



<http://www.upy.ac.id>

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

PETIKAN

KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

Nomor : 026-24/SK/REKTOR-UPY/III/2025

Tentang

**PENGANGKATAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH SEMESTER GENAP
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 GENAP 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 Genap 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 Maret 2025

Rektor,

ttd

Prof. 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 : 026.2.1 /SK/REKTOR-UPY/ III /2025
 Tanggal : 01 Maret 2025

NO.	NAMA PENGAJAR & NIDN	MATA KULIAH	KODE MK	SKS	SEMESTER/ KELAS	PROGRAM
1. s.d 9						
10	Dewi Amrih, M.Sc. 0528128401	Lingkungan dan Pengelolaan Limbah Kimia Pangan dan Hasil Pertanian Praktikum Kimia Pangan dan Hasil Pertanian Teknologi Lemak dan Minyak Praktikum Teknologi Lemak dan Minyak	PKM23250 PKM23251 PKM23252 PKM23274 PKM23275	2 2 1 2 1	IV / A IV / A IV / A VI / A IV / A	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 Dst.						



Untuk Petikan yang sah:

wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan

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

Rektor

ttd

Prof. 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 : Teknologi Lemak dan Minyak
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Kelas/Angkatan : A/2022
Semester : Genap
Tahun Akademik : 2024/2025

CAPAIAN PEMBELAJARAN/LEARNING OUTCOME

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep ekstraksi dan pemurnian minyak, modifikasi minyak dan pengelolaan produk hilir di bidang pangan dan non-pangan.

SOFT SKILLS

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan sumber-sumber lemak/minyak dan sumber-sumber minyak atsiri. Mahasiswa juga diharapkan dapat memahami konsep ekstraksi dan pemurnian minyak beserta faktor-faktor penyebab kerusakan minyak dan cara pencegahannya serta memahami isu mutakhir global dalam bidang teknologi lemak dan minyak.

BAHAN KAJIAN

- Sumber lemak/minyak
- Ekstraksi minyak
- Kerusakan lemak/minyak
- Modifikasi minyak
- Minyak atsiri
- Saponifikasi

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.	Sumber lemak/minyak	15
2.	Ekstraksi minyak	15
3.	Kerusakan lemak/minyak	15
4.	Modifikasi minyak	15
5.	Minyak atsiri	15
6.	Saponifikasi	15
7.	Ujian	10
Total		100

Yogyakarta, 6 Maret 2025

Ketua Program Studi,



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

Dosen Pengampu,



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

Ketua Kelas /Angkatan



(Umami Lutfiah)



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 : GENAP
Dosen : DEWI AMRIH [0528128401]

Kode Matakuliah : PKM23274
Matakuliah : TEKNOLOGI LEMAK DAN MINYAK
Bobot : 2 SKS
Kelas : A

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

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
1	20122300008	PUSPITA BUDIARTI		-	-	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	5	33,33
2	20122300029	IHSAN SATYA ADI NUGRAHA		<i>[Signature]</i>	-	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	-	-	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	-	-	10	66,67
3	21122300001	UMMI LUTHFIAH		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	15	100



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2024/2025 Sem. GENAP

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Matakuliah : TEKNOLOGI LEMAK DAN MINYAK [PKM23274]
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	3/3 '25	Kullah perdana	Kontrak perkuliahan Pengantar tentang lemak/minyak	2	N.
II	10/3 '25	Klasifikasi Lemak dan Minyak	Klasifikasi lemak dan minyak	1	N.
III	17/3 '25	Sumber lemak / minyak	Minyak nabati	3	N.
IV	24/3 '25	Sumber lemak / minyak	Lemak hewani	3	N.
V	31/3 '25	Ekstraksi lemak / minyak	Proses pendahuluan	3	N.
VI	7/4 '25	Ekstraksi lemak / minyak	Maserasi dan sonikasi	3	N.
VII	14/4 '25	Kerusakan lemak / minyak	Penyebab kerusakan	3	N.
VIII	21/4 '25	Kerusakan lemak / minyak	Oksidasi lemak / minyak	1	N.
IX	28/4 '25	Kerusakan lemak / minyak	Pencegahan kerusakan	1	N.
X	5/5 '25	Minyak atsiri	Sumber minyak atsiri	2	N.
XI	12/5 '25	Minyak atsiri	Pembuatan minyak atsiri	2	N.
XII	19/5 '25	Minyak atsiri	Flavor minyak atsiri	2	N.
XIII	26/5 '25	Saponifikasi	Reaksi saponifikasi	2	N.
XIV	2/6 '25	Saponifikasi	Jenis sabun	1	N.
XV	9/6 '25	Saponifikasi	Cara membuat sabun	1	N.



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

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN -- S1

Kelas : A

Matakuliah : TEKNOLOGI LEMAK DAN MINYAK

Ruang :

Kode MK : PKM23274

Hari/Tanggal : Rabu, 25-06-2025

Dosen : DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc

Waktu : 10:00 - 11:30

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	20122300008	PUSPITA BUDIARTI	B	—	E
2	20122300029	IHSAN SATYA ADI NUGRAHA	B		C+
3	21122300001	UMMI LUTHFIAH	B		B

Pengawas

Yogyakarta, 25-06-2025

1. Dr. Argawi Kandiyo, M.Sc

()

2.

()

3.

()

4.

()



DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc