



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

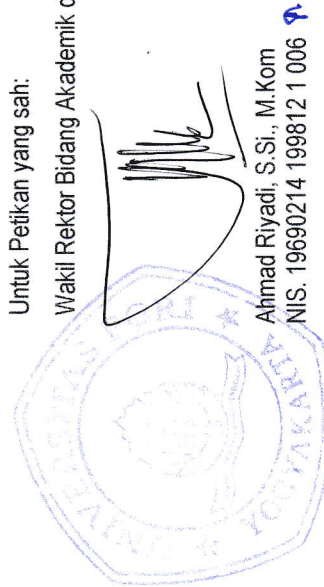
NO.	NAMA PENGAJAR & NIDN	MATA KULIAH	KODE MK	SKS	SEMESTER/ KELAS	PROGRAM
1. s.d 219						
220	Laeli Nur Hasanah, M.Si. 0508039001	Keamanan Pangan Etika Profesi Metodologi Penelitian Gizi Pengawasan Mutu Pangan Etika Profesi Praktek Kerja Gizi Institusi	T61118 T61115 T61135 T61134 T61747 T61750	2 2 2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

PENGAWASAN MUTU 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 : Pengawasan Mutu 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 Agustus 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
Pengawasan Mutu Pangan	T61533	Mata Kuliah khusus	T=2	P=0	5	01/08/2023
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					
	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri				
	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 sistem 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				
	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 institusi 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				
	KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan Nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya				
	KK6	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep gizi dan manajemen				

	CPMK	
	CPMK	Mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep mutu pangan, cemaran dan kerusakan makanan, dan penilaian keamanan pangan serta peran, fungsi, wewenang dan tugas masyarakat, LSM, Pemerintah dalam pengawasan mutu makanan
Diskripsi Singkat MK		Kuliah ini membahas tentang teori tentang konsep mutu pangan, atribut mutu pangan, standar dan regulasi mutu pangan, pengendalian mutu; metode-metode pengendalian mutu pangan, manajemen mutu pangan, sifat-sifat sensoris bahan pangan dan pengujian sifat sensoris, konsep dan penerapan GMP dan HACCP

Bahan Kajian (Materi pembelajaran)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Standarisasi Dan Regulasi Tentang Pengawasan Mutu Pangan 2. Mutu Bahan Pangan 3. Kerusakan Dan Penurunan Mutu Pangan 4. Pengawasan Mutu Pangan 5. Pengendalian Mutu 6. Standarisasi Mutu 7. Program Pengendalian Mutu Dan Keamanan Pangan (GMP, SSOP, dan ISO) 8. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) 9. Sertifikasi Mutu
Pustaka	<p>Utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H. and Widyanto, R.M., 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press. 2. Nani Ratnaningsih. 2010. Diktat Pengendalian Mutu Pangan. Jurusan PTBB, FT UNY. Yogyakarta. 3. Resurreccion, A.V.A. 1998. Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Publisher. Gaithersburg, Maryland, USA. 4. Amerine, M. A., R. M. Pangborn, dan E. B. Roessler. 1965. Principles of Sensory Evaluation of Food. Academic Press Inc. New York, USA 5. Stone, H. dan J. L. Sidel. 1993. Sensory Evaluation Practices (Second Edition). Academic Press Inc. San Diego, California, USA. 6. Y. Marsono. 2006. Hand out Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operation Procedures. Materi Pelatihan Keamanan Pangan dan ISO 9000 versi 2004 tanggal 28 Juli – 28 Agustus 2006. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta. <p>Pendukung:</p>
Dosen Pengampu	Laeli Nur Hasanah, S.Gz, M.Si
Matakuliah syarat	

