



**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELP: 0274-563515 ext 4211

SURAT EDARAN

NOMOR: PS33/001/E.1/I/2021

TENTANG

PENGUMUMAN DOSEN PENGUJI

DAN JADWAL UJIAN PROPOSAL SKRIPSI

Assalamualaikum wr.wb.

Berkaitan dengan pelaksanaan ujian proposal penelitian skripsi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan angkatan 2017, diberitahukan bahwa:

1. Pelaksanaan Ujian Proposal Skripsi akan diselenggarakan pada hari Senin – Jumat, 11 – 15 Januari 2021 (topik, dosen pembimbing, dosen penguji di jadwal terlampir).
2. Mahasiswa diwajibkan mengirimkan proposal dalam bentuk **PDF** dan file presentasi dalam bentuk MS PPT dengan *drop file* pada tautan berikut ini, sesuai hari ujiannya. Tenggat waktu *drop file* adalah **Sabtu 9 Januari 2021, jam 12.00 WIB**.
 - a. Senin: <http://bit.ly/UjianProposalRisetTekPang11Jan>
 - b. Selasa: <http://bit.ly/UjianProposalRisetTekPang12Jan>
 - c. Rabu: <http://bit.ly/UjianProposalRisetTekPang13Jan>
 - d. Kamis: <http://bit.ly/UjianProposalRisetTekPang14Jan>
 - e. Jumat: <http://bit.ly/UjianProposalRisetTekPang15Jan>

Format masing-masing nama file:

NIM_NAMA_PROPOSAL.docx atau NIM_NAMA_PRESENTASI.ppt

(Misal: 1700033123_Zahra_PROPOSAL atau 1700033123_Zahra_PRESENTASI)

Apabila ada perubahan judul skripsi, maka hasil perubahan paling akhir dapat digunakan pada proposal dan presentasi.



**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELP: 0274-563515 ext 4211

3. Ujian akan diselenggarakan secara daring melalui *Google Meeting*. Mahasiswa wajib menjadwalkan *meeting room* sebelum pelaksanaan ujian dan memberitahukan tautannya kepada dosen pembimbing dan dosen penguji.
4. Pelaksanaan ujian dibagi menjadi 10 \pm 1 menit presentasi dan sekitar 15 – 20 menit tanya jawab. Mahasiswa harap berlatih dan mempersiapkan diri agar dapat menyampaikan seluruh materi presentasi dalam waktu tersebut di atas.
5. Seluruh peserta ujian **wajib** berupaya agar koneksi jaringan dalam kondisi lancar dan semua perangkat ujian dapat digunakan dengan baik.

Demikian pengumuman ini disampaikan agar dapat segera ditindaklanjuti.

Wassalamu'alaikum wr.wb.

Kaprodi PSTP UAD,

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D

NIY: 60160914



**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELP: 0274-563515 ext 4211

**DAFTAR JUDUL, DOSEN PEMBIMBING – PENGUJI, DAN JADWAL UJIAN PROPOSAL SKRIPSI
MAHASISWA TEKNOLOGI PANGAN, FTI UAD, ANGKATAN 2017**

No.	NIM	NAMA	JUDUL RISET	PEMBIMBING	PENGUJI	JADWAL UJIAN
1.	1700033001	Muhammad Hanin Thariq Maulana	Analisis Keamanan Pangan secara Kimia dan Mikrobiologi Pada Cilok yang Dijual di Area Alun-Alun Selatan Yogyakarta	Ika Dyah Kumalasari, Phd.D	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc.	Senin, 11 Januari 2021 13.00 – 13.30
2.	1700033003	Muhammad Mubdi Wahid	Karakteristik Fisik dan Kimia Selai Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) dengan Substitusi Pektin Menggunakan Mocaf dan Maizena	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Jumat, 14 Januari 2021 09.30 – 10.00
3.	1700033005	Mia Kinanthi Rahayu	Sifat Fisikokimia dan Penerimaan Sensoris Cookies Bebas Gluten dengan Penambahan Batang Brokoli (<i>Brassica oleracea</i> L)	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Selasa, 12 Januari 2021 09.30 - 10.00
4.	1700033006	Indah Nur Rahma Syafirah	Sifat Fisikokimia Minyak Kelapa Murni (VCO) dengan Variasi Pengaruh Waktu Pengovenan dan Umur Kelapa dengan Metode Pengolahan Basah	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Kamis, 14 Januari 2021 09.30 – 10.00
5.	1700033007	DEBY BAYU NOVITA	Sifat Fisikokimia Kemasan Edible Berbasis Gelatin dengan Penambahan Ekstrak Daun Kersen (<i>Muntingia calabura</i>)	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc.	Senin, 11 Januari 2021 11.00 - 11.30
6.	1700033008	Liddina Maysaroh	Evaluasi Sifat Fisikokimia dan Kandungan Antioksidan pada Cookies Tinggi Serat Tepung Garut dan Tepung Wortel dengan Variasi Suhu Pemanggangan	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D.	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Rabu, 13 Januari 2021 09.30 – 10.00
7.	1700033009	Ana Balqis	Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Teh Herbal Daun Mangga Madu (<i>Mangifera indica</i> L) dengan Variasi Lama Waktu dan Suhu Pengeringan	Wahidah Mahanani R, S. TP.,M.Sc.	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Rabu, 13 Januari 2021 11.00 – 11.30
8.	1700033010	Meli Olivia Valmasah	Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Herbal Bunga Mawar Merah (<i>Rosa</i> sp.) dengan Variasi Suhu dan Lama Waktu Penyeduhan	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Senin, 11 Januari 2021 09.30 - 10.00
9.	1700033012	Amy Amalia	Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Herbal Bunga Mawar Merah (<i>Rosa</i> sp.) dengan Variasi Suhu dan Lama Waktu Pengeringan	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Selasa, 12 Januari 2021 13.00 - 13.30



**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELP: 0274-563515 ext 4211

10.	1700033013	Linda Wahyu Restiyana	Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Daging Analog Berbasis Tepung Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>) dan Isolat Protein Kedelai	Ika Dyah Kumalasari, Ph.D	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc.	Senin, 11 Januari 2021 08.00 – 08.30
11.	1700033014	Dwian Aji Masaid	Sifat Fisikokimia Minyak Kelapa Murni (VCO) dengan Variasi Pengaruh Waktu Pengovenan dan Umur Kelapa dengan Metode Pengolahan Kering	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Kamis, 14 Januari 2021 11.00 – 11.30
12.	1700033016	Salsabila	Sifat Fisik Kemasan <i>Edible Film</i> Berbahan Dasar Pisang Tanduk (<i>Musa acuminata</i>) dan Pati Jagung	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc.	Selasa, 12 Januari 2021 13.00 - 13.30
13.	1700033017	Indah Wulan Cahyaningsih	Sifat Fisikokimia dan Penerimaan Sensorik Sari Buah Salak Kecandran (<i>Salacca zalacca</i>)	Hari Haryadi, S.P., M.Sc	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Rabu, 13 Januari 2021 13.00 – 13.30
14.	1700033018	SHOLIKHA NOPIANA	Pengaruh Penggunaan Tepung Mocaf dan Penambahan Tepung Bit Merah (<i>Beta vulgaris</i> L) terhadap Fisikokimia dan Organoleptik <i>Red Velvet Cake</i>	Hari Haryadi, S.P., M.Sc.	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Selasa, 12 Januari 2021 08.00 – 08.30
15.	1700033019	Ariska Rafi Tri Yaningsih	Aktivitas Antioksidan Tepung Kelopak Jantung Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>) dan Aplikasi Nya Pada Pembuatan Flakes	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Kamis, 14 Januari 2021 08.00 – 08.30
16.	1700033020	Nurul Esti Handayani	Analisis Mikrobiologi dan Organoleptik Mie Basah dengan Fortifikasi Ekstrak Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L) sebagai Pengawet Alami dan Antioksidan	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D.	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Rabu, 13 Januari 2021 13.00 – 13.30
17.	1700033021	Ayu Iarasati	Analisis Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Instan Fungsional Tinggi Antioksidan Berbahan Dasar Daun Kersen (<i>Muntingia calabura</i> L) dan Daun Binahong (<i>Anredera Cardifolia</i>) dengan Penambahan Pemanis Daun Stevia (<i>Stevia Rebaudiana</i>)	Ika Dyah Kumalasari, S.Si, M.Sc, Ph.D	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Kamis, 14 Januari 2021 08.00 – 08.30
18.	1700033022	Ulfa Miftahul Jannah	Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Bandeng Dijadikan Bubuk Penyedap sebagai Bumbu Instan Masakan	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Selasa, 12 Januari 2021 13.00 - 13.30
19.	1700033023	Nabila Desriyanti Ohorella	Sifat Kimiawi dan Penilaian Organoleptik Teh Daun Cengkeh (<i>Eugenia caryophyllus</i>) dengan Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Senin, 11 Januari 2021 08.00 – 08.30



