a25,c9</i>	<i>VI</i>		
K A M I S	I	Mesin Industri Pertanian (2)	b1.b2	a15,a27	VI	
	II	Mesin Industri Pertanian				
	III	Bangunan Pert. & Lingkungan(1)	B,b1,b2	a14,a26	VI	
	IV	Bangunan Pert. & Lingkungan				
	V	<i>Biokimia Umum</i>	<i>b2</i>	<i>a5,a19</i>	<i>VI</i>	
	VI	<i>Biokimia Umum</i>				
			<i>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</i>			
	VII	Gizi dan Pangan	a2	a5,a19	IV	
	VIII	Gizi dan Pangan				
	IX	<i>Asprak Hidrologi Teknik &amp; Agroklimatologi</i>	<i>b1,b2</i>	<i>a14,a26</i>	<i>IV</i>	
X	<i>Asprak. Antimikroba Alami</i>	<i>a1,a2,a3</i>	<i>a25,c9</i>	<i>VI</i>		
J U M A T	I					
	II	Pengantar Ilmu Ekonomi (1)	a1,a2,a3	b43,b48	II	
	III	Pengantar Ilmu Ekonomi				
	IV	<i>Mekanika Fluida (1)</i>	<i>b1,b2</i>	<i>a15,a26</i>	<i>IV</i>	
	V	<i>Mekanika Fluida</i>				
	VI					
			<i>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</i>			
	VIII	Ilmu Pertanian & Biosistem (1)	b2	a17,c7	II	
	IX	Ilmu Pertanian & Biosistem				
	X	<i>Asprak. Ilmu Pertanian &amp; Biosistem</i>	<i>b2</i>	<i>a17,c5</i>	<i>II</i>	



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 GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	RUANG 3.8	KODE	KODE	SMT	
			PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	Kalkulus (2)	a2,a3	a31,c2	II	
	II	Kalkulus				
	III	Analisis Pangan (2)	a2,a3	a19,a20	IV	
	IV	Analisis Pangan				
	V	Ranc.Penel.&Penyajian Ilmiah (1)	a2,a3	b16,b14	IV	
	VI	Ranc.Penel.&Penyajian Ilmiah				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Pengantar Ilmu Ekonomi (2)	B,b1,b2	b46,b18	II	
	VIII	Pengantar Ilmu Ekonomi				
	IX					
X						
S E L A S A	I	<i>Tekno Fermntasi Prod Non Alkoholik</i>	a1,a2	a4,a10	VI	
	II	<i>Tekno Fermntasi Prod Non Alkoholik</i>				
	III	Penget.Bahan/Penget.Bhn.Pangan(2)	a1,a2,a3	a4,a7	II	
	IV	Penget.Bahan/Penget.Bhn.Pangan				
	V	Mnjmn Alat & Mesin Pertanian/ (1)	B,b1,b2	a27,c6	VI	
	VI	<i>Mnjmn Mesin &amp; Peralatan Prt</i>				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	<i>Konversi Energi</i>	B,b1	a12,a11	VI	
	VIII	<i>Konversi Energi</i>				
	IX	<i>Asprak Tekno Fermntasi Prod Non Alkoholik</i>	a1	a30	VI	
X						
R A B U	I	Bahasa Inggris II (2)	b1,b2	a11,a26	II	
	II	Bahasa Inggris II				
	III	Sifat Fisik dan Inderawi (2)	a2,a3	a7,a29	VI	
	IV	Sifat Fisik dan Inderawi				
	V	Mekanika Teknik(2)	B,b1,b2	a27,a33	IV	
	VI	Mekanika Teknik				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Evaluasi Sensoris	a1	a7,a23	IV	
	VIII	Evaluasi Sensoris				
	IX	<i>Asprak. Evaluasi Sensoris</i>	a1	c1	IV	
X						
K A M I S	I	Kewarganegaraan (1)	a1,a2,a3	b20	II	
	II	Kewarganegaraan				
	III	<i>Tek Lemak dan Minyak</i>	a1	a2,a3,a22	VI	
	IV	<i>Tek Lemak dan Minyak</i>				
	V	Mikro. Pengol/Mikro.Pangan&Pengol (1)	a1,a2,a3	a4,a10	IV	
	VI	Mikro. Pengol/Mikrobiologi Pangan&Pengol(1)				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Bangunan Pert. & Lingkungan(2)	B,b1,b2	a15,c7	VI	
	VIII	Bangunan Pert. & Lingkungan				
	IX	<i>Asprak.Bangunan Pert. &amp; Lingkungan</i>	b1,b2	a15,c7	VI	
X						
J U M A T	I					
	II	Pengantar Ilmu Ekonomi (2)	a1,a2,a3	b42,b68	II	
	III	Pengantar Ilmu Ekonomi				
	IV	<i>Mekanika Fluida (2)</i>	b1,b2	a14,a16	IV	
	V	<i>Mekanika Fluida</i>				
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	Ilmu Pertanian & Biosistem (2)	b2	a15,a33	II	
	IX	Ilmu Pertanian & Biosistem				
	X	<i>Asprak. Mekanika Fluida</i>	b1,b2		IV	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS MATARAM

FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI

Jl. Majapahit 62 Mataram

Website://www.iatepa.unram.ac.id

JADWAL KULIAH SEMESTER GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 4.1	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	Mikrobiologi Umum	b2	a4,a25	VI	
	II	Mikrobiologi Umum				
	III	Teknologi Flavor	a2,a3	a8,a9	VI	
	IV	Teknologi Flavor				
	V	Pompa & Kompresor	B,b1	a16,a14	VI	
	VI	Pompa & Kompresor				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII					
	VIII					
	IX	Praktikum Ranc.Penel.&Penyajian Ilmiah	a2,a3	a27,c2	IV	
X						
S E L A S A	I	Fisika Dasar I/Fisika Dasar	B,b1	a14,a13	II	
	II	Fisika Dasar I/Fisika Dasar				
	III	Rancang Bangun Irigasi Lahan Kering	b1	a14,a26	VI	
	IV	Rancang Bangun Irigasi Lahan Kering				
	V	Survey dan Analisis Data Gizi	a2,a3	a19,b12	VI	
	VI	Survey dan Analisis Data Gizi				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Asprak Fisika Dasar I/Fisika Dasar	B,b1	a14,a13	II	
	VIII					
	IX	Asprak Konversi Energi	B,b1	a12,a11	VI	
X						
R A B U	I	Perencanaan Gizi	a1	a19,a24	VI	
	II	Perencanaan Gizi				
	III	Kimia Anal&Koloid	a1	a20,a34	IV	
	IV	Kimia Anal&Koloid				
	V	Kalkulus I	b1	a31,c2	II	
	VI	Kalkulus I				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Teknik Pengemasan & Penyimpanan	b1	a17,a31	VI	
	VIII	Teknik Pengemasan & Penyimpanan				
	IX					
X						
K A M I S	I	Thermobakteriologi	a1	a25,a30,c9	VI	
	II	Thermobakteriologi				
	III	Kimia Pangan II	a1	a8,a24	IV	
	IV	Kimia Pangan II				
	V	Industri Jasa Boga	a1,a2	a1,a24,c1	VI	
	VI	Industri Jasa Boga				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	Keteknikan Pengolahan II	B	a13,a31	VI	
	VIII	Keteknikan Pengolahan II				
	IX	Asprak. Kimia Pangan II	a1	a30	IV	
X	Asprak keteknikan pengolahan II	B	a13,a31	VI		
J U M A T	I					
	II	Bahan Tambahan Makanan	a1	a7,a5	VI	
	III	Bahan Tambahan Makanan				
	IV	Teknologi Gula	a1,a2,a3	a5,a9	VI	
	V	Teknologi Gula				
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	Praktikum Teknologi Pengol. Pangan	a2,a3	a24,a30	IV	
	IX	Praktikum Teknologi Pengol. Pangan				
	X					



