

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG



FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

teknologi-pangan.umm.ac.id | tp@umm.ac.id

PANDUAN PENGISIAN SIM-TA BAGI MAHASISWA TEKNOLOGI PANGAN

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

SIM Tugas Akhir Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM	kan (khir eternakan	SIM Tugas Akhir Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM	
Login In - 원	Ð	Ð		Login In

2. Klik menu "Skripsi"

UMM	SIM Tugas Akhir Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM	∎ Rusyda Fathimah Az-zahra Log Out O
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG	Dashboard	
💮 Dashboard		
🞓 Skripsi 💦 🔸	Data	
	ISI	
	Copyright © 2018 Developed by FPP Univesitas Muhammadiyah Malang	



Kampus II

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

Kampus III



FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

teknologi-pangan.umm.ac.id | tp@umm.ac.id

3. Klik sub menu "Pengajuan/Pendaftaran Skripsi"



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 IUgas AKNIr Fakultas Pertanian dan Peternakan UMM	∎ Nanda Ausyan Eimina Ryana – Lag Outo
希 Dashboard	oktipor i oligajaani i oliak	
🖻 Skripsi	~	Program Studi Teknologi Pangan
Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi		
	Kembali Copy Excel CSV PDF	Search:
	No 💊 Tgl. Awal	 Tgl. Akhir ♦ Aksi
	1 01-09-2022	31-01-2023 Daftar
	2 14-02-2022	31-08-2022 Daftar
	Showing 1 to 2 of 2 entries	< Previous 1 Next >
	Copyright © 2018 Developed by FPP Univesitas Muha	nmadiyah Malang



Kampus I

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

Kampus II

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

Kampus III



MMPAST

FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

teknologi-pangan.umm.ac.id | tp@umm.ac.id

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG 5. Klik Daftar (kotak hitam)

INIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG	Skripsi / Pengajuan/ F	^p endaftaran Skripsi			
🕈 Dashboard 🗢 Skripsi 🗸 🗸		Program Studi	Teknologi Pangan		
Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi	Daftar Pasada				
	4Kambali Doßar				
	Show 10 - entries			Search:	
	No 🔷 NIM	Nama	Judul		Aksi 🗘
		No data :	available in table		
	Showing 0 to 0 of 0 entries			< Previous	3 Next ≯

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

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG	Skri	psi / Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi		^
者 Dashboard		Drogram Studi Teknologi Dangan		
🖻 Skripsi 🗸 🗸				
Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi	Data	Descurrenter		
	Data	reisyaratan		
	NIM	201710220311034		
	Nam	a Rusyda Fathimah Az-zahra		
	No	Prasyarat	Ket	Status
	1.	Status Mahasiswa (Aktif)	A	V
	2.	Tidak ada nilai dibawah nilai (C)	Sesuai	V
	3.	SKS Minimal (124)	146	V
	4.	Daftar Matakuliah Lulus Metode limiah (C) Kuliah Kerja Nyata (C) Pengawasan Mutu (C) Perancangan Penelitian (C)	Sesuai	V
	« К	embali		
				~



Kampus I

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

Kampus II

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

Kampus III



7. Klik "Detail"

FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

teknologi-pangan.umm.ac.id | tp@umm.ac.id

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG



≡	SIM Tu Fakultas F	uga: ^{Pertan}	s Akhir ian dan Peternakan UMM		🛔 Rusyda Fathimah Az-zał	ira	Log Out
Dashboard	Skrips	51 / F	Pengajuan/ Pendaftaran S	kripsi			
🞓 Skripsi 🗸 🗸			Prog	am Studi Teknologi Pangan			
Pengajuan/ Pendattaran Skripsi	Daftar Pe	eserta bali					
	Show	10			Search:		
	No	^	NIM \diamond	Nama	Judul 0	Aks	i ¢
	1		201710220311034	Rusyda Fathimah Az-zahra		Detai	
	Showir	ng 1 to	1 of 1 entries		< Previous	1 Ne	∍xt >

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

Pengisian Judul Skripsi	Pilih P	embimbing				^
Tema	Isik	an pembimbin	q di bawah ini se	bagai		
Judul	per me	timbangan Pro netukan pembi	gram Studi dalan mbing	1		
Waktu Penelitian						
Tempat Penelitian	Stat Pembi	us - Pil	ih -		~	
Deskripsi Singkat Penelitian	Pembi	imbing Nam	a Pembimbing			
Tujuan Penelitian	Alas	an Alas	an memilih Pem	bimbing		
Sasaran Penelitian			🖹 Simpan			
Luaran/Output Penelitian		Nama				
Materi Penelitian	No	Pembimbing	Status	Alasan	Aks	
Metode Penelitian	1		Pembimbing 1			
Variabel yang diukuridiamati	2		Pembimbing 2			1
Variabel loyalitas konsumen	<				>	
Variabel kualitas produk	Tanda	Tangan				
<kembali crinout="" judul<="" td=""><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></kembali>						



Kampus I

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

Kampus II

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

Kampus III



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

MMPASTI MANDIR

FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

teknologi-pangan.umm.ac.id | tp@umm.ac.id

Program Studi Teknologi Pangan

Prenganan Judu Skripsi Nama 2017 10220311008 TgL, Pendataran Nama Nanda Alsyah Elmira Prana Tahun 2021/2022 Hp 082332733992 Semester Genap Variation of the set of	Dongia	ion Judul Ckrinol			
NMA 2017/0220311008 Tub. 2022-02-14 - 2022-08-31 PenderAltarran PenderAltarran Nanda Aksyah Elmira Tahun 2021/2022 Hp 082332733992 Semester Ganap Terma Sediaan Film Jul-September 2021 Judul I Terma Penelitian I dabura Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Oclum americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut Laboratorium Teknotogi Pangan Deskripsi Singkat Penelitian Penelitian Raikal bebas apabila terproduksi dan terpapar terus menerus pada tubuh manusia menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, dan dioxynbo nucleica caid (ONA). Akibatnya mengagagu fungsi tubuh dan memunculkan penyakit degeneratif. Adapun cara pencegahan radikal bebas. Kenik dan kemangi dyakini memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Oleh karena iu penelitian im mengunakan ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi sebagai zat aktif dalam pembuatan sediaan film penyegar mulut dengan bahan dasar pati jagung Verlabel kusalitas produk Verlabel kusalitas produk	Pengis	ian Judul Skripsi			
Hama Ryarl Nanda Aksyah Tahun 20212022 Hp 08232733992 Semester Genap Tema Sediaan Film Juli-September 2021 Judul Juli-September 2021 Judul Tempat Penelitian I Daun Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Oclum americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut Laboratorium Teknologi Pangan Deskripsi Singkat Penelitian Deskripsi Singkat Penelitian Laboratorium Teknologi Pangan Deskripsi Singkat Penelitian Correction Settion Radikal bebas apabila terproduksi dan terpapar terus menerus pada tubuh manusia menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, dan doxyrito nucleica cid (DNA). Akibatnya menganggi fungsi tubuh dan menunculkan penyakit degeneratif. Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah denga pemberian antioksidan. Antioksidan dalam tubuh berfungsi menghambat dan menetalisir terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikal-babas. Kenik dan kemangi dyakini memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Oleh karena itu penelitian ini menggunakan ekistrak daun kemikir dan ekistrak daun kemangi sebagai zat akif dalam pembuatan sediaan film penyegar mulut dengan bahan dasar pati jagung body p Variabel kualitas produk Kariabata produk	NIM	201710220311008	Tgl. Pendaftaran	2022-02-14 - 2022-08-31	
Hp 02332733902 Semester Cenap Terma Waktu Penelilian Sediaar Film Juli-September 2021 Judu Tempat Penelilian I Daun Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Oclum americanum L) Pada Bediaan Film Penyegar Mulut Laboratonium Teknologi Pangan Centrpist Singkat Penelilian Centrpist Singkat Penelilian Laboratonium Teknologi Pangan Penelinian Centrpist Singkat Denelilian P Radikal bebas apabila terproduksi dan terpapar terus menerus pada tubuh manusia menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, dan dioxyiho ucleic acid (DNA). Akibatnya mengganggu fungsi tubuh dan memurculkan penyakit degeneratif. Adapun cara pencegahan radikal bebas alahla denga pemberian antioksidan. Antioksidan dalam tubuh befungsi menghambat dan menetralisir terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Kenika dan kemangi diyakini memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Oleh karena itu penelitian ini menggunakan ekstrak daun kemikir dan ekstrak daun kemangi sebagai zat aktif dalam pembuatan sediaan film penyegar mulut dengan bahan dasar pati jagung body p Variabel kualitas produk	Nama	Nanda Aisyah Elmira Ryanti	Tahun	2021/2022	
Tema Waktu Penelitian Sediaan Film Juli-September 2021 Judul Tempat Penelitian I Daun Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Ocium americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut Laboratorium Teknologi Pangan Deskripsi Singkat Penelitian	Нр	082332733992	Semester	Genap	
Iema Waktu Penelitian Sediaan Film Juli-September 2021 Judul Tempat Penelitian I Daun Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Ocium americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut Laboratorium Teknologi Pangan Deskripsi Singkat Penelitian Laboratorium Teknologi Pangan Penelitian Radikal bebas apabila terproduksi dan terpapar terus menerus pada tubuh manusia menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, dan dioxyribo nucleic acid (DNA). Akibatnya mengganggu fungsi tubuh dan memunculkan penyakit depeneratif. Adapun cara pencegahan radikal-tadikal bebas adalah denga pemberian antikakian. Antioksidan dalam tubuh berfungsi menghambat dan mentralisir terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikal-tadikal bebas. Kenik dan kerusa jung menghambat dan yang tingdi. Oleh karena itu penelitian ini mengunakan ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun ke					
