



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 : 115.2/SK/REKTOR-UPY/IX/2023

Tentang

PENGANGKATAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK 2023/2024 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 2023/2024 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 2023/2024.
- 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 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 dan Direktur
3. Para Ketua Program Sarjana

Lampiran Keputusan Rektor Universitas PGRI Yogyakarta
Nomor : 115.2/SK/REKTOR-UPY/IX/2023
Tanggal : 01 September 2023

NO.	NAMA PENGAJAR & NIDN	MATA KULIAH	KODE MK	SKS	SEMESTER/ KELAS	PROGRAM
1. s.d 219						
220	Laeli Nur Hasanah, M.Si. 0508039001	Keamanan Pangan Etika Profesi Metodologi Penelitian Gizi Pengawasan Mutu Pangan Etika Profesi Praktek Kerja Gizi Institusi	T61118 T61115 T61135 T61134 T61747 T61750	2 2 2 2 2 3	III/ A1 III/ A1 V/ A1 V/ A1 VIII/ A1 VIII/ A1	Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi
221 Dst.						

Untuk Petikan yang sah:

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan

Rektor

ttd



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

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

RANCANGAN PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH :

KEAMANAN PANGAN



Nama Dosen : Laeli Nur Hasanah, S.Gz, M.Si

NIS : 19900308 201907 2 009

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

1. RPS Mata Kuliah : Keamanan Pangan
2. Pelaksana/Penulis
 - a. Nama Lengkap : Laeli Nur Hasanah, S.Gz, M.Si
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. Pangkat/Golongan : Penata Muda Tk.1 /III B
 - d. NIP/NIS : 19900308 201907 2 009
 - e. Program Studi/Fakultas : Gizi/Sains dan Teknologi
 - f. Telpon/Faks/E-mail/HP: laeli@upy.ac.id/085691194784

Mengetahui,
Kaprosdi Gizi



Brevi Istu Prambudi, S.Gz., M.Gizi
19900420 201907 1 009

Yogyakarta, 1 Juli 2023
Pelaksana,



Laeli Nur Hasanah, S.Gz., M.Si
NIS. 19900308 201907 2 009

Menyetujui,
Kepala Lembaga Pengembangan Pendidikan




Selly Rahmawati, M.Pd
NIS. 19870723 201302 2 002



**UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Keamanan Pangan	T61211	Mata Kuliah khusus	T=2 P=0	3	01/07/2023
OTORISASI / PENGESAHAN	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua Prodi
	 Laeli Nur Hasanah, S.Gz., M.Si		 Laeli Nur Hasanah, S.Gz., M.Si		 Brevi Istu Prambudi, S.Gz., M.Gizi
KK7 Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI				
	S10	Lulusan yang berkualitas yang terdidik, terlatih, berdaya saing dan berkarakter			
	P1	Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah			
	P2	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur			
	P3	Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam system kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional, serta menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi			
	P4	Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai proses asuhan gizi terstandar			
	P5	Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institui sesuai proses asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP.			
	P6	Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk, program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pengumpulan data dan pengolahan data secara deskriptif dalam membantu pelaksanaan penelitian dasar dan terapan di bidang gizi dan kesehatan			
CPMK					

	CPMK	Mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip-prinsip keamanan pangan, mampu menganalisa higiene dan sanitasi makanan, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan mampu melakukan pengawasan keamanan pangan
Diskripsi Singkat MK		Kuliah ini membahas tentang konsep keamanan pangan, bahaya keamanan pangan, higiene dan sanitasi makanan , Upaya pengendalian bakteri bakteri pathogen, PES (Pest Control), Pengendalian kapang dan mikotoksin, Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices) dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Bahan Kajian (Materi pembelajaran)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumber bahaya 2. <i>Foodborne disease</i> 3. Hygiene dan sanitasi 4. Pengendalian bakteri patogen 5. Pengendalian PES (<i>Pest Control</i>) 6. Pengendalian kapang dan mikotoksin 7. Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (<i>Good Manufacturing Practices</i>) 8. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> (HACCP) 				
Pustaka	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Utama:</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lawley, Richard, Laurie Curtis, dan Judy Davis .2008.. The Food Safety Hazard Guidebook. UK: RSC Publishing 2. Adams, M. dan Y. Motarjemi.1999.. Basic Food Safety for Health Workers. Geneva: WHO 3. WHO-FAO.2007.. FAO/WHO Guidance To Governments On The Application Of HACCP In Small And/Or Less-Developed Food Businesses. WHO: FAO Food and Nutrition 4. WHO-FAO 2007. Food Safety Risk Analysis: A Guide for National Food Safety Authorities. WHO: FAO Food and Nutrition 5. Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2016). Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan. Deepublish. 6. Knetges, Paul. L. 2014. Keamanan Pangan teori & Praktek. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta </td> </tr> <tr> <td>Pendukung:</td> <td></td> </tr> </table>	Utama:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lawley, Richard, Laurie Curtis, dan Judy Davis .2008.. The Food Safety Hazard Guidebook. UK: RSC Publishing 2. Adams, M. dan Y. Motarjemi.1999.. Basic Food Safety for Health Workers. Geneva: WHO 3. WHO-FAO.2007.. FAO/WHO Guidance To Governments On The Application Of HACCP In Small And/Or Less-Developed Food Businesses. WHO: FAO Food and Nutrition 4. WHO-FAO 2007. Food Safety Risk Analysis: A Guide for National Food Safety Authorities. WHO: FAO Food and Nutrition 5. Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2016). Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan. Deepublish. 6. Knetges, Paul. L. 2014. Keamanan Pangan teori & Praktek. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta 	Pendukung:	
Utama:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lawley, Richard, Laurie Curtis, dan Judy Davis .2008.. The Food Safety Hazard Guidebook. UK: RSC Publishing 2. Adams, M. dan Y. Motarjemi.1999.. Basic Food Safety for Health Workers. Geneva: WHO 3. WHO-FAO.2007.. FAO/WHO Guidance To Governments On The Application Of HACCP In Small And/Or Less-Developed Food Businesses. WHO: FAO Food and Nutrition 4. WHO-FAO 2007. Food Safety Risk Analysis: A Guide for National Food Safety Authorities. WHO: FAO Food and Nutrition 5. Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2016). Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan. Deepublish. 6. Knetges, Paul. L. 2014. Keamanan Pangan teori & Praktek. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta 				
Pendukung:					
Dosen Pengampu	Laeli Nur Hasanah, S.Gz, M.Si				
Matakuliah syarat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kimia pangan 				

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Pendahuluan dan ruang lingkup keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan pengertian istilah keamanan pangan 2. Ketepatan menjelaskan sejarah keamanan pangan 3. Ketepatan menjelaskan konsep keamanan pangan sebagai penunjang dalam mempelajari cabang ilmu gizi. 	<p>Kriteria: Rubrik skala grading</p> <p>Bentuk non-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 1: Membuat rangkuman sejarah keamanan pangan [BT+BM: (1+1)x(2x60'')] 	Materi: Sejarah keamanan pangan	5%
2	Memahami penyebab, akibat dan upaya pencegahan <i>foodborne disease</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan penyebab <i>foodborne disease</i> 2. Ketepatan menjelaskan akibat akibat <i>foodborne disease</i> 3. Ketepatan menjelaskan upaya pencegahan <i>foodborne disease</i> 4. 	<p>Kriteria: Rubrik skala grading</p> <p>Bentuk test:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quiz 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 2: Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang <i>Foodborne disease</i> <p>[BT+BM: [(1+1)x(2x60'')]</p>	Materi: <i>Foodborne disease</i>	7,5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
3	Memahami sumber bahaya biologis untuk keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan jenis sumber bahaya biologis 2. Ketepatan menentukan bahaya biologis 3. Ketepatan menjelaskan dampak bahaya pangan biologis 	Kriteria: skala grading Bentuk test: • Quiz	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 3: Membuat poster edukasi sumber bahaya keamanan pangan [BT+BM: (1+1)x(2x60'')]	Materi: sumber bahaya biologis	7,5%
4	Memahami sumber bahaya fisik untuk keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan jenis sumber bahaya fisik 2. Ketepatan menentukan bahaya fisik 3. Ketepatan menjelaskan dampak bahaya pangan fisik 	Kriteria: skala grading Bentuk test: • Quiz	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 3: Membuat poster edukasi sumber bahaya keamanan pangan [BT+BM: (1+1)x(2x60'')]	Materi: sumber bahaya fisik	7,5%
5	Memahami sumber bahaya kimia untuk keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 4. Ketepatan menjelaskan jenis sumber bahaya kimia 	Kriteria: skala grading Bentuk test:	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] 	Materi: sumber bahaya fisik	7,5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		5. Ketepatan menentukan bahaya kimia 6. Ketepatan menjelaskan dampak bahaya pangan kimia	<ul style="list-style-type: none"> Quiz 	<ul style="list-style-type: none"> Tugas 3: Membuat poster edukasi sumber bahaya keamanan pangan [BT+BM: (1+1)x(2x60'')] 		
6	Memahami <i>Good hygiene personal</i> dari tahap persiapan, pengolahan, distribusi dan penyajian pada institusi penyelenggaraan makanan	1. Ketepatan menjelaskan pengertian higiene 2. Ketepatan menjelaskan praktek higiene persiapan, pengolahan, distribusi dan penyajian pada institusi penyelenggaraan makanan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test: <ul style="list-style-type: none"> Quiz 	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] Tugas 4: Membuat video edukasi higiene dan sanitasi pangan - [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')] 	Materi: <i>Good hygiene personal</i>	7,5%
7	Memahami sanitasi dari tahap persiapan, pengolahan, distribusi dan penyajian pada institusi penyelenggaraan makanan	1. Ketepatan menjelaskan pengertian sanitasi 2. Ketepatan menjelaskan praktek sanitasi tdari ahap persiapan, pengolahan,	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: <ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] Tugas 4: - Membuat video edukasi higiene dan sanitasi pangan 	Materi: Sanitasi	7,5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		distribusi dan penyajian pada institusi penyelenggaraan makanan		- [BT+BM: • [(1+1)x(2x60'')]		
8	TS / Evaluasi Tengah Semester: Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya					
9	Memahami faktor yang menentukan pertumbuhan dan kematian bakteri patogen serta metode pengendalian bakteri patogen	<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan menganalisis factor pertumbuhan dan kematian bakteri patogen Ketepatan menjelaskan metode pengendalian bakteri patogen 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test: • Quiz	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] Tugas 5: <ul style="list-style-type: none"> Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang pengendalian bakteri patogen [BT+BM: • [(1+1)x(2x60'')] 	Materi: Pengendalian bakteri patogen	5%
10	Memahami hewan pengganggu sanitasi pangan dan cara pengendalian hewan pengganggu sanitasi pangan	<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan mengenali hewan pengganggu sanitasi pangan Ketepatan menjelaskan cara pengendalian hewan 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test: Quiz	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] Tugas 6: <ul style="list-style-type: none"> Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang Pengendalian PES 	Materi: Pengendalian PES (<i>pest control</i>)	5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		pengganggu sanitasi pangan		(pest control) • [BT+BM: (1+1)x(2x60'')]		
11	Memahami jenis kapang, jenis mikotoksin, sifat dan dampak mikotoksin serta pencegahan kapang dan mikotoksin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan mengenali jenis kapang dan pengertian mikotoksin 2. Ketepatan menjelaskan jenis mikotoksin 3. Ketepatan menjelaskan sifat dan dampak mikotoksin 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test: • Quiz	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50)] • Tugas 7: - Membuat rangkuman dalam bentuk <i>mind mapping</i> tentang Pengendalian kapang dan mikotoksin [[BT+BM: (1+1)x(2x60'')]	Materi: Pengendalian kapang dan mikotoksin	5%
12-13	Memahami cara produksi pangan yang baik untuk industri pengolahan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ketepatan menjelaskan maksud dan tujuan Cara Produksi Pangan yang baik 3. Ketepatan menjelaskan ruang lingkup Cara Produksi Pangan 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50)] • Tugas 8: - Membuat rangkuman dalam bentuk <i>mind mapping</i> tentang GMP 	Materi: <i>Good Manufactur Practice (GMP)</i>	20%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		yang baik		- [BT+BM: [(1+1)x(2x60”)]		
14-15	Memahami prinsip HACCP, menyusun tahapan rencana HACCP dan menentukan prasyarat dalam penerapan HACCP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan prinsip HACCP 2. Ketepatan menyusun tahapan rencana HACCP 3. Ketepatan menentukan prasyarat dalam penerapan HACCP 4. Ketepatan menjelaskan peranan audit sistem Manajemen HACCP 5. Ketepatan membedakan jenis audit sistem manajemen HACCP 6. Ketepatan 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test tertulis: • Lembar kerja	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50)] • Tugas 9: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang HACCP - [BT+BM: [(1+1)x(2x60”)] 	Materi: HACCP	15%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		<p>menjelaskan pengelolaan program audit</p> <p>7. Ketepatan menjelaskan pelaksanaan audit sistem HACCP</p> <p>8. Ketepatan menjelaskan proses sertifikasi HACCP</p>				
16	UAS/ Evaluasi Akhir Semester: melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan					