**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELP: 0274-563515 ext 4211

20	1700033024	ANA SILVANA	Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Minuman Sari Tempe Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i>) dengan Penambahan Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i>) pada Berbagai Persentase Biji Kupas	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Hari Haryadi, S.P., M.Sc	Senin, 11 Januari 2021 09.30 – 10.00
21.	1700033025	Putri Masitha Silviandari	Sifat Fisikokimia dan Sensori Minuman Sari Tempe Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> var. Mallika) dengan Penambahan Kayu Manis dan Kayu Secang sebagai Pewarna Alami	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Hari Haryadi, S.P., M.Sc	Senin, 11 Januari 2021 13.00 – 13.30
22.	1700033026	AMANDA DWI OKTAVIA ADISTY	Formulasi dan Karakterisasi <i>Snack Bar</i> Berbasis Tepung Umbi Garut (<i>Marantha arundinaceae</i> L.) dan Beras Merah (<i>Oryza nivara</i>) sebagai Alternatif Snack Rendah Kalori dan Sumber Serat	Ika Dyah Kumalasari, S.Si.,M.Sc., Ph.D	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Selasa, 12 Januari 2021 11.00 - 11.30
23.	1700033027	Hafida Galuh Aurisa	Karakterisasi donat Tinggi Serat dan Rendah Gula dengan Substitusi Tepung Kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.) dan Penambahan Daun Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>).	Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Senin, 11 Januari 2021 11.00 - 11.30
24.	1700033029	Wina Firda Mawaddah	Uji Mikrobiologi dan Sifat Organoleptik Ikan Tongkol dengan Pengawet Alami Ekstrak Daun Dadap Serep (<i>Erythrina lithosperma</i> Miq)	Titisari juwitaningtyas S.T.P., M.Sc.	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D. Sc.	Rabu, 13 Januari 2021 11.00 – 11.30
25.	1700033031	Sintia Abdurahman	Evaluasi Daya Hambat Ekstrak Daun Pala (<i>Myristica fragrans</i> Houtt) terhadap Pertumbuhan Bakteri <i>Escherichia coli</i> , dan <i>Salmonella</i> sp pada Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i> C.) Segar	Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Rabu, 13 Januari 2021 08.00 – 08.30
26.	1700033037	Ma'ruf Rois Indrasta	Pengaruh Kemasan Plastik Terhadap Mutu Fisik Kimia dan Organoleptik pada Kerupuk Putih Selama Penyimpanan Suhu Ruang	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Senin, 11 Januari 2021 09.30 - 10.00
27.	1700033038	Anissa Salshabilla	Analisis Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Biji Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i>) dan Biji Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>) pada Mandala <i>Roastery</i> di Kota Yogyakarta dengan Metode DPPH	Titisari Juwitaningtyas S.T.P., M.Sc.	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Selasa, 12 Januari 2021 13.00 – 13.30
28.	1700033039	Gerris Putri Pramudya	Analisis Karakteristik Fisikokimia <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO) Metode Basah dan Kering dengan Variasi Perlakuan Penyimpanan	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc.	Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc.	Kamis, 14 Januari 2021 11.00 – 11.30



**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELP: 0274-563515 ext 4211

29.	1700033040	Lilis Suryani Karlan	Karakteristik Sifat Fisik <i>Edible Film</i> Berbasis Pektin Albedo Jeruk Baby Java (<i>Citrus sinensis.</i>) dan Pati Jagung dengan <i>Plasticizer</i> Gliserol	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc.	Rabu, 13 Januari 2021 08.00 – 08.30
30.	1700033041	Lili Yustiani	Aktivitas Antioksidan dan Penilaian Organoleptik Teh Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dengan Variasi Metode dan Suhu Pengeringan	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Selasa, 12 Januari 2021 09.30 - 10.00
31.	1700033042	Dyah Lestari	Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Daging Analog pada Berbagai Variasi Tepung Gapek dan Isolat Protein Kedelai	Hari Haryadi S.P., M.Sc.	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M	Kamis, 14 Januari 2021 09.30 – 10.00
32.	1700033043	LUTHFI MUSTAQIM	Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Kedelai Hitam (<i>Glycyne max</i> Var. Mallika) dengan Penambahan Buah Naga dan Ekstrak Bunga Rosella	Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc	Hari Haryadi, S.P., M.Sc	Senin, 11 Januari 2021 11.00 - 11.30
33.	1700033044	Siti Rohana	Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kelopak Jantung Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>) dengan Variasi Waktu Pengukusan dan Konsentrasi Larutan Perendaman	Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si., M.Sc	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Senin, 11 Januari 2021 13.00 – 13.30
34.	1700033045	ASLAM AZHARI	Analisis Preferensi Konsumen Kopi Instan Kapucino di Kampus Terpadu Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta Terkhusus pada Karyawan	HARI HARYADI, S.P., M.Sc	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Jumat, 14 Januari 2021 09.30 – 10.00
35.	1700033047	Elza Netty Ramadhani	Formulasi Nugget Non-gluten dengan Variasi Komposisi Ikan dan Tepung Biji Nangka	Amalya Nurul Khairi, S.T.P, M.Sc.	Hari Haryadi, S.P., M.Sc	Selasa, 12 Januari 2021 09.30 - 10.00
36.	1700033049	Musthofa Nadjib Almadany	Sifat Fisiko Kimia Kemasan <i>Edible Film</i> Berbahan Dasar Kulit Pisang Tanduk (<i>Musa acuminata</i>) dan Pati Jagung dengan Penambahan Ekstrak Daun Kersen (<i>Muntingia calabura</i> L)	Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si.,M.Sc	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc	Rabu, 13 Januari 2021 09.30 – 10.00
37.	1711033033	Isti Nugiharti	Pengaruh Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Uji Organoleptik pada <i>Jelly Drink</i> Jeruk Bali (<i>Citrus maxima</i>)	Hari Haryadi, S.P., M.Sc	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Selasa, 12 Januari 2021 11.00 - 11.30
38.	1711033035	Kharisma	Pengaruh Penggunaan Jenis Kemasan terhadap Mutu <i>Jelly Drink</i> Jeruk Bali (<i>Citrus maxima</i>)	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Selasa, 12 Januari 2021 08.00 – 08.30



