

**JADWAL KULIAH SEMESTER GANJIL 2021/2022**  
**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 (TPB61013/3/W) <b>DWN - FHS</b> KLS. Q SMT. 3	Matematika (TPB61001/3/W) <b>VIF - TIP</b> KLS. R SMT. 1		Keteknikan Pengolahan 2 (TPP61009/3/W) <b>SSY - FCN - DYA</b> KLS. A SMT. 3	Pengetahuan Bahan (TPP61011/3/W) <b>HRJ - WDR - TES</b> KLS. AE SMT. 3
F. 2-2	Pengemasan dan Penyimpanan (TPP61019/3/W) <b>SSY - LPA - TAH</b> KLS. AE SMT. 5	Pengetahuan Bahan (TPP61011/3/W) <b>HRJ - WDR - TES</b> KLS. D SMT. 3		Pangan Fermentasi (TPP61031/3/P) <b>EZB - JKN</b> KLS. A SMT. 5	Kalkulus (TPP61003/3/W) <b>VIF - DYA - TIP</b> KLS. D SMT. 1
. 2-3	Kimia Pangan (TPP61007/3/W) <b>YNT - TES - EYM</b> KLS. A SMT. 3				Unit Operasi Bioproses 2 (TPB61008/3/W) <b>AZM - FCN - DYA</b> KLS. RE SMT. 3

RUANG	06.30 – 08.10	08.20 – 10.00	10.10 - 11.50	ISTIRAHAT	12.20 – 14.00	14.10 – 15.50	16.00 – 17.40
F. 2-4	Mikrobiologi Pangan 1 (TPP61010/2/W) <b>EZB - JKN - ELS</b> KLS. D SMT. 3		Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) <b>TIM FAK</b> KLS. A SMT. 3		Fisika Dasar (TPF61005/2/W) <b>VIF - JHL - TAH</b> KLS. G SMT. 1	Prakt. Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61005/1/W) <b>FAS - FDE</b> KLS. Q SMT. 3	Manajemen Bisnis (TPI4011/2/W) <b>KFB - MON - WBS</b> KLS. A SMT. 5
F. 2-5	Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) <b>TJM - MNC</b> KLS. Q SMT. 5		Unit Operasi Bioproses 1 (TPB61007/2/W) <b>AZM - FCN - DYA</b> KLS. Q SMT. 3		Rancangan Percobaan (TPP61012/2/W) <b>SBW - SSY</b> KLS. A SMT. 5	Prakt. Mikrobiologi Pangan (TPP61014/2/W) <b>ELS - FHS - DWN</b> KLS. AE SMT. 5	Prakt. Kewirausahaan (TPF60015/1/W) <b>JMM - TJM</b> KLS. Q SMT. 5
F. 2-6	Unit Operasi Bioproses 2 (TPB61008/3/W) <b>AZM - FCN - DYA</b> KLS. RE SMT. 3	Manajemen Bisnis (TPI4011/2/W) <b>KFB - MON - WBS</b> KLS. D SMT. 5	Teknologi Polisakarida dan Gula (TPP61024/2/P) <b>WDR - TES - MON</b> KLS. A SMT. 5		Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - AJS</b> KLS. RE SMT. 3	Nutrigenomik (TPB61015/2/P) <b>EYM - FAS</b> KLS. Q SMT. 5	Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) <b>VIF - JHL - TAH</b> KLS. A SMT. 1
F. 2-7		Kimia Dasar I (TPP61001/2/W) <b>HSP - JHL - LPA</b> KLS. G SMT. 1	Biologi (TPF61001/2/W) <b>JMM - HSP - ELS</b> KLS. A SMT. 1		Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) <b>KFB - MON</b> KLS. D SMT. 5	Bioteknologi Pangan (TPB61014/2/W) <b>MNC - FHS</b> KLS. RE SMT. 5	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - EYM - SNW</b> KLS. A SMT. 3

