



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 : 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.

M E M U T U S K A N

- 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 : Y o g y a k a r t a
Pada tanggal : 01 September 2023
Rektor,

ttd

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

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-JPY/IX/2023
 Tanggal : 01 September 2023

NO.	NAMA PENGAJAR & NIDN	MATA KULIAH	KODE MK	SKS	SEMESTER/ KELAS	PROGRAM
1. s.d 6	Dewi Amrih, M.Sc. 0528128401	Kimia Dasar I (Anorganik) Praktikum Kimia Dasar Satuan Operasi I Pangan Fungsional Ingredien dan Bahan Tambahan Pangan Regulasi Pangan dan Jamin. Mutu Halal	PKM23118 PKM23120 PKM23142 PKM23159 PKM23160 PKM23261	2 1 2 2 2 2	I/A I/A III/A V/A V/A VIII/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
8 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 : Dewi Amrih, S.T.P., M.Sc.
Mata Kuliah : Ingredien dan Bahan Tambahan Pangan
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Kelas/Angkatan : A/2021
Semester : Ganjil
Tahun Akademik : 2023/2024

CAPAIAN PEMBELAJARAN/LEARNING OUTCOME

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu memahami tentang karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk hasil pertanian yang dihasilkan.

SOFT SKILLS

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk hasil pertanian yang dihasilkan, memahami prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktik dan kondisi nyata pengembangan produk hasil pertanian lokal di industri pangan/hasil pertanian dan memahami isu mutakhir global dalam bidang hasil pertanian.

BAHAN KAJIAN

- Ingredien dan bahan tambahan pangan yang diizinkan penggunaannya pada pangan.
- Batas maksimum penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.
- Efek kesehatan yang ditimbulkan dengan penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.
- Bahan kimia yang tidak diizinkan penggunaannya dalam bahan pangan.
- Alternatif bahan tambahan pangan lainnya.
- Mekanisme pengendalian penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.

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.	Ingredien dan bahan tambahan pangan yang diizinkan penggunaannya pada pangan.	20
2.	Batas maksimum penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.	15
3.	Efek kesehatan yang ditimbulkan dengan penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan.	15
4.	Bahan kimia yang tidak diizinkan penggunaannya dalam bahan pangan.	15
5.	Alternatif bahan tambahan pangan lainnya.	20
6.	Mekanisme pengendalian penggunaan ingredien dan bahan tambahan pangan	15
Total		100

Yogyakarta, 12 September 2023

Ketua Program Studi,



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

Dosen Pengampu,



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

Ketua Kelas /Angkatan



(Ihsan Satya Adi Nugraha)



DAFTAR HADIR KULIAH

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
Tahun Akademik : 2023/2024
Semester : GASAL
Dosen : DEWI AMRIH [0528128401]

Kode Matakullah : PKM23160
Matakullah : INGREDIEN DAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN
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	20122300029	IHSAN SATYA ADI NUGRAHA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100
2	21122300007	REMIGIUS GERALDI VIDIN		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	7	46,67



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2023/2024 Sem. GASAL

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
 Mata kuliah : INGREDIEN DAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN [PKM23160]
 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	12/9 2023	Kuliah perdana	• Kontrak perkuliahan • Pengantar Bahan Tambahan Pangan	2	✓
II	19/9 2023	Bahan pengawet	• Macam bahan pengawet • Batasan penggunaan bahan pengawet	2	✓
III	26/9 2023	Bahan pengawet	Tugas mandiri mencari produk pangan yang mengandung pengawet.	2	✓
IV	3/10 2023	Pewarna bahan pangan	• Macam-macam pewarna pangan • Batasan penggunaan pewarna.	2	✓
V	10/10 2023	Pewarna bahan pangan	Tugas mandiri mencari produk pangan yg mengandung pewarna	2	✓
VI	17/10 2023	Bahan pemanis	• Macam-macam pemanis pangan • Batasan penggunaan pemanis.	2	✓
VII	24/10 2023	Bahan pemanis	Tugas mandiri mencari produk pangan yg mengandung pemanis.	2	✓
VIII	31/10 2023	Penyedap rasa dan aroma	- Macam-macam bahan penyedap - Batasan penggunaan bahan penyedap.	1	✓
IX	7/11 2023	Penyedap rasa dan aroma	Tugas mandiri mencari produk pangan yang mengandung penyedap	1	✓
X	14/11 2023	Antikempal	- Macam-macam antikempal. - Batas penggunaan antikempal.	1	✓
XI	21/11 2023	Antioksidan	- Macam-macam antioksidan - Batas penggunaan antioksidan	1	✓
XII	28/11 2023	Pengemulsi, pematap dan pengental	- Macam-macam pengemulsi, pematap, dan pengental. - Batas penggunaan.	1	✓
XIII	5/12 2023	Alternatif bahan tambahan pangan	Contoh alternatif bahan tambahan pangan.	1	✓
XIV	12/12 2023	Alternatif bahan tambahan pangan	Alternatif bahan tambahan pangan yang aman dan diijinkan BPOM.	1	✓
XV	19/12 2023	Bahan tambahan kimia yang dilarang	Bahan kimia yang dilarang penggunaannya untuk pangan	1	✓



PRESENSI UJIAN AKHIR SEMESTER GASAL
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN – S1
Matakuliah : INGREDIEN DAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN
Kode MK : PKM23160
Dosen : DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc


Kelas : A
Ruang :
Hari/Tanggal : Rabu, 03-01-2024
Waktu : 00:00 - 00:00

No	NPM	Nama Mahasiswa	B/U/P	Tanda Tangan	Nilai
1	20122300029	IHSAN SATYA ADI NUGRAHA	B		B+
2	21122300007	REMIGIUS GERALDI VIDIN	B		C

Pengawas

Yogyakarta, 03-01-2024

1. Sri Harmini, S.T.P., M.Sc

()

2.

(_____)

3.

(_____)

4.

(_____)

DEWI AMRIH, S.Tp.,M.Sc