



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 : 027-1/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 : Y o g y a k a r t a

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 :

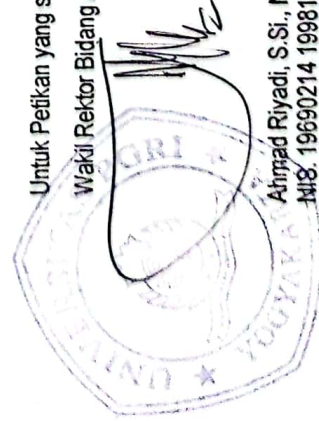
1. Para Wakil Rektor
2. Para Dekan
3. Para Ketua Program Sarjana

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 MIK | SKS | SEMESTER/ KELAS | PROGRAM |
|-------------|---------------------------------|---|----------|-----|-----------------|---|
| 1. s.d 6 | Dewi Amrih, M.Sc. 0528128401 | Satuan Operasi II Kimia Pangan dan Hasil Pertanian Praktikum Kimia Pangan dan Hasil Pertanian Teknologi Pengemasan Alat dan Mesin Industri Fisiologi Pasca Panen Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan | PKM23244 | 2 | IV/A | Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian |
| 7 | | | PKM23251 | 2 | IV/A | Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian |
| | | | PKM23252 | 1 | IV/A | Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian |
| | | | PKM23263 | 2 | VII/A | Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian |
| | | | PKM23285 | 2 | VII/A | Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian |
| | | | PKM23272 | 2 | VII/A | Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian |
| 8 Dst. | | | T61643 | 2 | VII/A1 | Program Sarjana Gizi |

Untuk Petikan yang sah:

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan



Ahmad Riyadi, S.Si., M.Kom
 NIS. 19690214 199812 1 006 0-

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 : Teknologi Pengemasan
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Kelas/Angkatan : A/2020
Semester : Genap
Tahun Akademik : 2022/2023

CAPAIAN PEMBELAJARAN/LEARNING OUTCOME

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan dan memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan/hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk pangan/hasil pertanian.

SOFT SKILLS

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktik dan kondisi nyata pengembangan produk hasil pertanian lokal di industri pangan/hasil pertanian serta memahami isu mutakhir global dalam bidang pangan dan hasil pertanian.

BAHAN KAJIAN

- Fungsi pengemasan
- Pemilihan bahan pengemas
- Metode pengemasan
- Pengemasan aktif
- Regulasi dan labeling
- Prinsip penentuan umur simpan

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. | Fungsi pengemasan | 10 |
| 2. | Pemilihan bahan pengemas | 10 |
| 3. | Metode pengemasan | 15 |
| 4. | Pengemasan aktif | 15 |
| 5. | Regulasi dan labeling | 15 |
| 6. | Prinsip penentuan umur simpan | 15 |
| 7. | Partisipasi | 10 |
| 8. | Ujian | 10 |
| Total | | 100 |

Yogyakarta, 7 Maret 2023

Ketua Program Studi,



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

Dosen Pengampu,



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

Ketua Kelas /Angkatan



(Ainun Safitri)



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2022/2023 Sem. GENAP

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Matakuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN [PKM23262]
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 | 6/2023 /3 | Pendahuluan | - Kontrak perkuliahan - Dasar-dasar pengemasan | 6 | M. |
| II | 13/2023 /3 | Interaksi Bahan Pangan & Bahan Kemasan | Interaksi bahan pangan dan bahan kemasan | 6 | M. |
| III | 20/2023 /3 | Pengujian kemasan dan peranannya | Pengujian pada berbagai macam kemasan dan peranannya. | 3 | M. |
| IV | 27/2023 /3 | Kerusakan Mutu Bahan Pangan | Kerusakan mutu bahan pangan selama penyimpanan. | 6 | M. |
| V | 3/2023 /4 | Jenis Kemasan | Jenis-jenis kemasan dan aplikasinya. | 4 | M. |
| VI | 10/2023 /4 | Review materi | Review materi 1-4 | 6 | M. |
| VII | 17/2023 /4 | Kemasan edibel (online) | Manfaat edible packaging Kelebihan/kekurangan edible packaging | 6 | M. |
| VIII | 24/2023 /4 | Pengemasan aseptik (online) | - Sistem aseptik - Pengujian kemasan aseptik - Kelebihan/kekurangan kemasan aseptik | 6 | M. |
| IX | 1/2023 /5 | LIBUR | LIBUR | 3 | M. |
| X | 8/2023 /5 | Review materi | Review materi 5-6 | 5 | M. |
| XI | 15/2023 /5 | Pengemasan aktif | - Pengertian - Faktor yang mempengaruhi | 4 | M. |
| XII | 22/2023 /5 | Prinsip pendugaan umur simpan | - Pendekatan penentuan umur simpan - Ordo reaksi | 3 | M. |
| XIII | 29/2023 /5 | Prinsip pendugaan umur simpan | - Persamaan Arrhenius - Metode ASLT | 3 | M. |
| XIV | 5/2023 /6 | Label dan Desain Kemasan | - Label pangan dan fungsinya - Desain kemasan | 3 | M. |
| XV | 12/2023 /6 | Peraturan tentang Kemasan Pangan | - Undang-undang dan peraturan pemerintah terkait kemasan | 3 | M. |



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 : 2022/2023
 Semester : GENAP
 Dosen : DEWI AMRIH [0528128401]

Kode Matakuliah : PKM23262
 Matakuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN
 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 | 20122300002 | GUSTA MARLINDA | | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | 15 | 100 |
| 2 | 20122300008 | PUSPITA BUDIARTI | | Had | Had | i | Had | — | Had | Had | Had | — | Had | Had | — | — | — | — | 8 | 53,33 |
| 3 | 20122300013 | AINUN SAFITRI | | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | — | — | — | — | — | Had | Had | 10 | 66,67 |
| 4 | 20122300029 | IHSAN SATYA ADI NUGRAHA | | Had | Had | i | Had | Had | Had | Had | Had | — | Had | — | Had | Had | — | — | 10 | 66,67 |
| 5 | 20122300030 | KHANIF MAULANA | | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | 15 | 100 |
| 6 | 20122300031 | NURIL KHOIRUNISA IZZATI | | Had | Had | i | Had | — | Had | Had | Had | Had | Had | Had | Had | — | — | — | 9 | 60 |

Lembar 1 : Untuk Dosen
 Lembar 2 : Untuk Arsip Program Studi



PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GENAP
TAHUN AKADEMIK 2022/2023

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN -- S1
Matakuliah : TEKNOLOGI PENGEMASAN
Kode MK : PKM23262
Dosen : DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc

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

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

Pengawas

Yogyakarta, 03-07-2023

- 1. Lana Santika, Nadia .I.T.P.,M.Sc (with signature)
2. ()
3. ()
4. ()

(Handwritten signature of Dewi Amrih)

DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc