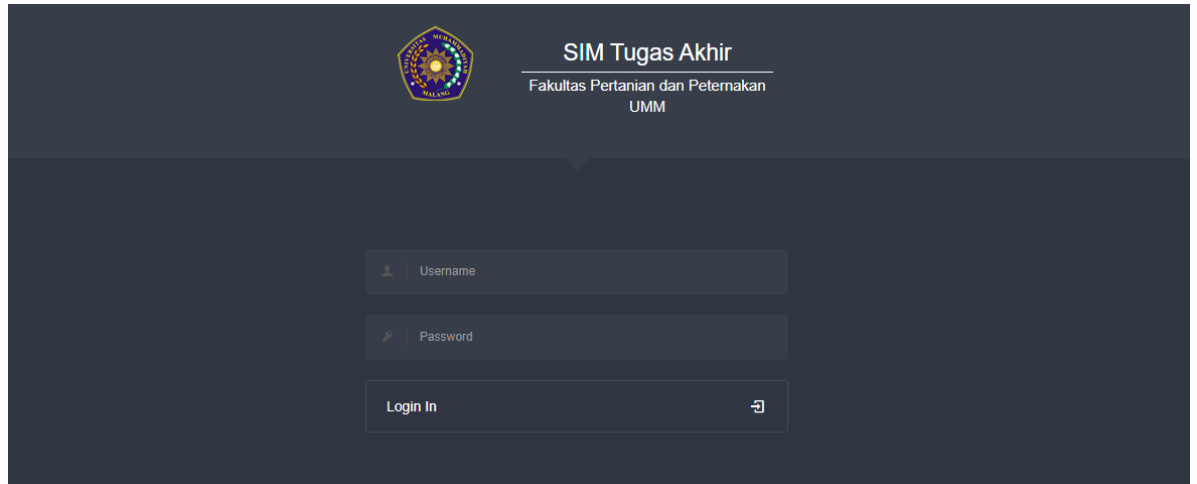


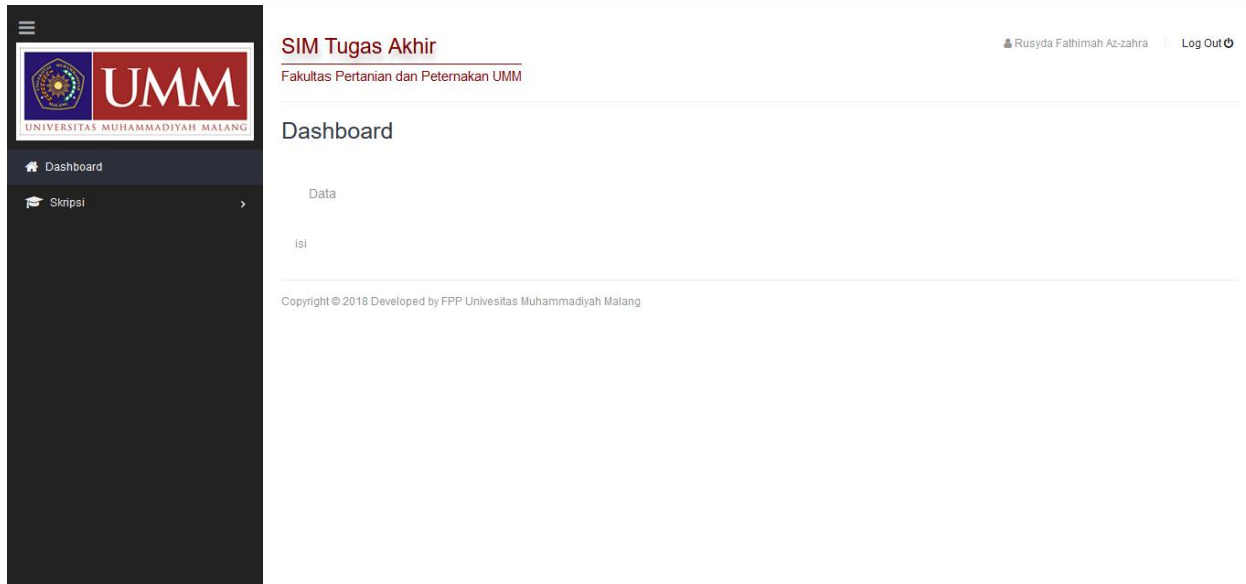
### PANDUAN PENGISIAN SIM-TA BAGI MAHASISWA TEKNOLOGI PANGAN

1. Login SIM-TA FPP UMM dengan alamat <http://kuliah-fpp.umm.ac.id/simta/> .  
Username NIM dan Password PIC.



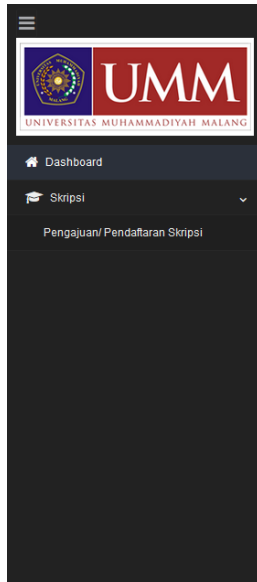
The screenshot shows the login interface for 'SIM Tugas Akhir' at the Faculty of Agriculture and Animal Husbandry (Fakultas Pertanian dan Peternakan) of UMM. The page features a dark blue header with the UMM logo and the text 'SIM Tugas Akhir' and 'Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM'. Below the header, there are three input fields: 'Username', 'Password', and a 'Login In' button with a right-pointing arrow icon.

2. Klik menu “Skripsi”



The screenshot displays the dashboard of the 'SIM Tugas Akhir' system. The top navigation bar includes the UMM logo, the text 'SIM Tugas Akhir', and the user's name 'Rusyda Fathimah Az-zahra' with a 'Log Out' button. The main content area is titled 'Dashboard' and contains a 'Data' section with a sub-section 'isi'. At the bottom, there is a copyright notice: 'Copyright © 2018 Developed by FPP Universitas Muhammadiyah Malang'. On the left side, there is a dark sidebar menu with options for 'Dashboard' and 'Skripsi'.

### 3. Klik sub menu “Pengajuan/Pendaftaran Skripsi”



#### SIM Tugas Akhir

Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM

Nanda Aisyah Elmira Ryani | Log Out

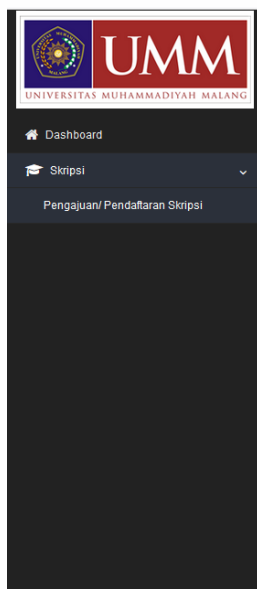
#### Dashboard

Data

isi

Copyright © 2018 Developed by FPP Universitas Muhammadiyah Malang

### 4. Klik daftar (kotak biru) pada rentang waktu anda saat mendaftar. Contoh : Pendaftara dilakuakn pada 10 April 2022 maka klik daftar pada no.2



#### SIM Tugas Akhir

Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM

Nanda Aisyah Elmira Ryani | Log Out

#### Skripsi / Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi

#### Program Studi Teknologi Pangan

##### Pendaftaran Skripsi

[Kembali](#)

[Copy](#) [Excel](#) [CSV](#) [PDF](#)

Search:

No	Tgl. Awal	Tgl. Akhir	Aksi
1	01-09-2022	31-01-2023	<a href="#">Daftar</a>
2	14-02-2022	31-08-2022	<a href="#">Daftar</a>

Showing 1 to 2 of 2 entries

[< Previous](#) **1** [Next >](#)

Copyright © 2018 Developed by FPP Universitas Muhammadiyah Malang

### 5. Klik Daftar (kotak hitam)



SIM Tugas Akhir  
Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM

Skripsi / Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi

Program Studi Teknologi Pangan

Daftar Peserta

[Kembali](#) [Daftar](#)

