



UNIVERSITAS TRILOGI

Jl. TMP. Kalibata No.1, RT 4/RW 4. Duren Tiga, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta

Website : www.trilogi.ac.id / e-Mail : info@universitas-trilogi.ac.id (mailto:info@universitas-trilogi.ac.id) / Telepon : 021-7981352

LAPORAN PERSENTASE PRESENSI MAHASISWA ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN 2024/2025 GASAL

Mata kuliah : Teknologi Flavour

Nama Kelas : 01

Dosen Pengajar : Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.

No	NIM	Nama	Pertemuan	Alfa	Hadir	Ijin	Sakit	Presentase
Peserta Reguler								
1	20106022	MARDIANSYAH	16	4	11		1	75
2	21106001	SILVIANA PAUSTINE RAJA GUGUK	16	1	15			93.75
3	21106003	ENDANG MUSTIKA PUTRI	16	1	14	1		93.75
4	21106004	RAHMAD REZKI FIRDAUS	16	1	14		1	93.75
5	21106007	NAZWA ALMA LYANNA	16	1	15			93.75
6	21106010	MERCY CAHYA	16		16			100
7	21106011	NABILAH NUR AWLIYA	16		16			100
8	21106012	BAGAS ATHA ARYA PUTRA	16	2	14			87.5
9	21106013	MUHAMAD FADRIANSYAH	16		16			100
10	21106014	DENNIS CHRISTIAN WIJAYA	16	1	15			93.75

Jakarta, 07 Februari 2025

Ketua Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan

Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.
NIP. 130507



UNIVERSITAS TRILOGI

Jl. TMP. Kalibata No.1, RT 4/RW 4. Duren Tiga, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta
Website : www.trilogi.ac.id / e-Mail : info@universitas-trilogi.ac.id / Telepon : 021-7981352

Program Studi : S1 - Ilmu dan Teknologi Pangan
Periode : 2024/2025 Gasal
Mata Kuliah : TPG434118 - Teknologi Flavour - 3 SKS
Nama Kelas : 01
Kurikulum : 2022
Sistem Kuliah : Reguler
Kapasitas : 40
Peserta : 10

Sesi	Waktu	Rencana & Realisasi Materi	Pengajar	Ruang	Hadir	%	Absen
1	Jumat, 20 Sep 2024 13:30 - 16:00	kontrak perkuliahan dan pendahuluan flavor kontrak perkuliahan dan pendahuluan flavor	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	8	80.00	
2	Jumat, 27 Sep 2024 13:30 - 16:00	Sekilas tentang Flavor Sekilas tentang Flavor	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	9	90.00	
3	Jumat, 4 Okt 2024 13:30 - 16:00	Teknologi Flavor - Analisis Senyawa Flavor Volatil Teknologi Flavor - Analisis Senyawa Flavor Volatil	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
4	Jumat, 11 Okt 2024 13:30 - 16:00	lanjutan materi analisis senyawa flavor volatil lanjutan materi analisis senyawa flavor volatil	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
5	Jumat, 18 Okt 2024 13:30 - 16:00	Rasa dan persepsi Rasa dan persepsi	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
6	Jumat, 25 Okt 2024 13:30 - 16:00	Interaksi rasa Interaksi rasa	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
7	Jumat, 1 Nov 2024 13:30 - 16:00	Analisis Senyawa rasa Analisis senyawa rasa	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
8	Jumat, 8 Nov 2024	UTS 	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	



UNIVERSITAS TRILOGI

Jl. TMP. Kalibata No.1, RT 4/RW 4. Duren Tiga, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta
Website : www.trilogi.ac.id / e-Mail : info@universitas-trilogi.ac.id / Telepon : 021-7981352

Sesi	Waktu	Rencana & Realisasi Materi	Pengajar	Ruang	Hadir	%	Absen
	13:30 - 16:00	UTS					
10	Jumat, 22 Nov 2024 13:30 - 16:00	Flavour relase Flavour relase	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	8	80.00	
11	Jumat, 6 Des 2024 13:30 - 16:00	teknologi Minyak Atsiri Minyak at siri Komposisi m inyak atsiri Tekn ologi proses Lati han teknologi Minyak Atsiri Minyak atsiri Komposisi minyak atsiri Teknologi proses Latihan	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
9	Selasa, 10 Des 2024 13:30 - 16:00	Teknologi Flavor Thermal proses Teknologi Flavor Thermal proses	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	306	6	60.00	
12	Jumat, 13 Des 2024 13:30 - 16:00	Lanjutan Flavor proses thermal Lanjutan Flavor proses thermal	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	9	90.00	
14	Selasa, 17 Des 2024 13:30 - 16:00	Teknologi mikro enkapsulasi Teknologi mikroenkapsulasi	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	202	10	100.00	
13	Jumat, 20 Des 2024 13:30 - 16:00	Bioteknologi Fla vor Bioteknologi Flavor	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
15	Selasa, 7 Jan 2025 13:30 - 16:00	Teknologi hidrol isat vegetabel pr otein dan yeast ekstrak Teknologi hidrolisat vegetabel protein dan yeast ekstrak	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	201	9	90.00	
16	Jumat, 17 Jan 2025 13:30 - 16:00	UAS UAS	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
Sesi	Waktu	Rencana & Realisasi Materi	Pengajar	Ruang	Hadir	%	Absen
1	Jumat, 20 Sep 2024 13:30 - 16:00	kontrak perkulia han dan pendah uluan flavor	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	8	80.00	



