

JADWAL KULIAH SEMESTER GANJIL 2020/2021
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN - UB

SENIN

| RUANG | 06.30 – 09.00 | 09.10 – 11.40 | ISTIRAHAT | 12.10 – 14.40 | 15.10 – 17.40 |
|--------------|--|--|------------------|--|--|
| F. 2-1 | Mikrobiologi Terapan (TPB60005/3/W) AKW - FDE KLS. Q SMT. 3 | Biologi Sel dan Molekuler (TPB61006/3/W) AJS - AKW - TJM KLS. Q SMT. 3 | | Biokimia (TPP61005/4/W) YNT - EYM - SNW KLS. AE SMT. 3 | Mikrobiologi Terapan TPB60005/3/W) AKW - FDE KLS. RE SMT. 3 |
| F. 2-2 | Pengemasan dan Penyimpanan (TPP61019/3/W) SSY - LPA - TAH KLS. AE SMT. 5 | Pengetahuan Bahan (TPP61011/3/W) HRJ - WDR - TES KLS. D SMT. 3 | | Keteknikan Pengolahan 2 (TPP61009/3/W) SSY - FCN - DYA KLS. A SMT. 3 | Pengetahuan Bahan (TPP61011/3/W) HRJ - WDR - TES KLS. AE SMT. 3 |
| F. 2-3 | | Bahan Tambahan dan Ingredien Pangan (TPP61018/3/W) WDR - ESM - TES KLS. A SMT. 5 | | Pangan Fermentasi (TPP61031/3/P) EZB - JKN - RAC KLS. D SMT. 5 | Teknologi Pengolahan Hasil Hewani (TPP61020/3/P) ESM - FCN KLS. A SMT. 5 |

| RUANG | 06.30 – 08.10 | 08.20 – 10.00 | 10.10 - 11.50 | ISTIRAHAT | 12.20 – 14.00 | 14.10 – 15.50 | 16.20 – 18.00 |
|---------|--|--|--|-----------|--|---|---|
| D. 3-13 | Pancasila (MPK4008/2/W) TIM UB KLS. G SMT. 1 | Pancasila (MPK60008/2/W) TIM UB KLS. Q SMT. 1 | Pancasila (MPK4008/2/W) TIM UB KLS. A SMT. 1 | | Pancasila (MPK4008/2/W) TIM UB KLS. R SMT. 1 | Pancasila (MPK4008/2/W) TIM UB KLS. D SMT. 1 | Manajemen Bisnis (TPI4011/2/W) KFB - JMM - MON KLS. D SMT. 5 |
| F. 3-1 | Prakt. Analisis Sensoris (TPP61016/1/W) KFB - WBS KLS. D SMT. 5 | Pangan Fermentasi (TPB61031/2/P) EZB - JKN - RAC KLS. Q SMT. 7 | Prakt. Mikrobiologi Pangan (TPP61014/2/W) ELS - RAC - FDE - FAS KLS. AE SMT. 5 | | Rancangan Percobaan (TPP61012/2/W) SBW - SSY KLS. A SMT. 5 | Biokimia II (TPB4179/3/W) YNT - AJS KLS. Q SMT. 3 | Prakt. Kewirausahaan (TPF60015/1/W) JMM - TJM - MON KLS. Q SMT. 5 |
| F. 3-2 | Keselamatan Kerja dan Lingkungan Industri (TPI62061/2/P) DYA - TAH KLS. A SMT. 5 | Analisis Sensoris (TPP61015/2/W) KFB - WBS KLS. AE SMT. 5 | Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) KFB - MON KLS. D SMT. 5 | | | | Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) VIF - JHL - TAH KLS. A SMT. 1 |
| D. 3-1 | Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) TJM - MNC KLS. Q SMT. 5 | Pengantar Immunologi (TPB4180/2/W) RAC - FDE KLS. RE SMT. 3 | | | Bioteknologi Pangan (TPB4283/2/W) MNC - FAS KLS. RE SMT. 5 | | Kimia Dasar I (TPP61001/2/W) HSP - JHL - LPA KLS. G SMT. 1 |
| D. 3-2 | | | | | | | |