Judul Tempat Penelitian I d Daun Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Oclum americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut Deskripsi Singkat Penelitian Radikal bebas apabila terproduksi dan terpapar terus menerus pada tubuh manusia menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, dan dioxyribo nucleic acid (DNA). Akibatnya mengganggu fungsi tubuh dan memunculkan penyakit depeneratif. Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah denga pemberian antikokidan Antioksidan Adam tubuh befingsi menjambat dan menertaribit rejadinya reaksi oksidasi yang melibitahar radikal bebas adalah denga pemberian antikokidan Antioksidan dalam tubuh befingsi menjambat dan menetrafisi terjadinya reaksi oksidasi yang menjakit degat adalah denga pemberian antikokidan Antioksidan dalam tubuh befingsi menjambat dan menetrafisi bebas adalah dalam pembuatan sediaan film penyegar mulut dengan bahan dasar pati jagung body p Veriabel kualitas produk	Sedi	aan Film			waktu Penelitian
Judui tempat Penelitian I Daun Kenikir (Cosmos caudalus) Dan Daun Kemangi (Ocium americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut 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 dioxyribo nucleic acid (DNA). Akibatnya mengganggu fungsi tubuh dan memunculkan penyakit degeneratif. Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah denga pemberian anticksidan Anticksidan Adam tubuh befrungsi menghambat dan menertalisir terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikal bebas. Kenik 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					
Posuri reining (Codini alimencandin C) Pada Secural mining (Codini alimencandin C) Pada Securati mining (Codini alimencandin C) Pada Securati mining (Codini alimencandi C) Pada Securati mini menggana (Securati Alimencandi C) Pada Securati mining (Codini a	Judui	un Kanikir (Casmas caudatus) Dan Dr	un Komangi (Ocium amoricanum	L) Pada Sadiaan Film Panyagar Mulu	Tempat Penelitian
body p Variabel kualitas produk	per	xyribo nucleic acid (DNA). Akibatnya nberian antioksidan. Antioksidan dal	a mengganggu fungsi tubuh dan am tubuh berfungsi menghamba	uh manusia menyebabkan kerusaka memunculkan penyakit degeneratif. t dan menetralisir terjadinya reaksi d	n oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, da Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah den ksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Ken
	per dar seb	xyribo nucleic acid (DNA). Akibatny; mberian antioksidan da kemangi diyakini memiliki kandung aggai zat aktif dalam pembuatan sed	n menganggu fungsi tubuh dan am tubuh berfungsi menghamba an antioksidan yang tinggi. Olel iaan film penyegar mulut dengar	uh manusia menyebabkan kerusaka memunculkan penyakit degeneratif (dan menetrallair terjadinya reaksi I karena itu penelitian ini menggunak I bahan dasar pati jagung	n oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, da Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah den ksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Ken an ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi
	per dar seb body Variabo	xyribo nucleic acid (DNA). Akibatny; mberian antioksidan. Antioksidan da kemangi diyakini memiliki kandung aggai zat aktif dalam pembuatan sed r p el kualitas produk	n popa menganggu fungsi tubuh dan am tubuh berfungsi menghamba an antioksidan yang tinggi. Olel aiaan film penyegar mulut dengar	uh manusia menyebabkan kerusak memunculkan penyakit degeneratir. I dan menetralisir terjadinya reaksi i karena itu penelitian ini menggunak I bahan dasar pati jagung	n oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, da Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah den ksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Ken an ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi
aktivitas antioksidan	body Variabu	xyibo nucleic acid (DNA). Akibatnya mberian antioksidan da kemangi diyakini memiliki kandung agai zat aktif dalam pembuatan sed el kualitas produk ivitas antioksidan	n popu menganggu fungsi tubuh dan mengganggu fungsi tubuh dan an ntubuh berfungsi menghamba an antioksidan yang tinggi. Olel iaan film penyegar mulut dengar	uh manusia menyebabkan kerusaka memunculkan penyakit degeneratif. I dan menetralisir terjadinya reaksi i karena itu penelitian ini menggunak I bahan dasar pati jagung	n oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, da Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah den ksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Ken an ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi
aktivitas antioksidan	body Variabu	xyıbb nucleic acid (DNA). Akibathıyı mberian antioksidan da kemangi diyakini memiliki kandung agai zat aktif dalam pembuatan sed el kualitas produk - ivitas antioksidan	n popu menganggu fungsi tubuh dan am tubuh berfungsi menghamba an antioksidan yang tinggi. Olel iaan film penyegar mulut dengat	uh manusia menyebabkan kerusaka memunculkan penyakit degeneratif. I dan menetralisir terjadinya reaksi a karena itu penelitian ini menggunak I bahan dasar pati jagung	n oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, da Vdapun cara pencegahan radikal bebas adalah den ksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Ken an ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi
aktivitas antioksidan body p	body Variabb Q Akker	xyibo nucleic acid (DNA). Akibathyy mberian antioksidan Antioksidan daj kemangi diyakini memiliki kandung agai zat aktif dalam pembuatan sed r p el kualitas produk el kualitas produk ixitas antioksidan	n popu na kata menganggu fungsi tubuh da mengganggu fungsi tubuh da an an tubuh berfungsi menghamba an antioksidan yang tinggi. Olel iaan film penyegar mulut dengai	uh manusia menyebabkan kerusaka memunculkan penyakit degeneratif. I dan menetralisir terjadinya reaksi a I karena itu penelitian ini menggunak I bahan dasar pati jagung	n oksidatif pada biomolekul seperti lipid, protein, da Adapun cara pencegahan radikal bebas adalah den ksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Ken an ekstrak daun kenikir dan ekstrak daun kemangi