Mg Ke-	Sub-CPMK (sebagai kemampuan akhir yang 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 pengawasan mutu pangan	1. Ketepatan menjelaskan lingkup pengawasan mutu pangan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 1: Membuat rangkuman konsep mutu pangan • [BT+BM: (1+1)x(2x60'')] 	Pendahuluan dan konsep mutu pangan	5%
2	Memahami standar dan regulasi mutu pangan	1. Ketepatan menjelaskan standar mutu bahan pangan 2. Ketepatan menjelaskan regulasi mutu bahan pangan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test: • Quiz	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 2: membuat rangkuman standar dan regulasi mutu pangan • [BT+BM: (1+1)x(2x60'')] 	Standar dan regulasi mutu pangan	7,5%
3	Memahami mutu bahan pangan	1. Ketepatan menjelaskan pengertian mutu pangan 2. Ketepatan menjelaskan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test: • Quiz	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 3: Membuat 	Mutu bahan pangan	7,5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sebagai kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		komponen mutu pangan 3. Ketepatan menjelaskan peranan kelas mutu 4. Ketepatan menjelaskan unsur dan kriteria mutu		rangkuman sifat dan mutu bahan pangan • [BT+BM: (1+1)x(2x60'')]		
4	Memahami penurunan mutu bahan pangan	1. Ketepatan mengenali tanda kerusakan bahan pangan 2. Ketepatan mengidentifikasi jenis penurunan bahan pangan 3. Ketepatan menjelaskan faktor penyebab kerusakan pangan 4. Ketepatan menjelaskan pencegahan penurunan mutu	Kriteria: skala grading Bentuk test: • Quiz	• Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 4: Membuat rangkuman • [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')]	Kerusakan dan penurunan mutu bahan pangan	7,5%
5	Memahami upaya pengawasan mutu pangan	1. Ketepatan menjelaskan	Kriteria: skala Rubrik	• Kuliah Diskusi,	Pengawasan mutu pangan	7,5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sebagai kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		<p>pengertian pengawasan mutu pangan</p> <p>2. Ketepatan menjelaskan penggunaan pengawasan mutu pangan</p> <p>3. Ketepatan menjelaskan mutu inderawi pada pengawasan mutu</p> <p>4. Ketepatan menjelaskan mutu kimiawi pada pengawasan mutu</p>	<p>grading</p> <p>Bentuk non-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi 	<p>[(TM: 1x(2x50))]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas 5: • Membuat rangkuman • [BT+BM: [(1+1)x(2x60")] 		
6	Memahami metode pengendalian mutu pangan	<p>1. Ketepatan menjelaskan konsep pengendalian mutu pangan</p> <p>2. Ketepatan menjelaskan quality control cycle</p>	<p>Kriteria: Rubrik skala grading</p> <p>Bentuk non-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 6: • Membuat rangkuman • [BT+BM: [(1+1)x(2x60")] 	Metode-metode pengendalian mutu pangan	7,5%
7	Memahami standarisasi mutu pangan	<p>1. Ketepatan menjelaskan tujuan</p>	<p>Kriteria: Rubrik skala</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, 	Standarisasi mutu	7,5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sebagai kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		dan kegunaan standarisasi mutu pangan 2. Ketepatan menjelaskan jenis standarisasi mutu pangan	grading Bentuk non-test: • Presentasi	[(TM: 1x(2x50)) • Tugas 7: • Membuat rangkuman • [BT+BM: • [(1+1)x(2x60'')]		
8	TS / Evaluasi Tengah Semester: Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya					
9	Memahami GMP	1. Ketepatan menjelaskan prosedur dan persyaratan GMP 2. Ketepatan menjelaskan penerapan GMP	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test: • Quiz	• Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 8: Membuat rangkuman • [[BT+BM: (1+1)x(2x60'')]	Program Pengendalian Mutu Dan Keamanan Pangan (GMP)	7,5%
10	Memahami <i>Standard Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP)	1. Ketepatan menjelaskan <i>Standard Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP) 2. Ketepatan menjelaskan penerapan <i>Standard Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP)	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	• Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50))] • Tugas 9: • Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang <i>Standard Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP)	Program Pengendalian Mutu Dan Keamanan Pangan (SSOP)	7,5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sebagai kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
				<ul style="list-style-type: none"> [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')] 		
11	Memahami <i>ISO</i>	<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan menjelaskan prosedur dan persyaratan ISO Ketepatan menjelaskan penerapan ISO 	<p>Kriteria: Rubrik skala grading</p> <p>Bentuk non-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50)] Tugas 10: Membuat rangkuman [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')] 	Program Pengendalian Mutu Dan Keamanan Pangan (ISO)	7,5%
12-13	Memahami konsep dan penerapan HACCP	<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan menjelaskan prinsip HACCP Ketepatan menyusun tahapan rencana HACCP Ketepatan menentukan prasyarat dalam penerapan HACCP Ketepatan menjelaskan peranan audit sistem Manajemen HACCP 	<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 11: Membuat rangkuman [BT+BM: (1+1)x(2x60'')] 		15%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sebagai kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		5. Ketepatan membedakan jenis audit sistem manajemen HACCP 6. Ketepatan menjelaskan pengelolaan program audit 7. Ketepatan menjelaskan pelaksanaan audit sistem HACCP 8. Ketepatan menjelaskan proses sertifikasi HACCP				
14-15	Memahami sertifikasi mutu	1. Ketepatan menjelaskan pengertian sertifikasi mutu 2. Ketepatan menjelaskan sistem jaminan mutu	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk test tertulis: • Lembar kerja	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM: 1x(2x50)] Tugas 12: Membuat rangkuman [BT+BM: [(1+1)x(2x60”)] 	Sertifikasi mutu	12,5%
16	UAS/ Evaluasi Akhir Semester: melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan					