**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) <b>VIF - TIP</b> KLS. Q SMT. 1	Kimia Pangan (TPP61007/3/W) <b>YNT - TES - EYM</b> KLS. AE SMT. 3		Keteknikan Pengolahan 2 (TPP61009/3/W) <b>SSY - FCN - DYA</b> KLS. D SMT. 3	Pengantar Bioteknologi (TPB61002/3/W) <b>AKW - MNC</b> KLS. R SMT. 1
F. 2-2	Bahan Tambahan dan Ingredien Pangan (TPP61018/3/W) <b>TES - ESM - WDR</b> KLS. A SMT. 5	Pengemasan dan Penyimpanan (TPP61019/3/W) <b>SSY - LPA - TAH</b> KLS. D SMT. 5		Pengetahuan Bahan (TPP61011/3/W) <b>HRJ - WDR - TES</b> KLS. A SMT. 3	Inovasi Teknologi dan Rekayasa Pangan (TPP61028/3/P) <b>AZM - ESM</b> KLS. A SMT. 5
F. 2-3	Biologi Sel dan Molekuler (TPB61006/3/W) <b>AJS - AKW - TJM</b> KLS. Q SMT. 3				Kalkulus (TPP61003/3/W) <b>VIF - DYA - TIP</b> 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	16.00 – 17.40
F. 2-4	Rancangan Percobaan (TPB61010/2/W) <b>SBW - SSY</b> KLS. Q SMT. 5	Prak. Biologi (TPF61002/1/W) <b>FAS - RAC</b> KLS. R SMT. 1	Unit Operasi Bioproses 1 (TPB61007/2/W) <b>AZM - FCN - DYA</b> KLS. RE SMT. 3		Fisiologi dan Metabolisme Zat Gizi (TPP61006/2/W) <b>TDW - SNW</b> KLS. AE SMT. 3	Kultur Sel dan Jaringan (TPB4276/2/W) <b>FP - FK</b> KLS. Q SMT. 5	Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) <b>KFB - MON</b> KLS. Q SMT. 5
F. 2-5	Prakt. Mikrobiologi Pangan (TPP61014/2/W) <b>ELS - FHS - DWN</b> KLS. D SMT. 5	Pengantar Ilmu dan Teknologi Pangan (TPP61004/2/W) <b>HRJ - EZB - TDW</b> KLS. G SMT. 1	Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) <b>AZM - SBW</b> KLS. D SMT. 3		Prakt. Analisis Sensoris (TPP61016/1/W) <b>KFB - WBS</b> KLS. A SMT. 5	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - AJS</b> KLS. Q SMT. 3	Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) <b>TIM FAK</b> KLS. AE SMT. 3
F. 2-6	Prakt. Biokimia dan Enzimologi (TPB61003/1/W) <b>MNC - RAC</b> KLS. RE SMT. 3	Prakt. Kimia Dasar I (TPP61002/1/W) <b>HSP - JHL - LPA</b> KLS. A SMT. 1			Enzimologi (TPP62015/2/W) <b>YNT - AJS</b> KLS. RE SMT. 3	Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) <b>TJM - MNC</b> KLS. RE SMT. 5	Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) <b>VIF - JHL</b> KLS. Q SMT. 1
F. 2-7	Fisika Dasar (TPF61005/2/W) <b>VIF - JHL - TAH</b> KLS. D SMT. 1	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - EYM - SNW</b> KLS. A SMT. 3	Biologi (TPF61001/2/W) <b>FAS - RAC</b> KLS. R SMT. 1		Prakt. Biomaterial (TPF61013/1/W) <b>TEP</b> KLS. Q SMT. 3	Kimia Dasar (TPF61003/2/W) <b>LPA - FDE</b> KLS. Q SMT. 1	Prakt. Kewirausahaan (TPF60015/1/W) <b>JMM - TJM</b> KLS. RE 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) <b>VIF - DYA - TIP</b> KLS. A SMT. 1	Keteknikan Pengolahan 2 (TPP61009/3/W) <b>SSY - FCN - DYA</b> KLS. AE SMT. 3		Biologi Sel dan Molekuler (TPB61006/3/W) <b>AJS - AKW - TJM</b> KLS. RE SMT. 3	Pengantar Bioteknologi (TPB61002/3/W) <b>AKW - MNC</b> KLS. Q SMT. 1
F. 2-2	Pengemasan dan Penyimpanan (TPP61019/3/W) <b>SSY - LPA - TAH</b> KLS. A SMT. 5	Bahan Tambahan dan Ingredien Pangan (TPP61018/3/W) <b>TES - ESM - WDR</b> KLS. AE SMT. 5			Unit Operasi Bioproses 2 (TPB61008/3/W) <b>AZM - FCN - DYA</b> KLS. Q SMT. 3