SELASA

| RUANG | 06.30 – 09.00 | 09.10 – 11.40 | ISTIRAHAT | 12.10 – 14.40 | 15.10 – 17.40 |
|--------|--|--|-----------|--|---|
| F. 2-1 | Matematika (TPB61001/3/W) VID -DYA - NIS KLS. Q SMT. 1 | Matematika (TPB61001/3/W) VID -DYA - NIS KLS. R SMT. 1 | | Pangan Fermentasi (TPP61031/3/P) EZB - JKN - RAC KLS. A SMT. 5 | Pengantar Bioteknologi (TPB61002/3/W) AKW - MNC KLS. R SMT. 1 |
| F. 2-2 | Pengemasan dan Penyimpanan (TPP61019/3/W) SSY - LPA - TAH KLS. D SMT. 5 | | | Keteknikan Pengolahan 2 (TPP61009/3/W) SSY - FCN - DYA KLS. D SMT. 3 | Inovasi Teknologi dan Rekayasa Pangan (TPP61028/3/P) AZM - NIS KLS. A SMT. 5 |
| F. 2-3 | Bahan Tambahan dan Ingredien Pangan (TPP61018/3/W) WDR - ESM - TES KLS. AE SMT. 5 | Biokimia (TPP61005/4/W) YNT - EYM - SNW KLS. A SMT. 3 | | Pengetahuan Bahan (TPP61011/3/W) HRJ - WDR - TES KLS. A SMT. 3 | Kalkulus (TPP61003/3/W) VIF - DYA - NIS KLS. G SMT. 1 |

| RUANG | 06.30 – 08.10 | 08.20 – 10.00 | 10.10 - 11.50 | ISTIRAHAT | 12.20 – 14.00 | 14.10 – 15.50 | 16.20 – 18.00 |
|---------|--|---|--|-----------|---|---|---|
| D. 3-13 | Rancangan Percobaan (TPB61010/2/W) SBW - SSY KLS. Q SMT. 5 | Manajemen Bisnis (TPI4011/2/W) KFB - JMM - MON KLS. A SMT. 5 | Prakt. Mikrobiologi Pangan (TPP61014/2/W) ELS - RAC - FDE - FAS KLS. D SMT. 5 | | Fisiologi dan Metabolisme Zat Gizi (TPP61006/2/W) SNW - JMM KLS. AE SMT. 3 | Kultur Sel dan Jaringan (TPB4276/2/W) FDE - FP KLS. Q SMT. 5 | Pengendalian Mutu (TPP61015/2/W) KFB - MON KLS. Q SMT. 5 |
| F. 3-1 | Prakt. Analisis Sensoris (TPP61016/1/W) KFB - WBS KLS. A SMT. 5 | Pengantar Ilmu dan Teknologi Pangan (TPP61004/2/W) HRJ - TDW - EZB KLS. G SMT. 1 | Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) SBW - AZM KLS. D SMT. 3 | | Evaluasi Nilai Gizi Pangan (TPP4174/2/W) TDW - EYM KLS. D SMT. 4 | | Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) TIM FAK KLS. AE SMT. 3 |
| F. 3-2 | Prakt. Biokimia II (TPB4179/3/W) RAC - LPA KLS. RE SMT. 3 | Prakt. Kimia Dasar I (TPP61002/1/W) HSP - JHL - LPA KLS. A SMT. 1 | Nutrasetika dan Pangan Fungsional (TPB61021/2/P) TDW - HSP KLS. Q SMT. 7 | | Enzimologi (TPB61015/2/W) YNT - AJS KLS. RE SMT. 3 | Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) TJM - MNC KLS. RE SMT. 5 | Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) VIF - JHL - TAH KLS. Q SMT. 1 |
| D. 3-1 | Fisika Dasar (TPF61005/2/W) VIF - JHL KLS. D SMT. 1 | Pengantar Teknologi Bioproses (TPB62002/2/W) AKW - AZM - NIS KLS. RE SMT. 3 | Biologi (TPF61001/2/W) FAS - RAC KLS. R SMT. 1 | | Prakt. Biomaterial (TPF61013/1/W) AZM - NIS KLS. Q SMT. 3 | Kimia Dasar (TPF61003/2/W) FCN - LPA KLS. Q SMT. 1 | Prakt. Kewirausahaan (TPF60015/1/W) JMM - TJM - MON KLS. RE SMT. 5 |
| D. 3-2 | Prak. Biologi (TPF61002/1/W) FAS - RAC KLS. R SMT. 1 | Mikrobiologi dan Bioteknologi Industri (TPB4164/3/W) AJS - TJM - MNC KLS. Q SMT. 3 | Thermobakteriologi (TPP61030/2/P) SBW - TJM KLS. A SMT. 5 | | | | |

