

UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

JI. PGRI I Sonosewu No. 117 Yogyakarta - 55182 Telp (0274) 376808, 373198, 373038 Fax. (0274) 376808 E-mail: info@upy.ac.id

PETIKAN

KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA Nomor: 188/SK/REKTOR-UPY/IX/2024

Tentang

PENGANGKATAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK 2024/2025 DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

> DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

Menimbang:

dst.

Mengingat: Memperhatikan: dst.

dst.

MEMUTUSKAN

Menetapkan:

PENGANGKATAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK 2024/2025

DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

Pertama

Mengangkat Saudara yang namanya tersebut pada lajur 2 Lampiran keputusan ini sebagai

Dosen Pengampu Mata Kuliah pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025.

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 ditiniau kembali apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini.

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

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal

: 01 September 2024

Rektor.

ttd

Dr. Ir. Paiman, M.P.

NIS. 19650916 199503 1 003

ikan yang sah

Bidang Akademik dan Kelembagaan

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

Tembusan disampaikan kepada:

- 1. Para Wakil Rektor
- 2. Para Dekan
- 3. Para Ketua Program Sarjana
- 4. Para Ketua Program Magister

Lampiran Keputusan Rektor Universitas PGRI Yogyakarta Nomor: 188/SK/REKTOR-UPY/IX/2024

Tanggal

: 01 September 2024

NO.	NAMA PENGAJAR & NIDN	MATA KULIAH	KODE MK	SKS	SEMESTER/ KELAS	PROGRAM
1. s.d 10						
11	Lana Santika Nadia, M.Sc. 0510128802	Kimia Fisika Analisa Pangan dan Hasil Pertanian Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian Perancangan Pabrik Seminar Analisis Zat Gizi Pangan	PKM23121 PKM23134 PKM23135 PKM23156 PKM23167 T61117	3 2 1 3 2 3	I/A, B III/A III/A V/A VII/A III/A1	Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Program Sarjana Gizi
12						
Dst.)					

Untuk Petikan yang sah:

RSIT Wakii Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan

At mad Riyadi, S.Si., M.Kom NIS 19690214 199812 1 006 73

Rektor

ttd

Dr. Ir. Paiman, M.P

NIS. 19650916 199503 1 003



FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Dosen

: Lana Santika Nadia, S.T.P., M.Sc.

Mata Kuliah

: Kimia Fisika

Program Studi

: Teknologi Hasil pertanian

Kelas/Angkatan

: B/ 2024

Semester

: Ganjil

Tahun Akademik

: 2024/2025

CAPAIAN PEMBELAJARAN/LEARNING OUTCOME

Mahasiswa mampu memahami tentang wujud zat dan sifat fisika kimia zat. Mahasiswa mampu menjelaskan bagaimana sistem dispersi. Mahasiswa mampu menjelaskan reaksi dan kejadian kimia fisika selama pengolahan hasil pertanian seperti thermodinamika, thermokimia, dan kesetimbangan serta kimia fisika dalam pengolahan pangan.

SOFTSKILLS

Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur, mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data. Mampu memimpin dan bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri. Mampu bekerja sama dengan individu yang memiliki latar belakang sosial dan budaya yang beragam. Mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.

BAHAN KAJIAN

- Wujud zat (zat cair, padat, gas)
- Termodinamika (hukum termodinamika, Energi Bebas)
- Termokimia
- Kesetimbangan
- Sistem Dispersi (suspense, koloid, dan larutan sejati)
- Kimia fisika dalam pangan (transisi gelas, emulsi, gelatinisasi)

KETENTUAN /KESEPAKATAN

- 1. Kehadiran mahasiswa dalam kuliah minimal 75 % dari total perkuliahan.
- 2. Toleransi Keterlambatan kuliah maksimal 15 menit.
- 3. Mahasiswa wajib mengikuti UAS.

4. Dalam perkuliahan / konsultasi dengan dosen, mahasiswa wajib berperilaku sopan (berbicara, berpakaian) dan menghargai.

PENILAIAN HASIL BELAJAR

No	Uraian	Bobot (%)
1	Wujud zat	15
2	Termodinamika	13
3	Termokimia	13
4	Kesetimbangan	13
5	Sistem Dispersi	13
6	Kimia Fisika dalam Pangan	13
7	UAS	10
8	Partisipasi	10
	Total	100

Yogyakarta, 15 Oktober 2024

Ketua Program Studi,

Dosen Pengampu,

Ketua Kelas

(Suharman, S.TP., M.Sc)

(Lana Santika Nadia, S.T.P., M.Sc.)

(Metta Hangga Lestari)



Universitas PGRI Yogyakarta
JI. PGRI I Sonosewu No. 117 Yogyakarta Telp. 0274-376808, 373198 Fax. 0274-376808

PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GASAL **TAHUN AKADEMIK 2024/2025**

Program Studi

: TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN - S1

Kelas

: B

Matakuliah

: KIMIA FISIKA

Ruang

Kode MK

: PKM23121

Hari/Tanggal

: Jumat, 03-01-2025

Dosen

: LANA SANTIKA NADIA, S.TP., M.Sc

Waktu

: 08:00 - 09:30

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	24122330047	METTA HANGGA LESTARI	В	methy.	A

Pengawas	Yogyakarta, 03-01-2025		
1. Pilmawak A.	(
2.	()		
3.	()		
4.	()	LANA SANTIKA NADIA, S.TP.,M.Sc	