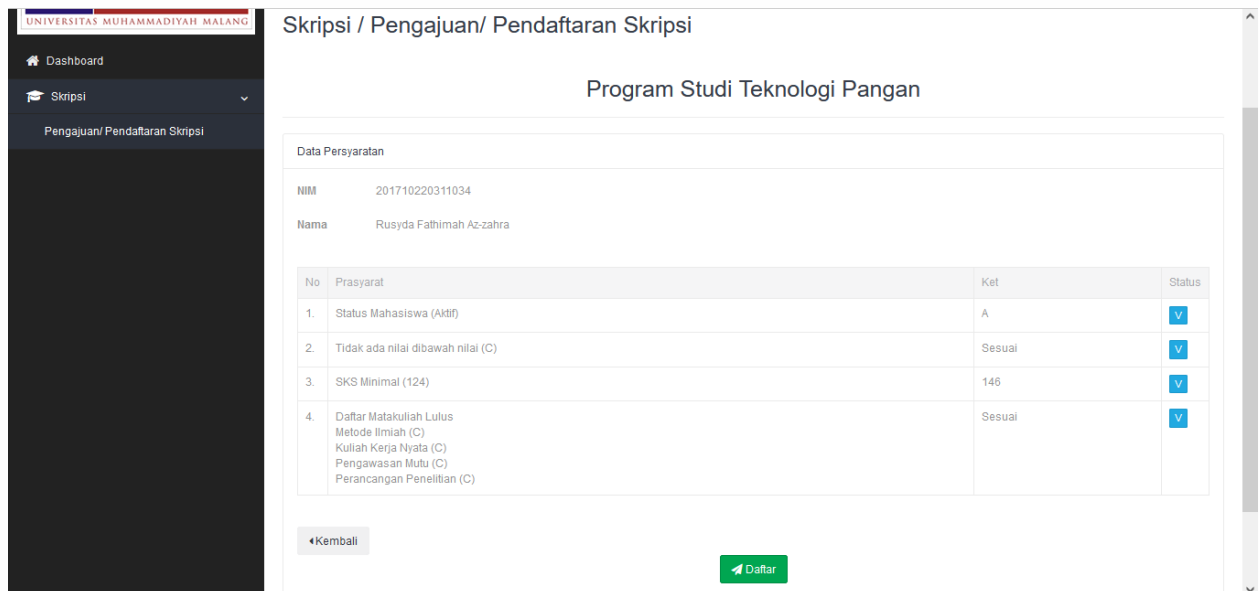
Show 10 entries Search:

No	NIM	Nama	Judul	Aksi
No data available in table				

Showing 0 to 0 of 0 entries [Previous](#) [Next](#)

Copyright © 2018 Developed by FPP Universitas Muhammadiyah Malang

### 6. Klik daftar (kotak hijau), jika status prasyarat sudah centang biru semua. Jika status prasyarat belum terpenuhi, terdapat simbol silang merah



Skripsi / Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi

Program Studi Teknologi Pangan

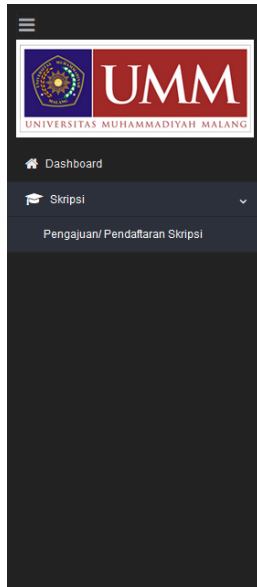
Data Persyaratan

NIM 201710220311034  
Nama Rusyda Fathimah Az-zahra

No	Prasyarat	Ket	Status
1.	Status Mahasiswa (Aktif)	A	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Tidak ada nilai dibawah nilai (C)	Sesuai	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	SKS Minimal (124)	146	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Daftar Matakuliah Lulus Metode Ilmiah (C) Kuliah Kerja Nyata (C) Pengawasan Mutu (C) Perancangan Penelitian (C)	Sesuai	<input checked="" type="checkbox"/>

[Kembali](#) [Daftar](#)

### 7. Klik "Detail"



### SIM Tugas Akhir

Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM

Rusyda Fathimah Az-zahra | Log Out

### Skripsi / Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi

#### Program Studi Teknologi Pangan

Daftar Peserta

◀ Kembali

Show 10 entries

Search:

No	NIM	Nama	Judul	Aksi
1	201710220311034	Rusyda Fathimah Az-zahra		<a href="#">Detail</a>

Showing 1 to 1 of 1 entries

< Previous 1 Next >

Copyright © 2018 Developed by FPP Universitas Muhammadiyah Malang

### 8. Isi Tabel "Pengisian Judul Skripsi" dengan cara klik "Input Judul". Mohon isi semua tabel. Jika sudah lengkap Klik "Simpan"

#### Pengisian Judul Skripsi

Tema

Judul

Waktu Penelitian

Tempat Penelitian

Deskripsi Singkat Penelitian

Tujuan Penelitian

Sasaran Penelitian

Luaran/Output Penelitian

Materi Penelitian

Metode Penelitian

Variabel yang diukur/diamati

Variabel loyalitas konsumen

Variabel kualitas produk

◀ Kembali [Input Judul](#)

