



REKAP PRESENSI MATAKULIAH  
SEMESTER : Genap 2023/2024

Kode Matakuliah : 223380320  
Matakuliah : Teknologi Perisa  
Kelas : B  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Dosen Pengampu : Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.; Dr.Nurul Hidayah, S.Si.  
Jumlah Peserta : 12  
Jumlah Pertemuan : 16

No.	Tanggal	Topik atau Materi	Jumlah Mahasiswa Hadir	Dosen Hadir
1	06 Maret 2024	Konsep dasar senyawa flavor pada produk pangan (sub-CPMK-1)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
2	13 Maret 2024	Prinsip dan tahapan ekstraksi senyawa flavor dan efek reaksi maillard terhadap flavor (Sub CPMK 2)	11	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
3	20 Maret 2024	Prinsip dan tahapan ekstraksi senyawa flavor dan efek reaksi maillard terhadap flavor (Sub CPMK 2)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
4	27 Maret 2024	Senyawa flavor pada kopi, teh dan coklat serta tahap pengolahan yang kritis untuk membentuk flavor kopi dan the (sub-CPMK-4)	11	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
5	03 April 2024	Senyawa flavor pada kopi, teh dan coklat serta tahap pengolahan yang kritis untuk membentuk flavor kopi dan the (sub-CPMK-4)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
6	24 April 2024	Aplikasi flavor pada industry pangan (sub-CPMK-6)	10	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
7	03 Mei 2024	Peran bioteknologi pada teknologi flavor (sub-CPMK-9)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
8	15 Mei 2024	UTS	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
9	21 Mei 2024	Efek interaksi senyawa flavor dengan karbohidrat (sweetener) (sub-CPMK-10)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
10	08 Juni 2024	Proses terbentuknya flavor pada buah dan sayur, serta aplikasinya sebagai acidulants (sub-CPMK-11)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
11	28 Mei 2024	Flavor hasil rempah Indonesia dan mengetahui teknik mempertahankan senyawa flavor (sub-CPMK 11)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
12	22 Juni 2024	Proses terbentuknya flavor pada buah dan sayur, serta aplikasinya sebagai acidulants (sub-CPMK-11)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
13	29 Juni 2024	Isolasi senyawa aroma (sub-CPMK 10)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
14	02 Juli 2024	Efek lemak terhadap aroma dan rasa (sub-CPMK-9)	10	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
15	06 Juli 2024	Efek lemak terhadap aroma dan rasa (sub-CPMK-9)	7	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
16	27 Juli 2024	UAS	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.