Kampus I

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

Kampus II

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

Kampus III



FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

teknologi-pangan.umm.ac.id | tp@umm.ac.id

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG Isi Tabel "Pilih Pembimbing", untuk referensi dosen pembimbing silakan kunjungi website 9. teknologi panga pada profil dosen (https://bit.ly/DosenTP-UMM) kemudian klik "Simpan".



Pengisian Judul Skripsi		Pilih	Pembimbing			
Tema	sediaan	Isi	kan nembimi	aina di bawah ini se	hanai	
Judul	Formulasi Ekstrak Etanol Daun Kenikir (Cosmos caudatus) Dan Daun Kemangi (Ocium americanum L) Pada Sediaan Film Penyegar Mulut	pe	rtimbangan F enetukan per	Program Studi dalan hbimbing	n	
Waktu Penelitian	Juli-September 2021					
Tempat Penelitian	Laboratorium Teknologi Pangan	Sta Peml	atus F bimbing	embimbing 1		~
Deskripsi Singkat Penelitian	Radikal bebas apabila terus menerus terproduksi dan terpapar pada tubuh manusia dapat menyebabkan kerusakan oksidatif pada biomolekul sseperti lipid, protein, dan	Peml	bimbing N	ama Pembimbing		
	Dioxyribo Nucleic Acid (DNA). Akibatnya jika terus menerus terpapar dan terproduksi dapat mengganggu fungsi tubuh dan memunculkan penyakit degeneratif. Adapun cara	Ala	san A	lasan memilih Pem	bimbing	
	penceganan radikai bebas adalan dengan pemoenan antitoksidan, Antitoksidan dalam tubuh berfungsi menghambat dan menetralisir terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikai-radikai bebas. Kenikir dan kemangi diyakini memiliki kandungan antitoksidan yang tinggi. Oleh karena itu penelitian ini menggunakan ekstrak daun			🖺 Simpan		
	kenikir dan ekstrak daun kemangi sebagai zat aktif dalam pembuatan sediaan film penyegar mulut dengan bahan dasar pati jagung	No	Nama Pembimbi	ng Status	Alasan	Aks
Tujuan Penelitian	1. Mengetahui pengaruh proporsi ekstrak etanol daun kenikir dan ekstrak etanol daun kemangi terhadap kualitas sediaan fil 2. Mengetahui perlakuan yang menghasilkan sediaan film dengan karakteristik terbaik	1		Pembimbing 1		
Sasaran Penelitian	masyarakat umum	2		Pembimbing 2		
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 pertakuan yaitu proporsi ekstrak etanol denut bulik den aktua berban dan ungen penela didi dina pitera ana maha	Tand	a Tangan			

10. Isi tanda tangan di kolom "Tanda Tangan" dan Simpan

Sasaran Penelitian	masyarakat umum				Keannan	1
Luaran/Output Penelitian	naskah publikasi	2	lr. Sukardi, MP.	Pembimbing 2	Sesuai dengan bidang	•
Materi Penelitian	sediaan film aktivitas antioksidan				keahlian	
Metode Penelitian	Penelitian ini menggunakan satu tahapan penelitian dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 perlakuan yaitu proporsi ekstrak etanol	٢				>
	daun kenikir dan ekstrak etanol daun kemangi pada sediaan him penyegar mulut berbasis pali jagung	Tanda	a Tangan			
Variabel yang	uji organoleptik					
Variabel loyalitas konsumen	1. kelebalan sediaan film 2. kelarutan sediaan film 3. transparansi sediaan film 4. pH sediaan film	Mo tar tid	ndon tanda tang ngan kosong m ak sah	an dilengkapi, jik aka pengajuan di	a tanda anggap	
Variabel kualitas produk	aktivitas antioksidan					
<kembali input="" jud<="" td="" 🕼=""><td>al G Form Permohonan</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></kembali>	al G Form Permohonan					
			Simpan TTD	C Ulangi TTD		
Copyright © 2018 Developed by	FPP Univesitas Muhammadiyah Malang					



Kampus I

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

Kampus II

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

Kampus III



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

> MMPAST BEKERJA MANDIR¹

FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

teknologi-pangan.umm.ac.id | tp@umm.ac.id

11. Jika Sudah diisi dan lengkap Klik "Kirim" (kotak hitam)

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG	Skripsi / F	^o engajuan/ Penda	ıftaran Skripsi			
A Dashboard			Program Si	tudi Teknologi Pang	gan	
Pengajuan/ Pendaftaran Skripsi	Pengisian Judul	I Skripsi				
	NIM 20171	10220311008	Tgl. Pendaftaran	2022-02-14 - 2022-08-31	1. Klik tombol KIRIM apabila sudah sel	esai
	Nama Nanda Ryanti	a Aisyah Elmira i	Tahun	2021/2022	pengirian dana akan diverifikasi oleh p studi. 2. Tombol kirim akan muncul apabila s	rogram udah
	Hp 08233	32733992	Semester	Genap	mengisikan (Judul Skripsi dll, Syarat ta bila ada, dan Tanda Tangan).	mbahan
					🖈 Kirim	
	Pengisian Judul	Skripsi			Pilih Pembimbing	
	Pengisian Judul Tema	I Skripsi sediaan			Pilih Pembimbing	
	Pengisian Judul Tema Judul	I Skripsi sediaan Formulasi Ekstrak El Kemangi (Ocium am	ianol Daun Kenikir (Cosmos iericanum L) Pada Sediaan F	caudatus) Dan Daun ilm Penyegar Mulut	Pilih Pembimbing Isikan pembimbing di bawah ini se perimbangan Program Studi dalan menetukan pembimbing	bagai n
	Pengisian Judul Tema Judul Waktu Penelitian	sediaan Formulasi Ekstrak El Kemangi (Oclum am n Juli-September 2021	tanol Daun Kenikir (Cosmos Iericanum L) Pada Sediaan F	caudatus) Dan Daun im Penyegar Mulut	Pilih Pembimbing Isikan pembimbing di bawah ini se pertimbangan Program Studi dalam menetukan pembimbing	bagai n



Kampus II

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

Kampus III