#### Pilih Pembimbing

Isikan pembimbing di bawah ini sebagai pertimbangan Program Studi dalam menentukan pembimbing

Status Pembimbing:

Pembimbing:

Alasan:

[Simpan](#)

No	Nama Pembimbing	Status	Alasan	Aksi
1		Pembimbing 1		
2		Pembimbing 2		

Tanda Tangan



Skripsi

Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi

body p

### Program Studi Teknologi Pangan

#### Pengisian Judul Skripsi

NIM	201710220311008	Tgl. Pendaftaran	2022-02-14 - 2022-08-31
Nama	Nanda Aisyah Elmira Ryani	Tahun	2021/2022
Hp	082332733992	Semester	Genap

#### Tema

Sediaan Film

#### Waktu Penelitian

Juli-September 2021

#### Judul

! Daun Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Ocimum americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut

#### Tempat Penelitian

Laboratorium Teknologi Pangan

#### Deskripsi Singkat Penelitian

?

Radikal bebas apabila terproduksi dan terpapar terus menerus pada tubuh manusia menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, dan dioxiribo nucleic acid (DNA). Akibatnya mengganggu fungsi tubuh dan memunculkan penyakit degeneratif. Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah dengan pemberian antioksidan. Antioksidan dalam tubuh berfungsi menghambat dan menetralkan terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Kenikir dan kemangi diyakini memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Oleh karena itu penelitian ini menggunakan ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi sebagai zat aktif dalam pembuatan sediaan film penyegar mulut dengan bahan dasar pati jagung

body p

#### Variabel kualitas produk

?

aktivitas antioksidan

body p

[←Kembali](#) [Simpan](#)



#### Kampus I

Jl. Bandung 1 Malang, Jawa Timur  
P: +62 341 551 253 (Hunting)  
F: +62 341 460 435

#### Kampus II

Jl. Bendungan Sutarni No.188 Malang, Jawa Timur  
P: +62 341 551 149 (Hunting)  
F: +62 341 582 060

#### Kampus III

Jl. Raya Tlogomas No.246 Malang, Jawa Timur  
P: +62 341 464 318 (Hunting)  
F: +62 341 460 435  
E: webmaster@umm.ac.id

9. Isi Tabel “Pilih Pembimbing”, untuk referensi dosen pembimbing silakan kunjungi website teknologi panga pada profil dosen ( <https://bit.ly/DosenTP-UMM> ) kemudian klik “Simpan”.

Pengisian Judul Skripsi		Pilih Pembimbing															
Tema	sediaan	Isikan pembimbing di bawah ini sebagai pertimbangan Program Studi dalam menentukan pembimbing															
Judul	Formulasi Ekstrak Etanol Daun Kenikir ( <i>Cosmos caudatus</i> ) Dan Daun Kemangi ( <i>Ocimum americanum</i> L) Pada Sediaan Film Penyeegar Mulut	Status Pembimbing: <input type="text" value="Pembimbing 1"/>															
Waktu Penelitian	Juli-September 2021	Pembimbing: <input type="text" value="Nama Pembimbing"/>															
Tempat Penelitian	Laboratorium Teknologi Pangan	Alasan: <input type="text" value="Alasan memilih Pembimbing"/>															
Deskripsi Singkat Penelitian	Radikal bebas apabila terus menerus diproduksi dan terpapar pada tubuh manusia dapat menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul sseperti lipid, protein, dan Dioxiribo Nucleic Acid (DNA). Akibatnya jika terus menerus terpapar dan diproduksi dapat mengganggu fungsi tubuh dan memunculkan penyakit degeneratif. Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah dengan pemberian antioksidan. Antioksidan dalam tubuh berfungsi menghambat dan menetralkan terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Kenikir dan kemangi diyakini memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Oleh karena itu penelitian ini menggunakan ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi sebagai zat aktif dalam pembuatan sediaan film penyeegar mulut dengan bahan dasar pati jagung	<input type="button" value="Simpan"/>															
Tujuan Penelitian	1. Mengetahui pengaruh proporsi ekstrak etanol daun kenikir dan ekstrak etanol daun kemangi terhadap kualitas sediaan film 2. Mengetahui perlakuan yang menghasilkan sediaan film dengan karakteristik terbaik	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Nama Pembimbing</th> <th>Status</th> <th>Alasan</th> <th>Aks</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td>Pembimbing 1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>Pembimbing 2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	No	Nama Pembimbing	Status	Alasan	Aks	1		Pembimbing 1			2		Pembimbing 2		
No	Nama Pembimbing	Status	Alasan	Aks													
1		Pembimbing 1															
2		Pembimbing 2															
Sasaran Penelitian	masyarakat umum	Tanda Tangan															
Luaran/Output Penelitian	naskah publikasi																
Materi Penelitian	sediaan film aktivitas antioksidan																
Metode Penelitian	Penelitian ini menggunakan satu tahapan penelitian dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 perlakuan yaitu proporsi ekstrak etanol daun kenikir dan ekstrak etanol daun kemangi pada sediaan film penyeegar mulut																

10. Isi tanda tangan di kolom “Tanda Tangan” dan Simpan

Sasaran Penelitian	masyarakat umum	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Nama Pembimbing</th> <th>Status</th> <th>Alasan</th> <th>Aksi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>Ir. Sukardi, MP.</td> <td>Pembimbing 2</td> <td>Sesuai dengan bidang keahlian</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	No	Nama Pembimbing	Status	Alasan	Aksi	2	Ir. Sukardi, MP.	Pembimbing 2	Sesuai dengan bidang keahlian	<input type="checkbox"/>
No	Nama Pembimbing	Status	Alasan	Aksi								
2	Ir. Sukardi, MP.	Pembimbing 2	Sesuai dengan bidang keahlian	<input type="checkbox"/>								
Luaran/Output Penelitian	naskah publikasi	Tanda Tangan										
Materi Penelitian	sediaan film aktivitas antioksidan	Mohon tanda tangan dilengkapi, jika tanda tangan kosong maka pengajuan dianggap tidak sah										
Metode Penelitian	Penelitian ini menggunakan satu tahapan penelitian dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 perlakuan yaitu proporsi ekstrak etanol daun kenikir dan ekstrak etanol daun kemangi pada sediaan film penyeegar mulut berbasis pati jagung	<input type="text"/>										
Variabel yang diukur/diamati	uji organoleptik	<input type="button" value="Simpan TTD"/> <input type="button" value="Ulangi TTD"/>										
Variabel loyalitas konsumen	1. ketebalan sediaan film 2. kelarutan sediaan film 3. transparansi sediaan film 4. pH sediaan film											
Variabel kualitas produk	aktivitas antioksidan											
<input type="button" value="Kembali"/> <input type="button" value="Input Judul"/> <input type="button" value="Form Permohonan"/>												

Copyright © 2018 Developed by FPP Universitas Muhammadiyah Malang



### 11. Jika Sudah diisi dan lengkap Klik “Kirim” (kotak hitam)

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

Dashboard

Skripsi

Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi

### Skripsi / Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi

#### Program Studi Teknologi Pangan

Pengisian Judul Skripsi

NIM	201710220311008	Tgl. Pendaftaran	2022-02-14 - 2022-08-31
Nama	Nanda Aisyah Elmira Ryanti	Tahun	2021/2022
Hp	082332733992	Semester	Genap

1. Klik tombol **KIRIM** apabila sudah selesai pengisian dana akan diverifikasi oleh program studi.  
2. Tombol kirim akan muncul apabila sudah mengisi (Judul Skripsi dll, Syarat tambahan bila ada, dan Tanda Tangan).

**Kirim**

Pengisian Judul Skripsi

Tema	sediaan
Judul	Formulasi Ekstrak Etanol Daun Kenikir ( <i>Cosmos caudatus</i> ) Dan Daun Kemangi ( <i>Ocimum americanum</i> L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut
Waktu Penelitian	Juli-September 2021
Tempat Penelitian	Laboratorium Teknologi Pangan
Peneliti	Peneliti bebas apabila tugas selesai terdapat dan terapan pada tubuh manusia

Pilih Pembimbing

Isikan pembimbing di bawah ini sebagai pertimbangan Program Studi dalam menentukan pembimbing

Status Pembimbing:



#### Kampus I

Jl. Bandung 1 Malang, Jawa Timur  
P: +62 341 551 253 (Hunting)  
F: +62 341 460 435

#### Kampus II

Jl. Bendungan Sutarni No.188 Malang, Jawa Timur  
P: +62 341 551 149 (Hunting)  
F: +62 341 582 060

#### Kampus III

Jl. Raya Tlogomas No.246 Malang, Jawa Timur  
P: +62 341 464 318 (Hunting)  
F: +62 341 460 435  
E: webmaster@umm.ac.id