UNIVERSITAS TRILOGI

Jl. TMP. Kalibata No.1, RT 4/RW 4. Duren Tiga, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta
Website : www.trilogi.ac.id / e-Mail : info@universitas-trilogi.ac.id / Telepon : 021-7981352

Sesi	Waktu	Rencana & Realisasi Materi	Pengajar	Ruang	Hadir	%	Absen
		kontrak perkuliahan dan pendahuluan flavor					
2	Jumat, 27 Sep 2024 13:30 - 16:00	Sekilas tentang Flavor Sekilas tentang Flavor	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	9	90.00	
3	Jumat, 4 Okt 2024 13:30 - 16:00	Teknologi Flavor - Analisis Senyawa Flavor Volatil Teknologi Flavor - Analisis Senyawa Flavor Volatil	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
4	Jumat, 11 Okt 2024 13:30 - 16:00	lanjutan materi analisis senyawa flavor volatil lanjutan materi analisis senyawa flavor volatil	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
5	Jumat, 18 Okt 2024 13:30 - 16:00	Rasa dan persepsi Rasa dan persepsi	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
6	Jumat, 25 Okt 2024 13:30 - 16:00	Interaksi rasa Interaksi rasa	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
7	Jumat, 1 Nov 2024 13:30 - 16:00	Analisis Senyawa rasa Analisis senyawa rasa	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
8	Jumat, 8 Nov 2024 13:30 - 16:00	UTS UTS	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	
10	Jumat, 22 Nov 2024 13:30 - 16:00	Flavour release Flavour release	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	8	80.00	
11	Jumat, 6 Des 2024 13:30 - 16:00	teknologi Minyak Atsiri Minyak atsiri Komposisi minyak atsiri Teknologi proses Latihan teknologi Minyak Atsiri Minyak atsiri Komposisi minyak atsiri Teknologi proses Latihan	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	



UNIVERSITAS TRILOGI

Jl. TMP. Kalibata No.1, RT 4/RW 4. Duren Tiga, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta
Website : www.trilogi.ac.id / e-Mail : info@universitas-trilogi.ac.id / Telepon : 021-7981352

Sesi	Waktu	Rencana & Realisasi Materi	Pengajar	Ruang	Hadir	%	Absen
9	Selasa, 10 Des 2024 13:30 - 16:00	Teknologi Flavor Thermal proses Teknologi Flavor Thermal proses	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	306	6	60.00	
12	Jumat, 13 Des 2024 13:30 - 16:00	Lanjutan Flavor proses thermal	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	9	90.00	
14	Selasa, 17 Des 2024 13:30 - 16:00	Teknologi mikro enkapsulasi Teknologi mikroenkapsulasi	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	202	10	100.00	
13	Jumat, 20 Des 2024 13:30 - 16:00	Bioteknologi Flavor Bioteknologi Flavor	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.	204	10	100.00	



UNIVERSITAS TRILOGI

Jl. TMP. Kalibata No.1, RT 4/RW 4. Duren Tiga, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta
Website : www.trilogi.ac.id / e-Mail : info@universitas-trilogi.ac.id (mailto:info@universitas-trilogi.ac.id) / Telepon : 021-7981352

NILAI PERKULIAHAN MAHASISWA
PRODI : ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
PERIODE : 2024/2025 GASAL

Mata kuliah : Teknologi Flavour
Kelas / Kelompok :
Kode Mata kuliah : TPG434118
Nama Kelas : 01
SKS : 3

No	NIM	Nama Mahasiswa	TUGAS INDIVIDU (40%)	UTS (30%)	UAS (30%)	Nilai	Grade	Lulus	Sunting KRS?	Info
1	20106022	MARDIANSYAH	90.75	69.00	55.00	73.50	B	✓		
2	21106001	SILVIANA PAUSTINE RAJA GUGUK	91.00	86.00	61.00	80.50	A-	✓		
3	21106003	ENDANG MUSTIKA PUTRI	88.25	89.00	73.00	83.90	A-	✓		
4	21106004	RAHMAD REZKI FIRDAUS	88.50	77.00	61.00	76.80	B+	✓		
5	21106007	NAZWA ALMA LYANNA	91.00	70.00	80.00	81.40	A-	✓		
6	21106010	MERCY CAHYA	90.50	68.00	74.00	78.80	B+	✓		
7	21106011	NABILAH NUR AWLIYA	90.75	77.00	81.00	83.70	A-	✓		
8	21106012	BAGAS ATHA ARYA PUTRA	91.50	54.00	83.00	77.70	B+	✓		
9	21106013	MUHAMAD FADRIANSYAH	89.00	90.00	90.00	89.60	A	✓		
10	21106014	DENNIS CHRISTIAN WIJAYA	91.50	82.00	57.00	78.30	B+	✓		
Rata-rata nilai kelas			90.28	76.20	71.50	80.42	3.50			

Pengisian nilai untuk kelas ini ditutup pada **Senin, 10 Februari 2025** oleh **130507**

Tanggal Cetak : **Senin, 24 Februari 2025, 14:35:05**

Paraf Dosen :

Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.