RUANG	06.30 – 08.10	08.20 – 10.00	10.10 - 11.50	ISTIRAHAT	12.20 – 14.00	14.10 – 15.50	16.00 – 17.40
F. 2-3	Manajemen Bisnis (TPI4011/2/W) <b>KFB - MON - WBS</b> KLS. AE SMT. 5	Pengantar Imunologi (TPB61016/2/W) <b>FDE - RAC</b> KLS. Q SMT. 5	Prakt. Evaluasi Gizi Pangan (TPP61013/1/W) <b>HSP - SNW - EYM</b> KLS. A SMT. 5		Fisika Dasar (TPF61005/2/W) <b>VIF - JHL</b> KLS. R SMT. 1	Prakt. Mikrobiologi Pangan (TPP61014/2/W) <b>ELS - FHS - DWN</b> KLS. A SMT. 5	Kewirausahaan (UBU60003/2/W) <b>JMM - TJM</b> KLS. RE SMT. 5
F. 2-4	Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) <b>TIM FTP</b> KLS. Q SMT. 1	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - EYM - SNW</b> KLS. D SMT. 3	Pengembangan Kepribadian dan Etika Profesi (TPF60007/2/W) <b>TDW - TAH</b> KLS. A SMT. 1		Prak. Biologi (TPF61002/1/W) <b>JMM - HSP - DWN</b> KLS. G SMT. 1	Rancangan Percobaan (TPP61012/2/W) <b>SBW - SSY</b> KLS. AE SMT. 5	Fisika Dasar (TPF61005/2/W) <b>VIF - JHL - TAH</b> KLS. A SMT. 1
F. 2-5	Bioteknologi Pangan (TPB61014/2/W) <b>MNC - FHS</b> KLS. Q SMT. 5	Pengantar Ilmu dan Teknologi Pangan (TPP61004/2/W) <b>HRJ - EZB - TDW</b> KLS. D SMT. 1	Biomaterial (TPF61012/2/W) <b>TEP</b> KLS. RE SMT. 3		Mikrobiologi Pangan 1 (TPP61010/2/W) <b>EZB - JKN - ELS</b> KLS. A SMT. 3		Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri (TPP61029/2/P) <b>WBS - WDR</b> KLS. A SMT. 5
F. 2-6	Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) <b>TIM FAK</b> KLS. D SMT. 3	Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) <b>AZM - SBW</b> KLS. A SMT. 3	Prakt. Kimia Dasar I (TPP61002/1/W) <b>HSP - JHL - LPA</b> KLS. G SMT. 1		Prakt. Kimia Dasar (TPF61004/1/W) <b>LPA - FDE</b> KLS. Q SMT. 1	Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) <b>VIF - JHL</b> KLS. R SMT. 1	Kimia Fisik Pangan (TPP61008/2/W) <b>SBW - FCN - KFB</b> KLS. D SMT. 3
F. 2-7	Biologi (TPF61001/2/W) <b>JMM - HSP - ELS</b> KLS. G SMT. 1		Kimia Fisik Pangan (TPP61008/2/W) <b>SBW - FCN - KFB</b> KLS. A SMT. 3		Teknik Imobilisasi (TPB61012/2/W) <b>AKW - FHS</b> KLS. RE SMT. 5		Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - AJS</b> KLS. RE SMT. 3

**KAMIS**

RUANG	06.30 – 09.00	09.10 – 11.40	ISTIRAHAT	12.10 – 14.40	15.10 – 17.40
F. 2-1	Bahan Tambahan dan Ingredien Pangan (TPP61018/3/W) <b>TES - ESM - WDR</b> KLS. D SMT. 5	Teknologi Pengolahan Hasil Hewani (TPP61020/3/P) <b>ESM - FCN</b> KLS. A SMT. 5			Kimia Pangan (TPP61007/3/W) <b>YNT - TES - EYM</b> KLS. D SMT. 3