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

**JADWAL KULIAH SEMESTER GENAP T.A. 2018/2019**

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 4.2	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	<i>Manajemen DAS</i>	<i>b1</i>	<i>a14,a26</i>	<i>VI</i>	
	II	<i>Manajemen DAS</i>				
	III	<i>Gizi Eksperimental</i>	<i>a1</i>	<i>a19,b12</i>	<i>VI</i>	
	IV	<i>Gizi Eksperimental</i>				
	V	<i>Sifat Teknik Hsl Pertanian</i>	<i>B</i>	<i>a12,a13</i>	<i>VI</i>	
	VI	<i>Sifat Tknik Hsl Pertanian</i>				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	<i>Fisika Dasar I/Fisika Dasar</i>	<i>a1,a2</i>	<i>a14,b27</i>	<i>II</i>	
	VIII	<i>Fisika Dasar I/Fisika Dasar</i>				
	IX	<i>Asprak Sifat Tknik Hsl Pert.</i>	<i>B</i>	<i>a12,a13</i>	<i>VI</i>	
X						
S E L A S A	I	<i>Teknik Konservasi Lahan</i>	<i>b2</i>	<i>a16,a18</i>	<i>VI</i>	
	II	<i>Teknik Konservasi Lahan</i>				
	III	<i>Kekuatan Bahan Konstruksi</i>	<i>b1</i>	<i>a15,a33</i>	<i>IV</i>	
	IV	<i>Kekuatan Bahan Konstruksi</i>				
	V	<i>Kimia Dasar II/Kimia Dasar</i>	<i>B,b1</i>	<i>a33,a28</i>	<i>II</i>	
	VI	<i>Kimia Dasar II/Kimia Dasar</i>				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII					
	VIII	<i>Asprak Kimia Dasar II/Kimia Dasar</i>	<i>B,b1</i>	<i>a26,a33</i>	<i>II</i>	
	IX	<i>Asprak. Survey &amp; Analisis Data Gizi</i>	<i>a2,a3</i>	<i>a19,b12</i>	<i>VI</i>	
X						
R A B U	I	<i>Dasar-dasar Agronomi</i>	<i>B</i>	<i>b39</i>	<i>IV</i>	
	II	<i>Dasar-dasar Agronomi</i>				
	III	<i>Teknik Pengeringan &amp; Pendinginan</i>	<i>b1</i>	<i>a11,a18</i>	<i>VI</i>	
	IV	<i>Teknik Pengeringan &amp; Pendinginan</i>				
	V	<i>Karakteristik Teknik Hasil Pertanian</i>	<i>b1</i>	<i>a31,a12</i>	<i>VI</i>	
	VI	<i>Karakteristik Teknik Hasil Pertanian</i>				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	<i>Asprak. Teknik Pengeringan &amp; Pendinginan</i>	<i>b1</i>	<i>a18</i>	<i>VI</i>	
	VIII	<i>Asprak Dasar-dasar Agronomi</i>	<i>B</i>	<i>b39</i>	<i>IV</i>	
	IX					
X						
K A M I S	I					
	II					
	III	<i>Agroklimatologi</i>	<i>B</i>	<i>a21</i>	<i>VI</i>	
	IV	<i>Agroklimatologi</i>				
	V					
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	<i>Teknik Bioproses 2</i>	<i>b1</i>	<i>a18,a13</i>	<i>VI</i>	
	VIII	<i>Teknik Bioproses 2</i>				
	IX	<i>Asprak. Teknik Bioproses 2</i>	<i>b1</i>	<i>a18,a13</i>	<i>VI</i>	
X	<i>Asprak Thermobakteriologi</i>	<i>a1</i>	<i>a30</i>	<i>VI</i>		
J U M A T	I					
	II	<i>Pengemb. Produk Baru/&amp;Pemasaran</i>	<i>a1</i>	<i>a7,a29</i>	<i>VI</i>	
	III	<i>Pengemb. Produk Baru/&amp;Pemasaran</i>				
	IV					
	V					
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	<i>Keamanan Pangan &amp; Toksikologi</i>	<i>a1</i>	<i>a6,a8</i>	<i>VI</i>	
	IX	<i>Keamanan Pangan &amp; Toksikologi</i>				
	X	<i>Asprak.Ergonomika/Ergo.&amp;Keselamatan Kerja</i>	<i>B,b1</i>	<i>a15,c7</i>	<i>VI</i>	