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2023/2024 Sem. GASAL

Program Studi : GIZI
 Matakuliah : PENGAWASAN MUTU PANGAN [T61134]
 Bobot : 2 SKS
 Dosen : LAELI NUR HASANAH [0508039001]

Kelas : 21.A1
 Hari : -
 Pukul : 00:00 s.d. 00:00
 Ruang : -

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	13-9-2023	Pendahuluan	- lingkup pengawasan mutu pangan	30	
II	20-9-2023	Standartas dan regulasi pengawasan mutu pangan	- standar mutu pangan - regulasi mutu pangan	33	
III	27-9-2023	mutu bahan pangan	- Pengertian mutu - komponen mutu - Peranan mutu - unsur dan konten mutu	33	
IV	4-10-2023	Pengendalian mutu kontrol dan penurunan mutu pangan	- tanda kontrol bahan pangan - jenis penurunan mutu - Faktor penyebab " - pencegahan" penurunan mutu	32	
V	11-10-2023	Standar Pengawasan mutu	- Pengertian pengawasan mutu pangan - penggunaan & pengawasan mutu - mutu dalam & kimia	32	
VI	18-10-2023	Pengendalian mutu	- konsep pengendalian mutu - quality control cycle	33	
VII	25-10-2023	Standartasi mutu	- tujuan dan kegunaan standartasi mutu - jenis standartasi mutu	33	
VIII	1-11-2023	UTS	Evaluasi tengah semester	33	
IX	8-11-2023	GMP	- prosedur & persyaratan GMP - penerapan GMP	33	
X	15-11-2023	SSOP	- lingkup SSOP - penerapan SSOP	34	
XI	22-11-2023	ISU	- prosedur dan persyaratan ISU - penerapan ISU	31	
XII	29-11-2023	HACCP	- prinsip HACCP - tahapan "	31	
XIII	6-12-2023	"	- prosedur dan penerapan HACCP - proses sertifikasi HACCP	34	
XIV	13-12-2023	Sertifikasi mutu	- pengertian sertifikasi	34	
XV	20-12-2023		- sistem jaminan mutu	33	



Universitas PGRI Yogyakarta

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

DAFTAR HADIR KULIAH

Program Studi : GIZI
 Tahun Akademik : 2023/2024
 Semester : GASAL
 Dosen : LAELI NUR HASANAH [0508039001]

Kode Matakuliah : T61134
 Matakuliah : PENGAWASAN MUTU PANGAN
 Bobot : 2 SKS
 Kelas : 21.A1

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

No	NP Mahasiswa	Nama Mahasiswa	B/I/U/P	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Jumlah Hadir	% Hadir
1	21166100001	FIDYA NUR KHASANAH																	14	93
2	21166100002	DELLA APRILIA																	15	100
3	21166100004	ADRINASHINTA PUTRI ANGGRAINI																	13	87
4	21166100005	ADELA PRADANA PUTRI																	15	100
5	21166100006	EVY YULY ASTUTI																	15	100
6	21166100007	AMANDA PUTRI																	12	80
7	21166100009	NOURMALITA SEKARSARI																	15	100
8	21166100011	MUNADA MADALIA HASUNA																	7	48
9	21166100013	SUN NOT BURGA GUDE SUE																	14	93
10	21166100015	NADA NUR ANNISA																	15	100
11	21166100017	ALYA FRICILIA LUTHFI																	13	87
12	21166100018	NUR MAISUM PEBRIYANTI																	12	80
13	21166100019	HABIS VELA NURSAFITA																	15	100
14	21166100020	RATNA ADY SAPUTRI																	15	100
15	21166100021	FATHIYA HANAN HAFIDHAH																	15	100
16	21166100022	SALMA SIWI PANGESTUTI																	15	100
17	21166100023	RAHMALIA PANGESTIKA																	15	100
18	21166100024	NURLALI HAYUNINGTYAS																	15	100
19	21166100025	DEVI WIDIANA																	15	100
20	21166100026	HANNA AULIA RAHMA																	7	48



DAFTAR HADIR KULIAH

Program Studi : GIZI
 Tahun Akademik : 2023/2024
 Semester : GASAL
 Dosen : LAELI NUR HASANAH [05080390071]

Kode Matakuliah : T61134
 Matakuliah : PENGAWASAN MUTU PANGAN
 Bobot : 2 SKS
 Kelas : 21.A1