RABU

| RUANG | 06.30 – 09.00 | 09.10 – 11.40 | ISTIRAHAT | 12.10 – 14.40 | 15.10 – 17.40 |
|--------|--|---------------|-----------|---|---|
| F. 2-1 | Kalkulus (TPP61003/3/W) VIF - DYA - NIS KLS. A SMT. 1 | | | Biologi Sel dan Molekuler (TPB61006/3/W) AJS - AKW - TJM KLS. RE SMT. 3 | Bahan Tambahan dan Ingredien Pangan (TPP61018/3/W) WDR - ESM - TES KLS. D SMT. 5 |
| F. 2-2 | Pengemasan dan Penyimpanan (TPP61019/3/W) SSY - LPA - TAH KLS. A SMT. 5 | | | Biokimia (TPP61005/4/W) YNT - EYM - SNW KLS. D SMT. 3 | Kalkulus (TPP61003/3/W) VIF - DYA - NIS KLS. D SMT. 1 |
| F. 2-3 | Keteknikan Pengolahan 2 (TPP61009/3/W) SSY - FCN - DYA KLS. AE SMT. 3 | | | | Pengantar Bioteknologi (TPB61002/3/W) AKW - MNC KLS. Q SMT. 1 |

| RUANG | 06.30 – 08.10 | 08.20 – 10.00 | 10.10 - 11.50 | ISTIRAHAT | 12.20 – 14.00 | 14.10 – 15.50 | 16.20 – 18.00 |
|---------|---|---|---|-----------|---|--|--|
| D. 3-13 | Manajemen Bisnis (TPI4011/2/W) KFB - JMM - MON KLS. AE SMT. 5 | Pengantar Imunologi (TPB4180/2/W) RAC - FDE KLS. Q SMT. 3 | Prakt. Evaluasi Gizi Pangan (TPP61013/1/W) HSP - SNW - EYM KLS. A SMT. 5 | | Fisika Dasar (TPF61005/2/W) JHL - TAH KLS. R SMT. 1 | Prakt. Mikrobiologi Pangan (TPP61014/2/W) ELS - RAC - FDE - FAS KLS. A SMT. 5 | Kewirausahaan (UBU60003/2/W) JMM - TJM - MON KLS. RE SMT. 5 |
| F. 3-1 | Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) TIM FTP KLS. Q SMT. 1 | Rancangan Percobaan (TPP61012/2/W) SBW - SSY KLS. AE SMT. 5 | Pengantar Teknologi Bioproses (TPB62002/2/W) AKW - AZM - NIS KLS. Q SMT. 3 | | Prak. Biologi (TPF61002/1/W) JMM - HSP KLS. G SMT. 1 | Prakt. Analisis Sensoris (TPP61016/1/W) KFB - WBS KLS. AE SMT. 5 | Fisika Dasar (TPF61005/2/W) VIF - JHL KLS. A SMT. 1 |
| F. 3-2 | Bioteknologi Pangan (TPB4283/2/W) MNC - FAS KLS. Q SMT. 5 | Evaluasi Nilai Gizi Pangan (TPP4174/2/W) TDW - EYM KLS. A SMT. 4 | Mikrobiologi dan Bioteknologi Industri (TPB4164/3/W) AJS - TJM - MNC KLS. RE SMT. 3 | | Mikrobiologi Pangan 1 (TPP61010/2/W) EZB - JKN - ELS KLS. A SMT. 3 | Kewirausahaan (UBU60003/2/W) JMM - TJM - MON KLS. Q SMT. 5 | Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri (TPP61029/2/P) WBS - WDR KLS. A SMT. 5 |
| D. 3-1 | Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) TIM FAK KLS. D SMT. 3 | Pengantar Teknologi Pertanian (TPB4161/2/W) JKN - AZM - DYA KLS. Q SMT. 1 | Prakt. Kimia Dasar I (TPP61002/1/W) HSP - JHL - LPA KLS. G SMT. 1 | | Prakt. Kimia Dasar (TPF61004/1/W) FDE - LPA KLS. Q SMT. 1 | Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) VIF - JHL - TAH KLS. R SMT. 1 | |
| D. 3-2 | Biologi (TPF61001/2/W) JMM - HSP KLS. G SMT. 1 | Pengantar Ilmu dan Teknologi Pangan (TPP61004/2/W) HRJ - TDW - EZB KLS. D SMT. 1 | Pengembangan Kepribadian dan Etika Profesi (TPF60007/2/W) TDW - TAH KLS. A SMT. 1 | | Teknik Imobilisasi (TPB4184/2/W) AKW - MNC - FAS KLS. RE SMT. 5 | | Biomaterial (TPF61012/2/W) AZM - NIS KLS. RE SMT. 3 |