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 GENAP T.A. 2018/2019

HARI	JAM	MATA KULIAH	KODE	KODE	SMT	
		RUANG 4.3	PRODI	DOSEN		
S E N I N	I	<i>Ergonomika/Ergo.&amp;Keselamatan Kerja</i>	<i>B,b1</i>	<i>a15,c7</i>	<i>VI</i>	
	II	<i>Ergonomika/Ergo.&amp;Keselamatan Kerja</i>				
	III	<i>Teknik Lingkungan</i>	<i>b1</i>	<i>a21,a26</i>	<i>VI</i>	
	IV	<i>Teknik Lingkungan</i>				
	V	<i>Mekatronika dan Robotika</i>	<i>b2</i>	<i>a16,a21</i>	<i>VI</i>	
	VI	<i>Mekatronika dan Robotika</i>				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII					
	VIII					
	IX	<i>Asprak.Ergonomika/Ergo.&amp;Keselamatan Kerja</i>	<i>B,b1</i>	<i>a15,c7</i>	<i>VI</i>	
X						
S E L A S A	I					
	II					
	III	<i>Tekno Pengolahan Pangan II</i>	<i>a1</i>	<i>a19,a24,c4</i>	<i>VI</i>	
	IV	<i>Tekno Pengolahan Pangan II</i>				
	V					
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII					
	VIII					
	IX	<i>Asprak .Tekno Pengol Pangan II</i>	<i>a1</i>	<i>a19,a24,c4</i>	<i>VI</i>	
X						
R A B U	I	<i>Ekonomi Teknik</i>	<i>a1</i>	<i>a12,a22</i>	<i>IV</i>	
	II	<i>Ekonomi Teknik</i>				
	III	<i>Kimia Dasar</i>	<i>a2</i>	<i>a34, a26</i>	<i>II</i>	
	IV	<i>Kimia Dasar</i>				
	V	<i>Uji Mutu Mikrobiologis Pangan</i>	<i>a1,a2</i>	<i>a10,a20,c9</i>	<i>VI</i>	
	VI	<i>Uji Mutu Mikrobiologis Pangan</i>				
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	<i>Asprak Kimia Dasar</i>	<i>a2</i>	<i>a14,a34</i>	<i>II</i>	
	VIII	<i>Asprak.Karakteristik Teknik Hasil Pertanian</i>	<i>b1</i>	<i>a31</i>	<i>VI</i>	
	IX					
X						
K A M I S	I					
	II					
	III	<i>Forensik Pangan</i>	<i>a1,a2,a3</i>	<i>a1,a9,c9</i>	<i>VI</i>	
	IV	<i>Forensik Pangan</i>				
	V	<i>Pemasaran</i>	<i>a2</i>	<i>a23, a29</i>	<i>IV</i>	
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT DHUHUR</b>					
	VII	<i>Dasar-Dasar Manajemen</i>	<i>a1,B</i>	<i>a28,a22</i>	<i>II</i>	
	VIII	<i>Dasar-Dasar Manajemen</i>				
	IX					
X						
J U M A T	I					
	II	<i>Praktikum Biokimia &amp; Gizi Pangan</i>	<i>a2,a3</i>	<i>a24,c1</i>	<i>VI</i>	
	III	<i>Praktikum Biokimia &amp; Gizi Pangan</i>				
	IV					
	V	<i>Asprak. Teknologi Gula</i>	<i>a1,a2,a3</i>	<i>a34</i>	<i>VI</i>	
	VI					
	<b>ISHOMA/SHOLAT JUMAT</b>					
	VIII	<i>Praktikum Usaha</i>	<i>a2</i>	<i>a23,a29</i>	<i>VI</i>	
	IX					
	X					

Mataram, 20 Februari 2019

Wakil Dekan I,

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

NIP. 196412311990012015