RUANG	06.30 – 08.10	08.20 – 10.00	10.10 - 11.50	ISTIRAHAT	12.20 – 14.00	14.10 – 15.50	16.00 – 17.40	18.30 – 20.10
F. 2-2	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - EYM - SNW</b> KLS. D SMT. 3	Metode Ilmiah (TPF61014/2/W) <b>AZM - SBW</b> KLS. AE SMT. 3	Pengantar Ilmu dan Teknologi Pangan (TPP61004/2/W) <b>HRJ - EZB - TDW</b> KLS. A SMT. 1		Pengembangan Kepribadian dan Etika Profesi (TPF60007/2/W) <b>TDW - TAH</b> KLS. D SMT. 1	Bahasa Inggris (UBU60004/2/W) <b>TIM FTP</b> KLS. R SMT. 1	Thermobakteriologi (TPP61030/2/P) <b>SBW - TJM</b> KLS. A SMT. 5	Teknologi Makanan Ringan dan Kembang Gula (TPP61026/2/P) <b>WDR - ESM</b> KLS. A SMT. 5
F. 2-3	Kewirausahaan (UBU60003/2/W) <b>JMM - TJM</b> KLS. Q SMT. 5	Manajemen Kuliner (TPP61022/2/P) <b>ELS - JMM - TDW</b> KLS. A SMT. 5	Enzimologi (TPP62015/2/W) <b>YNT - AJS</b> KLS. Q SMT. 3		Mikrobiologi Pangan 1 (TPP61010/2/W) <b>EZB - JKN - ELS</b> KLS. AE SMT. 3	Analisis Sensoris (TPP61015/2/W) <b>KFB - WBS</b> KLS. A SMT. 5	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - EYM - SNW</b> KLS. AE SMT. 3	
F. 2-4	Prakt. Biokimia dan Enzimologi (TPB61003/1/W) <b>MNC - RAC</b> KLS. Q SMT. 3	Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61004/2/W) <b>JKN - TJM</b> KLS. Q SMT. 3	Prakt. Evaluasi Gizi Pangan (TPP61013/1/W) <b>HSP - SNW - EYM</b> KLS. D SMT. 5		Teknologi Lemak dan Minyak (TPP61025/2/P) <b>TES - FCN</b> KLS. A SMT. 5	Rancangan Percobaan (TPB61010/2/W) <b>SBW - SSY</b> KLS. RE SMT. 5	Prakt. Kimia Dasar I (TPP61002/1/W) <b>HSP - JHL - LPA</b> KLS. D SMT. 1	
F. 2-5	Prakt. Biomaterial (TPF61013/1/W) <b>TEP</b> KLS. RE SMT. 3	Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) <b>KFB - MON</b> KLS. RE SMT. 5	Sistem Manajemen Mutu dan Jaminan Halal (TPP62014/2/W) <b>JKN - MON</b> KLS. Q SMT. 5		Kimia Dasar I (TPP61001/2/W) <b>HSP - JHL - LPA</b> KLS. A SMT. 1	Fisiologi dan Metabolisme Zat Gizi (TPP61006/2/W) <b>TDW - SNW</b> KLS. A SMT. 3	Biologi (TPF61001/2/W) <b>FAS - RAC</b> KLS. Q SMT. 1	
F. 2-6		Teknik Imobilisasi (TPB61012/2/W) <b>AKW - FHS</b> KLS. Q SMT. 5	Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) <b>VIF - JHL - TAH</b> KLS. G SMT. 1		Prakt. Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61005/1/W) <b>FAS - FDE</b> KLS. RE SMT. 3	Biomaterial (TPF61012/2/W) <b>TEP</b> KLS. Q SMT. 3	Prakt. Biologi (TPP61002/1/W) <b>JMM - HSP - DWN</b> KLS. A SMT. 1	
F. 2-7			Prakt. Biologi (TPF61002/1/W) <b>FAS - RAC</b> KLS. Q SMT. 1		Biologi (TPF61001/2/W) <b>JMM - HSP - ELS</b> KLS. D SMT. 1	Prakt. Fisika Dasar (TPF61006/1/W) <b>VIF - JHL - TAH</b> KLS. D 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	Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) <b>KFB - MON</b> KLS. A SMT. 5	Rancangan Percobaan (TPP61012/2/W) <b>SBW - SSY</b> KLS. D SMT. 5		Nutrasetika dan Pangan Fungsional (TPP61021/2/P) <b>TDW - HSP</b> KLS. A SMT. 5	Gastronomi Molekuler (TPP61027/2/P) <b>WBS - KFB</b> KLS. A SMT. 5
F. 2-2	Teknik Analisa dalam Bioteknologi (TPB61004/2/W) <b>JKN - TJM</b> KLS. RE SMT. 3	Prak. Biologi (TPF61002/1/W) <b>JMM - HSP - DWN</b> KLS. D SMT. 1		Pengendalian Mutu (TPP61017/2/W) <b>KFB - MON</b> KLS. AE SMT. 5	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - AJS</b> KLS. Q SMT. 3
F. 2-3	Kimia Fisik Pangan (TPP61008/2/W) <b>SBW - FCN - KFB</b> KLS. AE SMT. 3	Biokimia (TPP61005/4/W) <b>YNT - EYM - SNW</b> KLS. AE SMT. 3			Prakt. Kimia Dasar (TPF61004/1/W) <b>LPA - FDE</b> KLS. R SMT. 1
F. 2-4	Kultur Sel dan Jaringan (TPB4276/2/W) <b>FP - FK</b> KLS. RE SMT. 5	Teknologi Hasil Perkebunan (TPP61023/2/P) <b>HRJ - ESM - WBS</b> KLS. A SMT. 5			Pengembangan Kepribadian dan Etika Profesi (TPF60007/2/W) <b>TDW - TAH</b> KLS. G SMT. 1
F. 2-5	Prakt. Evaluasi Gizi Pangan (TPP61013/1/W) <b>HSP - SNW - EYM</b> KLS. AE SMT. 5	Sistem Manajemen Mutu dan Jaminan Halal (TPP62014/2/W) <b>JKN - MON</b> KLS. RE SMT. 5			
F. 2-6	Kimia Dasar I (TPP61001/2/W) <b>HSP - JHL - LPA</b> KLS. D SMT. 1	Fisiologi dan Metabolisme Zat Gizi (TPP61006/2/W) <b>TDW - SNW</b> KLS. D SMT. 3			
F. 2-7	Kimia Dasar (TPF61003/2/W) <b>LPA - FDE</b> KLS. R SMT. 1	Fisika Dasar (TPF61005/2/W) <b>VIF - JHL</b> KLS. Q SMT. 1			