**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELP: 0274-563515 ext 4211

**SKEMA JADWAL UJIAN PROPOSAL SKRIPSI MAHASISWA TEKNOLOGI PANGAN, FTI UAD
JANUARI 2021**

HARI I (SENIN, 11 JANUARI 2021)			
	RUANG 1	RUANG 2	RUANG 3
TERMIN 1 (08.00 - 08.30)	LINDA (IDK, ANK)	NABILA DESRIYANTI (TJ,SNR)	
TERMIN 2 (09.30 - 10.00)	MA'RUF ROIS (ANK,SNR)	MELI (WMR,IDK)	ANA SILVANA (WMR,HH)
TERMIN 3 (11.00 - 11.30)	HAFIDA GALUH A. (IDK, TJ)	LUTHFI (WMR, HH)	DEBY (SNR, ANK)
TERMIN 4 (13.00 - 13.30)	M. HANIN T.(IDK, ANK)	SITI ROHANA (SNR,TJ)	PUTRI MASITHA (WMR, HH)
HARI II (SELASA, 12 JANUARI 2021)			
	RUANG 1	RUANG 2	RUANG 3
TERMIN 1 (08.00 - 08.30)	SHOLIKHA N. (HH, IDK)	KHARISMA (ANK, SNR)	
TERMIN 2 (09.30 - 10.00)	ELZA NETTY (ANK, HH)	MIA KINANTHI (WMR, IDK)	LILI YUSTIANI (TJ, SNR)
TERMIN 3 (11.00 - 11.30)	AMANDA O.A. (IDK, WMR)	ISTI (HH, SNR)	ULFA MIFTAHUL J. (ANK, TJ)
TERMIN 4 (13.00 - 13.30)	AMY AMALIA (TJ, IDK)	SALSABILA (SNR, ANK)	ANISSA SALSHABILLA (TJ,WMR)
HARI III (RABU, 13 JANUARI 2021)			
TERMIN 1 (08.00 - 08.30)	LILIS S (SNR, ANK)	SINTIA A. (IDK, WMR)	
TERMIN 2 (09.30 - 10.00)	MUSTHOFA (SNR, TJ)	LIDDINA M. (IDK, WMR)	
TERMIN 3 (11.00 - 11.30)	WINA F. (TJ, IDK)	ANA BALQIS (WMR, SNR)	
TERMIN 4 (13.00 - 13.30)	NURUL ESTI (IDK, WMR)	INDAH WULAN (HH, TJ)	
HARI IV (KAMIS, 14 JANUARI 2021)			
TERMIN 1 (08.00 - 08.30)	ARISKA R. (SNR, IDK)		
TERMIN 2 (09.30 - 10.00)	INDAH NUR RAHMA (TJ, IDK)	DYAH LESTARI (HH, ANK)	
TERMIN 3 (11.00 - 11.30)	DWIAN A.M. (TJ, IDK)	GERRIS P. (ANK, WMR)	
TERMIN 4 (13.00 - 13.30)	AYU LARASATI (IDK, WMR)		
HARI IV (KAMIS, 14 JANUARI 2021)			
TERMIN 1 (08.00 - 08.30)	ASLAM A. (HH, TJ)		
TERMIN 2 (09.30 - 10.00)	M. MUBDI W. (ANK, TJ)		

Keterangan:

Nama Mahasiswa (Dosen Pembimbing, Dosen Penguji)

IDK: Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D. Sc.

ANK: Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc.

HH: Hari Haryadi, S.P., M.Sc

SNR: Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.

TJ: Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.

WMR: Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.