



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 : 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

ttd

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



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA**

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Dosen : Atika Nur Syarifah, S.I.P., M.Sc
Mata Kuliah : Pengetahuan Bahan dan Hasil Pertanian
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Kelas/Angkatan : I / 2022
Semester : II
Tahun Akademik : 2022/2023

CAPAIAN PEMBELAJARAN/LEARNING OUTCOME

Mahasiswa diharapkan memiliki memahami secara umum ruang lingkup tentang pengenalan bahan pangan di industri pangan serta non pangan, karakteristik fisik dan reologi pada bahan hasil pertanian

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 pengetahuan bahan dan hasil pertanian, karakteristik bahan pangan (bahan pangan dan non pangan), reologi bahan pangan (Aw, viskositas, warna, emulsi) dan Sifat fisik bahan pangan (sifat termal, transisi glass, sifat kristal).

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.	Karakteristik Bahan Pangan	18
3.	Reologi Bahan Pangan	18
4.	Sifat Fisik Bahan Pangan	18
5.	Ujian	18
6.	Partisipasi	10
Total		100

Ketua Program Studi,



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

Dosen Pengampu,



(Atika Nur Syarifah, S.I.P., M.Sc.)

Yogyakarta, 22 Februari 2022

Ketua Kelas /Angkatan



(A. Tebricamsyah)



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

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN -- S1
Matakuliah : PENGETAHUAN BAHAN HASIL PERTANIAN
Kode MK : PKM23227
Dosen : ATIKA NUR SYARIFAH, S.TP.,M.Sc

Kelas : A
Ruang :
Hari/Tanggal : Senin, 03-07-2023
Waktu : 13:00 - 14:30

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	22122300001	TIA AULIA NASHAWA HIMELDA	B		A-
2	22122300004	ACHMAD FEBRIAMSYAH	B		B-
3	22122300005	A'IDA RAHMAN ASSIIDIQOH	B		B-
4	22122300006	DITHA KUSUMA WARDANI	B		B
5	22122300007	RIZAL DITHA ARTHANA	B		A
6	22122300009	SHEILLA TYASTIMEI	B		A-
7	22122300010	DENNY SETYAWAN	B		A-
8	22122300011	AJENG SINTIARA ERLY	B		B
9	22122300012	RINI MEILASANTI	B		A-
10	22122300013	RINA MEILAWATI	B		A

Pengawas

Yogyakarta, 03-07-2023

1. Lana Santika Nadia, S.T.P., M.Sc ()
2. Tyas Ayu Wn, S.Pd ()
3. ()
4. ()

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



Universitas PGRI Yogyakarta

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

DAFTAR HADIR KULIAH

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Tahun Akademik : 2022/2023
Semester : GENAP
Dosen : ATIKA NUR SYARIFAH [0514019301]

Kode Matakuliah	: PKM23227
Matakuliah	: PENGETAHUAN BAHAN HASIL PERTANIAN
Bobot	: 2 SKS
Kelas	: A

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

[illegible]



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2022/2023 Sem. GENAP

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Matakuliah : PENGETAHUAN BAHAN HASIL PERTANIAN [PKM23227]
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	6/23 3	Pendahuluan	Pengenalan materi perkuliahan, kontrak perkuliahan	10	
II	13/23 3	Bahan Pangan & Non Pangan	Sifat kimia bahan pangan (pati, gelatinasi, pektin)	10	
III	20/23 3	Bahan Pangan dan Non Pangan	Sifat kimia bahan non pangan	10	
IV	27/23 3	Sifat Fisik Pangan	Penjelasan secara umum sifat fisik pangan	10	
V	3/23 4	Reologi Bahan Pangan	Aliran fluida, deformasi, istilah reologi	10	
VI	10/23 4	Reologi Bahan Pangan	Model reologi bahan pangan, modulus elastisitas	8	
VII	10/23 4	Aw	Aktivitas air dalam bahan pangan (pengukuran kadar air)	10	
VIII	8/23 5	Viskositas	Jenis viskositas, istilah dalam viskositas	10	
IX	8/23 5	Emulsi	Klasifikasi emulsi, tipe emulsi, metode penentuan emulsi	9	
X	15/23 5	Tekstur	Evaluasi tekstur bahan pangan (sensoris dan instrumen)	9	
XI	22/23 5	Warna	Sistem pengukuran warna, metode penentuan warna	10	
XII	29/23 5	Sifat thermal	Metode perpindahan thermal, sifat thermal	10	
XIII	5/23 6	Transisi Gelas	Pengertian dan mekanisme transisi gelas pada pengolahan pangan	9	
XIV	12/23 6	Sifat Kristal	Pengertian dan mekanisme sifat kristal	10	
XV	19/23 6	Sifat Kristal	Proses pembentukan sifat kristal pada bahan pangan.	10	