KAMIS

| RUANG | 06.30 – 08.10 | 08.20 – 10.00 | 10.10 - 11.50 | ISTIRAHAT | 12.20 – 14.00 | 14.10 – 15.50 | 16.20 – 18.00 |
|---------|---|---|---|-----------|--|--|---|
| F. 2-1 | Rancangan Percobaan (TPB61010/2/W) SBW - SSY KLS. RE SMT. 5 | Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) SBW - AZM KLS. G SMT. 3 | Pengantar Ilmu dan Teknologi Pangan (TPP61004/2/W) HRJ - TDW - EZB KLS. A SMT. 1 | | Pengembangan Kepribadian dan Etika Profesi (TPF60007/2/W) TDW - TAH KLS. D SMT. 1 | Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) SBW - AZM KLS. AE SMT. 3 | Teknologi Makanan Ringan dan Kembang Gula (TPP61026/2/P) WDR - ESM KLS. A SMT. 5 |
| F. 2-2 | Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) KFB - MON KLS. A SMT. 5 | Manajemen Kuliner (TPP61022/2/P) TDW - ELS - JMM KLS. A SMT. 5 | Enzimologi (TPB61015/2/W) YNT - AJS KLS. Q SMT. 3 | | Mikrobiologi Pangan 1 (TPP61010/2/W) EZB - JKN - ELS KLS. AE SMT. 3 | Analisis Sensoris (TPP61015/2/W) KFB - WBS KLS. A SMT. 5 | Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) TIM FTP KLS. R SMT. 1 |
| F. 2-3 | Prakt. Evaluasi Gizi Pangan (TPP61013/1/W) HSP - SNW - EYM KLS. D SMT. 5 | Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61004/2/W) JKN - TJM KLS. Q SMT. 3 | Teknologi Polisakarida dan Gula (TPP61024/2/P) WDR - MON - TES KLS. A SMT. 5 | | Teknologi Lemak dan Minyak (TPP61025/2/P) TES - FCN KLS. A SMT. 5 | | Prakt. Kimia Dasar I (TPP61002/1/W) HSP - JHL - LPA KLS. D SMT. 1 |
| D. 3-13 | Prakt. Biokimia II (TPB4179/3/W) RAC - LPA KLS. Q SMT. 3 | Pengendalian Mutu (TPP61015/2/W) KFB - MON KLS. RE SMT. 5 | Sistem Manajemen dan Pengendalian Mutu (TPP62014/2/W) JKN - DYA KLS. Q SMT. 5 | | Nutrigenomik (TPB60007/2/P) EYM - FAS KLS. Q SMT. 7 | Fisiologi dan Metabolisme Zat Gizi (TPP61006/2/W) SNW - JMM KLS. A SMT. 3 | Biologi (TPF61001/2/W) FAS - RAC KLS. Q SMT. 1 |
| F. 3-1 | Prakt. Biomaterial (TPF61013/1/W) AZM - NIS KLS. RE SMT. 3 | Teknik Imobilisasi (TPB4184/2/W) AKW - MNC - FAS KLS. Q SMT. 5 | Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) VIF - JHL - TAH KLS. G SMT. 1 | | Prakt. Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61005/1/W) FAS - FDE KLS. RE SMT. 3 | Biomaterial (TPF61012/2/W) AZM - NIS KLS. Q SMT. 3 | Prak. Biologi (TPF61002/1/W) JMM - HSP KLS. A SMT. 1 |