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

No	NP Mahasiswa	Nama Mahasiswa	BI/UP	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Jumlah Hadir	% Hadir
21	21166100028	MEILAN AFDIANTI																	17	93
22	21166100029	RIVANI AMELIA																	15	100
23	21166100030	ALFI NUR'AINI																	15	100
24	21166100031	AURA GINA AMELIA																	15	100
25	21166100034	MARTHA SEPTYRANI																	15	100
26	21166100037	AYYUNDA DINNI NUR AZIZAH																	15	100
27	21166100038	YUNIA AMBAR KUSUMAWATI																	15	100
28	21166100039	DEWI NOOR INDAHSAARI																	15	100
29	21166100040	SUSI SUSANTI DOLOKSARIBU																	13	87
30	21166100041	LILIK NUR AISYAH																	14	93
31	21166100042	LIANA AGUSTINA																	14	93
32	21166100010	Nurayda Rio Fauzan																	10	67
33	21166100008	APIS PAMADANI																	12	80
34	21166100036	STI Nur Fitriyani																	13	87
35	21166100003	Trianty Ambio Basnolbede																	13	87

Handwritten notes and signatures in the right margin of the table, including names like 'Rivani Amelia', 'Alfi Nur'aini', and 'Aura Gina Amelia' written vertically.



PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GASAL
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

Program Studi : GIZI – S1
Matakuliah : PENGAWASAN MUTU PANGAN
Kode MK : T61134
Dosen : LAELI NUR HASANAH, S.Gz.,M.Si

Kelas : 21.A1
Ruang : 307 B.
Hari/Tanggal : Jumat, 05-01-2024
Waktu : 10:00 - 11:15

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	21166100001	FIDYA NUR KHASANAH	B		A
2	21166100002	DELLA APRILIA	B		A
3	21166100003	TRIARDY AMTIO BARSHOBEDIE	B		A-
4	21166100004	ADRINASHINTA PUTRI ANGGRAINI	B		A
5	21166100005	ADELA PRADANA PUTRI	B		A-
6	21166100006	EVY YULY ASTUTI	B		A-
7	21166100007	AMANDA PUTRI	B		A-
8	21166100008	ADIB RAMADANI	B		A-
9	21166100009	NOURMALITA SEKARSARI	B		A-
10	21166100010	NARARYA RIO FAUZAN	B		A-
11	21166100011	MUNADA MADALIA HASUNA	B		A-
12	21166100013	SUN NOT BURGA GUDE SUE	B		A-
13	21166100015	NADA NUR ANNISA	B		A-
14	21166100017	ALYA FRICILIA LUTHFI	B		B
15	21166100018	NUR MAISUM PEBRIYANTI	B		B+
16	21166100019	HABIS VELA NURSAFITA	B		A-
17	21166100020	RATNA ADY SAPUTRI	B		A-
18	21166100021	FATHIYA HANAN HAFIDHAH	B		A
19	21166100022	SALMA SIWI PANGESTUTI	B		A-
20	21166100023	RAHMALIA PANGESTIKA	B		A-
21	21166100024	NURLAILI HAYUNINGTYAS	B		A-
22	21166100025	DEVI WIDIANA	B		A-
23	21166100026	HANNA AULIA RAHMA	B		A-
24	21166100028	MEILAN AFDIANTI	B		A-
25	21166100029	RIVANI AMELIA	B		A

PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GASAL
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

Program Studi : GIZI – S1
Matakuliah : PENGAWASAN MUTU PANGAN
Kode MK : T61134
Dosen : LAELI NUR HASANAH, S.Gz.,M.Si

Kelas : 21.A1
Ruang : 3511
Hari/Tanggal : Jumat, 05-01-2024
Waktu : 10:00 - 11:15

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
26	21166100030	ALFI NUR'AINI	B		A-
27	21166100031	AURA GINA AMELIA	B		A
28	21166100034	MARTHA SEPTYRANI	B		A-
29	21166100037	AYYUNDA DINNI NUR AZIZAH	B		A
30	21166100038	YUNIA AMBAR KUSUMAWATI	B		A-
31	21166100039	DEWI NOOR INDAHSAARI	B		A-
32	21166100040	SUSI SUSANTI DOLOKSARIBU	B		A
33	21166100041	LILIK NUR AISIYAH	B		B
34	21166100042	LIANA AGUSTINA	B		B

Pengawas

1. Ryan P.
2. Adula P.
- 3.
- 4.

(
_____)
(
_____)
(_____)
(_____)

Yogyakarta, 05-01-2024

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

35. 21166100036 Sri Nur Fitriyani

A-