



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

Jl. PGRI I Sonosewu No. 117 Yogyakarta - 55182 Telp. (0274) 376808, 373198, 373038 Fax. (0274) 376808

E-mail : info@upy.ac.id

P E T I K A N
KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
Nomor : 039.1 /SK/REKTOR-UPY/III/2024

Tentang

**PENGANGKATAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH SEMESTER GENAP
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

Menimbang : dst.
Mengingat : dst.
Memperhatikan: dst.

M E M U T U S K A N

- Menetapkan : PENGANGKATAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024 DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
- Pertama : Mengangkat Saudara yang namanya tersebut pada lajur 2 Lampiran keputusan ini sebagai Dosen Pengampu Mata Kuliah pada Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024.
- Kedua : Menugaskan kepada para Dosen Pengampu Mata Kuliah dimaksud untuk melaksanakan pembelajaran matakuliah sebagaimana tercantum pada lajur 3 lampiran keputusan ini dengan sebaik-baiknya dan kepada yang bersangkutan diberikan honorarium sesuai dengan ketentuan yang berlaku di UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
- Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa segala sesuatunya akan ditinjau kembali apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini.

PETIKAN Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 01 Maret 2024
Rektor,

ttd

Dr. Ir. Paiman, M.P
NIS. 19650916 199503 1 003 TH

Untuk Petikan yang sah
Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan

Ahmad Riyadi, S.Si, M.Kom
NIS. 19690214 199812 1 006

Tembusan disampaikan kepada :

1. Para Wakil Rektor
2. Para Dekan dan Direktur
3. Para Ketua Program Sarjana

Lampiran Keputusan Rektor Universitas PGRI Yogyakarta
 Nomor : 039.1/SK/REKTOR-UPY/III/2024
 Tanggal : 01 Maret 2024

NO.	NAMA PENGAJAR & NIDN	MATA KULIAH	KODE MK	SKS	SEMESTER/ KELAS	PROGRAM
1. s.d 10	Sri Harmini, M.Sc. 0515098804	Biokimia Praktikum Biokimia Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pengendalian Mutu Teknologi Pangan	PKM23229 PKM23230 PKM23243 PKM23249 T61245	3 1 2 2 2	III/ A III/ A IV/ A IV/ A IV/ A1	Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian
11						
12						
Dst.						

Untuk Petikan yang sah:

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan

Rektor

ttd

Ahmad Riyadi, S.Si., M.Kom
 NIS. 19690214 199812 1 006

Dr. Ir. Paiman, M.P
 NIS. 19650916 199503 1 003





KONTRAK KULIAH

Nama Dosen : Sri Harmini, S.T.P., M.Sc
Mata Kuliah : Teknologi Pangan
Program Studi : Gizi
Kelas/Angkatan : 22.A1 / 2023
Semester : IV
Tahun Akademik : 2023/2024

Capaian Pembelajaran/ Learning Outcome Mampu menjelaskan mengenai kerusakan pangan dan cara pengolahan serta pengawetan pangan sesuai dengan sifat pangan dengan mempertahankan dan meningkatkan mutu, kadar dan nilai gizi pangan. Softskills Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data. Mampu mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan yang berkaitan dengan aspek teknis dan nonteknis.
Bahan Kajian

1. Pendahuluan teknologi pengolahan pangan.
2. Penanganan produk pasca panen dan perlakuan pra pengolahan pangan.
3. Teknologi pengolahan nabati dan hewani, Teknologi perkebunan, serta pengolahan pangan mikrobiologis.

Ketentuan

1. Kehadiran perkuliahan tatap muka minimal 75%.
2. Toleransi keterlambatan perkuliahan tatap muka 15 menit.
3. Mengenakan pakaian rapi dan sopan, bersepatu, tidak diperbolehkan mengenakan kaos oblong dan sandal selama perkuliahan tatap muka di kelas.
4. Mahasiswa wajib mengikuti ujian.

Penilaian

No	Uraian	Bobot
1.	Pendahuluan teknologi pangan	18%
2.	Penanganan produk pasca panen dan pra pengolahan	18%
3.	Pengolahan pangan nabati, hewani dan hasil perkebunan	18%
4.	Pengolahan termal dan non-termal	18%
5.	Ujian Akhir Semester	18%
6.	Partisipasi	10%

Ketua Program Studi,

(Brevi Istu Pambudi, S.Gz., M.Gizi)

Dosen Pengampu,

(Sri Harmini S.T.P., M.Sc)

Yogyakarta, 6 Maret 2024

Ketua Kelas /Angkatan

(Amelia Mutiara Adinda)



PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GENAP
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

Program Studi : GIZI - S1
Matakuliah : TEKNOLOGI PANGAN
Kode MK : T61229
Dosen : Sri Harmini, S.T.P., M.Sc.