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2023/2024 Sem. GASAL

Program Studi : GIZI
Matakuliah : KEAMANAN PANGAN [T61118]
Bobot : 2 SKS
Dosen : LAELI NUR HASANAH [0508039001]

Kelas : 22.A1
Hari : -
Pukul : 00:00 s.d. 00:00
Ruang : -

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	14-9-2023	Pendahuluan	- Pengertian keamanan pangan - Sejarah keamanan pangan - Konsep keamanan pangan dalam ilmu gizi	15	
II	21-9-2023	Food borne disease	- Pengertian Food Borne disease - penyebab - upaya pencegahan	14	
III	28-9-2023	Bahaya Biologi	- jenis bahaya biologi pada kep - sumber bahaya " " icp - dampak bahaya biologi	14	
IV	5-10-2023	Bahaya Kimia	- sumber bahaya kimia pada kep - dampak bahaya kimia	14	
V	12-10-2023	Bahaya Fisik	- sumber bahaya fisik pada kep - dampak bahaya fisik	14	
VI	19-10-2023	Good Hygiene	- Pengertian hygiene - praktik hygiene mulai persiapan hingga penyajian makanan	15	
VII	26-10-2023	Sanitasi	- Pengertian sanitasi - praktik sanitasi mulai persiapan hingga penyajian	15	
VIII	2-11-2023	UTS	Evaluasi tengah semester	15	
IX	9-11-2023	Pengendalian bakteri patogen	- faktor tumbuh kembang bakteri patogen - metode pengendalian bakteri patogen	15	
X	16-11-2023	Pengendalian PES	- Jenis hewan pengganggu - cara pengendalian hewan pengganggu	15	
XI	23-11-2023	Pengendalian Kapang dan Mikotoksin	- jenis kapang dan mikotoksin - sifat dan dampak " - upaya pencegahan kapang & mikotoksin	15	
XII	30-11-2023	GMP	- Maksud & tujuan GMP - ruang lingkup GMP	15	
XIII	8-12-2023	"	"	15	
XIV	14-12-2023	HACCP	- Prinsip HACCP	15	
XV	21-12-2023		- tahapan HACCP - sertifikasi HACCP	15	



PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GASAL
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

Program Studi : GIZI - S1
Matakuliah : KEAMANAN PANGAN
Kode MK : T61118
Dosen : LAELI NUR HASANAH, S.Gz.,M.Si

Kelas : 22.A1
Ruang : 307 B
Hari/Tanggal : Jumat, 05-01-2024
Waktu : 13:00 - 14:15

Table with 6 columns: No, NPM, Nama Mahasiswa, B/U/P, Tanda Tangan, Nilai. Contains 24 rows of student attendance records with handwritten signatures and grades.

Pengawas

- 1. Ryan-R
2. Adhila-F
3.
4.

Yogyakarta, 05-01-2024

Handwritten signature of Laeli Nur Hasanah

LAELI NUR HASANAH, S.Gz.,M.Si