| RUANG | 06.30 – 08.10 | 08.20 – 10.00 | 10.10 - 11.50 | ISTIRAHAT | 12.20 – 14.00 | 14.10 – 15.50 | 16.20 – 18.00 |
|--------------|---|---|--|------------------|--|--|----------------------|
| F. 3-2 | Bahasa Indonesia (MPK60007/2/W) TIM UB KLS. R SMT. 1 | Bahasa Indonesia (MPK60007/2/W) TIM UB KLS. A SMT. 1 | Prak. Biologi (TPF61002/1/W) FAS - RAC KLS. Q SMT. 1 | | Biologi (TPF61001/2/W) JMM - HSP KLS. D SMT. 1 | Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) VIF - JHL - TAH KLS. D SMT. 1 | |
| D. 3-1 | Bahasa Indonesia (MPK60007/2/W) TIM UB KLS. D SMT. 1 | Bahasa Indonesia (MPK60007/2/W) TIM UB KLS. Q SMT. 1 | | | Kimia Dasar I (TPP61001/2/W) HSP - JHL - LPA KLS. A SMT. 1 | | |
| D. 3-2 | Bahasa Indonesia (MPK60007/2/W) TIM UB KLS. G SMT. 1 | | | | | | |

JUM'AT

| RUANG | 06.30 – 08.10 | 08.20 – 10.00 | ISTIRAHAT | 13.00 - 14.40 | 15.20 - 17.00 |
|---------|--|---|-----------|---|--|
| F. 2-1 | Analisis Sensoris (TPP61015/2/W) KFB - WBS KLS. D SMT. 5 | Rancangan Percobaan (TPP61012/2/W) SBW - SSY KLS. D SMT. 5 | | Nutrasetika dan Pangan Fungsional (TPP61021/2/P) TDW - HSP KLS. A SMT. 5 | Gastronomi Molekuler (TPP61027/2/P) WBS - KFB KLS. A SMT. 5 |
| F. 2-2 | Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61004/2/W) JKN - TJM KLS. RE SMT. 3 | Evaluasi Nilai Gizi Pangan (TPP4174/2/W) TDW - EYM KLS. AE SMT. 4 | | Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) SBW - AZM KLS. A SMT. 3 | Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) TIM FAK KLS. A SMT. 3 |
| F. 2-3 | | Biokimia II (TPB4179/3/W) YNT - AJS KLS. RE SMT. 3 | | Mikrobiologi Pangan 1 (TPP61010/2/W) EZB - JKN - ELS KLS. D SMT. 3 | Prakt. Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61005/1/W) FAS - FDE KLS. Q SMT. 3 |
| D. 3-13 | Kultur Sel dan Jaringan (TPB4276/2/W) FDE - FP KLS. RE SMT. 5 | Teknologi Hasil Perkebunan (TPP61023/2/P) HRJ - ESM KLS. A SMT. 5 | | Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) KFB - MON KLS. AE SMT. 5 | Prakt. Kimia Dasar (TPF61004/1/W) FDE - LPA KLS. R SMT. 1 |
| F. 3-1 | Prakt. Evaluasi Gizi Pangan (TPP61013/1/W) HSP - SNW - EYM KLS. AE SMT. 5 | Sistem Manajemen dan Pengendalian Mutu (TPP62014/2/W) JKN - DYA KLS. RE SMT. 5 | | Fisika Dasar (TPF61005/2/W) VIF - JHL KLS. G SMT. 1 | Biologi (TPF61001/2/W) JMM - HSP KLS. A SMT. 1 |

| RUANG | 06.30 – 08.10 | 08.20 – 10.00 | ISTIRAHAT | 13.00 - 14.40 | 15.20 - 17.00 |
|--------------|--|--|------------------|----------------------|---|
| F. 3-2 | Kimia Dasar I (TPP61001/2/W) HSP - JHL - LPA KLS. D SMT. 1 | Fisiologi dan Metabolisme Zat Gizi (TPP61006/2/W) SNW - JMM KLS. D SMT. 3 | | | Pengembangan Kepribadian dan Etika Profesi (TPF60007/2/W) TDW - TAH KLS. G SMT. 1 |
| D. 3-1 | Kimia Dasar (TPF61003/2/W) FCN - LPA KLS. R SMT. 1 | Fisika Dasar (TPF61005/2/W) JHL - TAH KLS. Q SMT. 1 | | | |
| D. 3-2 | | Prak. Biologi (TPF61002/1/W) JMM - HSP KLS. D SMT. 1 | | | |