Kelas : 22.A1
Ruang : 402
Hari/Tanggal : Senin, 01-07-2024
Waktu : 11:00 - 12:15

Table with 6 columns: No, NPM, Nama Mahasiswa, B/U/P, Tanda Tangan, Nilai. It lists 24 students with their respective NPM numbers, names, grades (B), signatures, and final grades (A-, B+, B-).

Pengawas

- 1. Rosmauli JF
2. Rewinda D
3.
4.

Yogyakarta, 01-07-2024

Handwritten signature of the supervisor.

Sri Harmini, S.T.P., M.Sc.



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2023/2024 Sem. GENAP

Program Studi : GIZI
Matakuliah : TEKNOLOGI PANGAN [T61229]
Bobot : 2 SKS
Dosen : Sri Harmini, S.T.P., M.Sc.

Kelas : 22.A1
Hari : -
Pukul : 00:00 s.d. 00:00
Ruang : -

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	6 / 03 24	Pendahuluan	- Kontrak perkuliahan - Silabus & pendahuluan	24	
II	13 / 03 24	Komoditas Pertanian	- Produk hasil pertanian (Nabati, hewani) - Aspek-aspek yg berpengaruh	24	
III	20 / 03 24	Penanganan Produk Pascapanen	- tanda kerusakan - pengemasan u/ menunda kerusakan	24	
IV	27 / 03 24	Penanganan Produk Pascapanen	- Perishable food - Pengemasan & pelapisan lilin	24	
V	3 / 04 24	Pra Pengolahan Pangan	cleaning, sortasi, pengolahan fisik, kimia, biologis	24	
VI	10 / 04 24	Teknologi Nabati	- teknologi buah, sayur, legum, lemak/minyak - olahan buah sayur, legum, dll.	24	
VII	17 / 04 24	Teknologi Hewani	- Teknologi daging ikan - teknologi susu	24	
VIII	24 / 04 24	Teknologi Perkebunan	TEH : macam-macam teh, pengolahan teh	24	
IX	1 / 05 24	Teknologi Perkebunan	Kopi : macam-macam kopi, proses pengolahan kopi	24	
X	8 / 05 24	UJIAN TENGAH SEMESTER	Materi : Minggu 1-ix	24	
XI	15 / 05 24	Teknologi Fermentasi	pengertian fermentasi, faktor yang berpengaruh, contoh produk	24	
XII	22 / 05 24	Pengolahan Pangan	Termal : pengurangan kadar air, penggunaan uap, minyak, radiasi, pelepasan panas	22	
XIII	29 / 05 24	Pengolahan Pangan	Non Termal : high pressure, pengolahan kimia, pengolahan mikrobiologis	24	
XIV	5 / 06 24	Presentasi Mahasiswa	Permen, Eskrim, Nugget	23	
XV	12 / 06 24	Presentasi Mahasiswa	Selai, Cookies, Sosis	24	



Universitas PGRI Yogyakarta

Jl. PGRI Sonosewu No. 117 Yogyakarta Telp. 0274-376808, 373198 Fax. 0274-376808

DAFTAR HADIR KULIAH

Program Studi : GIZI
Tahun Akademik : 2023/2024
Semester : GENAP
Dosen : Sri Harmini, S.T.P., M.Sc.

Kode Matakuliah : T61229
Matakuliah : TEKNOLOGI PANGAN
Bobot : 2 SKS
Kelas : 22.A1

Semester :
Hari :
Pukul : 00:00 s.d. 00:00
Ruang :

Table with columns: No NP Mahasiswa, Nama Mahasiswa, B/U/P, and 15 attendance columns (1-15), and % Hadir. Rows list 20 students with their names and attendance records for each session.



Universitas PGRI Yogyakarta

Jl. PGRI Sonosewu No. 117 Yogyakarta Telp. 0274-376808, 373198 Fax. 0274-376808

DAFTAR HADIR KULIAH

Program Studi : GIZI
Tahun Akademik : 2023/2024
Semester : GENAP
Dosen : Sri Harmini, S.T.P., M.Sc.

Kode Matakuliah : T61229
Matakuliah : TEKNOLOGI PANGAN
Bobot : 2 SKS
Kelas : 22.A1

Semester :
Hari :
Pukul : 00:00 s.d. 00:00
Ruangan :

No	NP Mahasiswa	Nama Mahasiswa	B/U/P	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Jumlah Hadir	% Hadir
21	22166100027	AJENG WULANDARI		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	15	100
22	22166100028	DINI APRILIA		CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	CARA	15	100
23	22166100029	AGUM WIRAYUDHA KUSUMA		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	15	100
24	22166100031	AVI DWINGRUM		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	15	100