



# 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](mailto:info@upy.ac.id)

<http://www.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 : dst.  
Memperhatikan: 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 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 September 2024  
Rektor,

ttd

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

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
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 9						
10	Dewi Amrih, M.Sc. 0528128401	Kimia Dasar I (Anorganik) Praktikum Kimia Dasar Satuan Operasi I Pengembangan Produk dan Proses Praktikum Pengembangan Produk dan Proses Pangan Fungsional Ingredien dan Bahan Tambahan Pangan Teknologi Lemak dan Minyak Praktikum Teknologi Lemak dan Minyak	PKM23118 PKM23120 PKM23142 PKM23157 PKM23158 PKM23159 PKM23160 PKM23274 PKM23275	2 1 2 2 1 2 2 2 1	I / A I / A III / A V / A V / A V / A V / A VII / A VII / A	Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian
11 Dst.						

Untuk Petikan yang sah:

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan



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

Rektor

ttd

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



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA**

**KONTRAK PERKULIAHAN**

Nama Dosen : Dewi Amrih, S.T.P., M.Sc.  
Mata Kuliah : Ingredien dan Bahan Tambahan Pangan  
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian  
Kelas/Angkatan : A/2022  
Semester : Ganjil  
Tahun Akademik : 2024/2025

**CAPAIAN PEMBELAJARAN/LEARNING OUTCOME**

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu memahami tentang karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk hasil pertanian yang dihasilkan.

**SOFT SKILLS**

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk hasil pertanian yang dihasilkan, memahami prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktik dan kondisi nyata pengembangan produk hasil pertanian lokal di industri pangan/hasil pertanian dan memahami isu mutakhir global dalam bidang hasil pertanian.

**BAHAN KAJIAN**

- Ingredien dan bahan tambahan pangan yang diizinkan penggunaannya pada pangan.
- Batas maksimum penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.
- Efek kesehatan yang ditimbulkan dengan penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.
- Bahan kimia yang tidak diizinkan penggunaannya dalam bahan pangan.
- Alternatif bahan tambahan pangan lainnya.
- Mekanisme pengendalian penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.

**KETENTUAN /KESEPAKATAN**

1. Kehadiran mahasiswa dalam kuliah minimal 75 % dari total tatap muka.
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.
5. Mahasiswa wajib bersepatu, atasan baju (bukan kaos), dan bawahan non jeans.

## PENILAIAN HASIL BELAJAR

No	Uraian	Bobot (%)
1.	Ingredien dan bahan tambahan pangan yang diizinkan penggunaannya pada pangan.	20
2.	Batas maksimum penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.	15
3.	Efek kesehatan yang ditimbulkan dengan penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.	15
4.	Bahan kimia yang tidak diizinkan penggunaannya dalam bahan pangan.	15
5.	Alternatif bahan tambahan pangan lainnya.	20
6.	Mekanisme pengendalian penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan	15
<b>Total</b>		<b>100</b>

Yogyakarta, 10 September 2024

Ketua Program Studi,



(Suharman, S.T.P., M.Sc.)

Dosen Pengampu,



(Dewi Amrih, S.T.P., M.Sc.)

Ketua Kelas /Angkatan



(Tia Aulia N. H)



**Universitas PGRI Yogyakarta**

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

**DAFTAR HADIR KULIAH**

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
 Tahun Akademik : 2024/2025  
 Semester : GASAL  
 Dosen : DEWI AMRIH [0528128401]

Kode Matakuliah : PKM23160  
 Matakuliah : INGREDIEN DAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN  
 Bobot : 2 SKS  
 Kelas : A

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

No	NP Mahasiswa	Nama Mahasiswa	BI/UP	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Jumlah Hadir	% Hadir
1	22122300001	TIA AULIA NASHAWA HIMELDA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100
2	22122300004	ACHMAD FEBRIAMSIAH		i	✓	i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	53,3
3	22122300005	AIDA RAHMAN ASSIIDIQOH		i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14	93,3
4	22122300006	DITHA KUSUMA WARDANI		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100
5	22122300007	RIZAL DITHA ARTHANA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100
6	22122300009	SHEILLA TYASTIMEI		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100
7	22122300010	DENNY SETYAWAN		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100
8	22122300011	AJENG SINTIARA ERLY		i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12	80
9	22122300012	RINI MEILASANTI		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100
10	22122300013	RINA MEILAWATI		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2024/2025 Sem. GASAL

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
 Matakuliah : INGREDIEN DAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN [PKM23160]  
 Bobot : 2 SKS  
 Dosen : DEWI AMRIH [0528128401]

Kelas : A  
 Hari : -  
 Pukul : 00:00 s.d. 00:00  
 Ruang :

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	10/9 2024	Kuliah perdana	- Kontrak perkuliahan - Pendahuluan tentang Ingredien & BTP	7	
II	17/9 2024	Bahan Pengawet	Tujuan dan persyaratan penggunaan bahan pengawet	9	
III	24/9 2024	Bahan Pengawet	- Jenis bahan pengawet - Mekanisme kerja bahan pengawet - Efek kesehatan	9	
IV	30/9 2024	Bahan Pengawet Bahan Pewarna	- Presentasi mahasiswa - Pewarna alami dan sintesis	10	
V	8/10 2024	Bahan Pewarna Bahan Pemanis	- Presentasi mahasiswa - Pemanis alami dan sintesis	10	
VI	15/10 2024	Bahan Pemanis Bahan Penyedap Rasa	- Pemanis sintesis. - Tujuan penggunaan bahan penyedap rasa dan aroma.	9	
VII	22/10 2024	Bahan Pemanis Bahan Penyedap Rasa	- Presentasi mahasiswa - Penyedap alami	9	
VIII	29/10 2024	Evaluasi	Evaluasi materi	10	
IX	05/11 2024	Bahan Penyedap	Penyedap sintesis dan efek kesehatannya.	10	
X	12/11 2024	Antikempal	Bahan antikempal	9	
XI	19/11 2024	Antioksidan	Mekanisme antioksidan	10	
XII	26/11 2024	Antioksidan	Tahapan antioksidan.	9	
XIII	3/12 2024	Bahan Tambahan Kimia Yang Dilarang	Bahan Tambahan Kimia Yang Dilarang	8	
XIV	10/12 2024	Bahan Tambahan Kimia Yang Dilarang	Penulisan BTP pada kemasan	15	
XV	17/12 2024	Alternatif Bahan Tambahan Pangan	Contoh alternatif bahan tambahan pangan	15	



PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GASAL
TAHUN AKADEMIK 2024/2025

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN -- S1
Matakuliah : INGREDIEN DAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN
Kode MK : PKM23160
Dosen : DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc

Kelas : A
Ruang :
Hari/Tanggal : Selasa, 31-12-2024
Waktu : 00:00 - 00:00

Table with 6 columns: No, NPM, Nama Mahasiswa, B/U/P, Tanda Tangan, Nilai. Contains 10 rows of student data with handwritten signatures and grades.

Pengawas

Yogyakarta, 31-12-2024

- 1. Lana Santika
2. R. smawati A.
3.
4.

(Handwritten signatures and lines for supervisors)

(Handwritten signature of Dewi Amrih)

DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc