



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

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

P E T I K A N

KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

Nomor : 027-2/SK/REKTOR-UPY/III/2023

Tentang

PENGANGKATAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023 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 2022/2023 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 2022/2023.
- 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 2023

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

Lampiran Keputusan Rektor Universitas PGRI Yogyakarta
 Nomor : 027.2/SK/REKTOR-UPY/III/2023
 Tanggal : 01 Maret 2023

NO.	NAMA PENGAJAR & NIDN	MATA KULIAH	KODE MK	SKS	SEMESTER/ KELAS	PROGRAM
1. s.d 8						
9	Atika Nur Syarifah, M.Sc. 0514019301	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian Praktikum Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pengendalian Mutu Teknologi Lemak dan Minyak Praktikum Teknologi Lemak dan Minyak Teknologi Legum, Serealia dan Umbi	PKM23227 PKM23228 PKM23243 PKM23249 PKM23274 PKM23275 PKM23283	2 1 2 2 2 1 2	III/A III/A IV/A IV/A V/A VI/A VII/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 Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian
10 Dst.						

Untuk Petikan yang sah:

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan



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

Rektor

tttd

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



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA**

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Dosen : Atika Nur Syarifah, S.TP., M.Sc
Mata Kuliah : Pengendalian Mutu
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Kelas/Angkatan : I / 2021
Semester : IV
Tahun Akademik : 2022/2023

CAPAIAN PEMBELAJARAN/*LEARNING OUTCOME*

Mahasiswa diharapkan memiliki memahami secara umum ruang lingkup tentang pengenalan dan identifikasi analisa bahaya, titik kritis dan proses pencegahan munculnya kontaminan pada bahan baku dan proses pengolahan pangan

SOFTSKILLS

Setelah mempelajari pembelajaran hingga selesai, mahasiswa diharapkan memiliki pola pikir yang kritis dalam memecahkan masalah dan meningkatkan keahlian dalam bidang teknologi hasil pertanian seperti keahlian pengolahan data, komunikasi, ilmu alamiah dasar, teknologi informasi dan keamanan pangan.

BAHAN KAJIAN

Ruang lingkup pengendalian mutu (alat pengendalian mutu), Quality control (aplikasi proses pengendalian mutu dari kimia, mikrobiologis dan sensori), Standar pemeriksaan mutu (HACCP, SSOP, Pedoman pemeriksaan mutu), Perbaikan mutu (Akreditasi dan Sertifikasi)

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.	Pendahuluan	18
2.	Quality Control	18
3.	Standar Pemeriksaan Mutu	18
4.	Perbaikan Mutu	18
5.	Ujian	18
6.	Partisipasi	10
Total		100

Yogyakarta, 22 Februari 2023

Ketua Program Studi,

Dosen Pengampu,

Ketua Kelas / Angkatan



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

(Atika Nur Syarifah, S.TP., M.Sc)

(Iqbal Maulana)



**PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GENAP
TAHUN AKADEMIK 2022/2023**

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN -- S1
Matakuliah : PENGENDALIAN MUTU
Kode MK : PKM23249
Dosen : ATIKA NUR SYARIFAH, S.TP.,M.Sc

Kelas : A
Ruang : 3C
Hari/Tanggal : Senin, 03-07-2023
Waktu : 10:30 - 12:00

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	21122300001	UMMI LUTHFIAH	B		C+
2	21122300002	THEODORUS YOSEPH TATABUANG LEJAP	B		A-
3	21122300005	IQBAL MAULANA	B		C
4	21122300006	LUDI RAHMANTO	B		B
5	21122300007	REMIGIUS GERALDI VIDIN	B		D

Pengawas

Yogyakarta, 03-07-2023

- 1. Cerry Reggioni Catri, S.Si ()
- 2. (_____)
- 3. (_____)
- 4. (_____)

ATIKA NUR SYARIFAH, S.TP.,M.Sc



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2022/2023 Sem. GENAP

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Matakuliah : PENGENDALIAN MUTU [PKM23249]
Bobot : 2 SKS
Dosen : ATIKA NUR SYARIFAH [0514019301]

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

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	9/23 3	Pendahuluan	Pengenalan materi pengendalian mutu & kontrak kuliah	5	
II	16/23 3	Mutu Bahan Pangan	Elemen pengendalian mutu	4	
III	23/23 3	QC 7 Tools	Prinsip Basic 7 QC Tools	4	
IV	30/23 3	Aplikasi QC	Tahapan dan siklus pengendalian mutu di Industri	4	
V	6/4 4	QC Aspek Kimia Fisik	sistem quality control dari aspek kimia	4	
VI	13/4 4	QC Aspek Mikrobiologi	sistem quality control dari aspek mikro	4	
VII	13/4 4	QC Aspek Sensoris	sistem quality control dari aspek sensoris	4	
VIII	11/4 4	Evaluasi	Tugas dan Kuis	1	
IX	25/23 4	Standar Mutu Pangan	Prinsip penyusunan standar mutu	4	
X	8/6 6	HACCP	Pengenalan HACCP, peran dan prinsip HACCP	4	
XI	8/6 6	HACCP	aplikasi HACCP di Industri pangan	3	
XII	15/6 6	Standard Sanitation Operation Proceed	Prinsip SSOP, Pencegahan Kontaminasi silang	3	
XIII	15/6 6	Akreditasi & Sertifikasi	Pembentukan GKM, tugas dan koordinasi GKM	3	
XIV	22/6 6	Gugus Kendali Mutu	Aplikasi GKM di industri pangan	2	
XV	22/6 6	Aplikasi Gugus Kendali Mutu	Aplikasi GKM di Industri pangan	2	