



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 ^Σ
NIS. 19650916 199503 1 003 ^{PK}

Untuk Petikan yang sah
Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kelembagaan

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

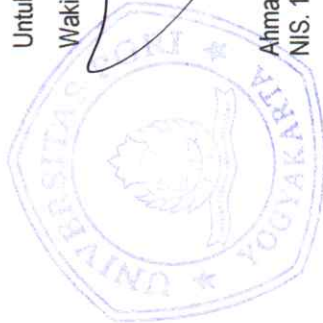
- Tembusan disampaikan kepada :
1. Para Wakil Rektor
 2. Para Dekan dan Direktur
 3. Para Ketua Program Sarjana

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 221						
222	Ryan Rohmansyah, M.Gz. 0510039301	Metabolisme Gizi Mikro Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Gizi Olahraga Ilmu Bahan Makanan Praktek Kerja Gizi Klinik	T61116 T61130 T61746 T61121 T61748	2 3 3 3 3	III/ A1 V/ A1 VIII/ A1 III/ A1 VIII/ A1	Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi Program Sarjana Gizi
223 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



**PROGRAM STUDI S-1 GIZI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA**

KONTRAK KULIAH

Nama Dosen : Ryan Rohmansyah, S.Gz., M.Gz
Mata kuliah : Ilmu Bahan Makanan Dasar (3 SKS)
Program Studi : Gizi
Kelas/Angkatan : 22.A1/2022
Semester : III
Tahun Akademik : 2023 / 2024

Capaian Pembelajaran/ Learning outcome:

1. Lulusan yang berkualitas yang terdidik, terlatih, berdaya saing dan berkarakter
2. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah
3. 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 dibidang gizi dan kesehatan.
4. 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.
5. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur.
6. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tatacara, dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
7. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah dibidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.

Softskills

Setelah mengikuti pembelajaran dengan tuntas, mahasiswa diharapkan memiliki 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.

Bahan Kajian

Pengertian, fungsi, penggolongan, komponen dan perubahan pasca panen, komposisi, syarat umum dan mutu, sifat khas dan manfaat, kerusakan dan cara penyimpanan dari macam-macam bahan makanan berikut: Bahan makanan secara umum, Telur, Ikan, Daging, Susu, Sayuran Buah, Srealia, Kacang-kacangan, tepung, Bahan Penyegar, Minyak dan Lemak, Bumbu dan Rempah, Umbi-umbian, Fungsional Food..

Ketentuan

1. Kehadiran perkuliahan tatap muka minimal 75%
2. Toleransi keterlambatan perkuliahan tatap muka 15 menit
 - Mahasiswa terlambat 15 menit diperbolehkan ikut kuliah (kecuali ada alasan yang diterima dosen)
 - Dosen terlambat lebih dari 15 menit maka kuliah ditiadakan (kecuali ada pemberitahuan kepada mahasiswa dan diganti hari lain)
3. Dalam perkuliahan dan konsultasi dengan dosen dilakukan dengan sopan dan menghargai.
4. Setiap bahan kajian diberikan tugas sebagai evaluasi pembelajaran
5. UTS diberikan dalam bentuk tugas berupa soal dan dikumpulkan pada minggu berikutnya.
6. Mahasiswa wajib mengikuti UAS.

Penilaian Hasil Belajar


No	Uraian	Bobot (%)
1	Uas	35
2	Uts dan Tugas	40
3	Kuis	15
4	Kehadiran	10
Total		100

Yogyakarta, 8 september 2023


Kaprodi S-1 Gizi


(Brevi Istu pambudi,
S.Gz,M.Gizi)

Dosen Pengapu


(Ryan Rohmansyah,
S.Gz. M.Gz)

Koordinator Makul


(Agum Wirayudha
Kusuma)



PRESENSI DOSEN MENGAJAR

TA. 2023/2024 Sem. GASAL

Program Studi : GIZI
Matakuliah : ILMU BAHAN MAKANAN [T61121]
Bobot : 3 SKS
Dosen : RYAN ROHMANSYAH [0510039301]

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

Pert	Tanggal	Pokok Bahasan	Sub-Pokok Bahasan	Jml Mhs	Paraf
I	22/09 2023	Penjelasan kontrak kuliah	kesepakatan kontrak kuliah	25	
II	22/09 2023	Pengantar	konsep - dasar gratis-gatis besat selama 1 semester	25	
III	29/09 2023	Bahan Makanan segar	Pemilihan makanan segar dari ciri-cirinya dan kriteria yang bagus	25	
IV	02/10 2023	Bahan Makanan "TELUR"	kriteria telur yang bagus dan bagian-bagian telur	23	
V	10/10 2023	Ikan & seafood	klasifikasi ikan, jenis ikan, protein ikan, mutu ikan	25	
VI	19/10 2023	Daging	Jenis daging, Pembagian karvas daging syarat mutu daging, sifat mutu	25	
VII	27/10 2023	SUSU	Jenis susu, rasa susu, faktor yang mempengaruhi cita rasa, komposisi susu	25	
VIII	30/10 2023	Lanjutan SUSU	macam-macam hasil susu	25	
IX	03/11 2023	Sayuran	Metabolisme sayuran, fotosintesis, respirasi, komposisi sayur, pigmen	25	
X	06/11 2023	Buah	Pengertian buah, sistem dasar, kandungan gizi, karakteristik buah, jenis buah, pasca panen, penanganan, pengolahan	23	
XI	17/11 2023	Sereal	Pengertian sereal, jenis sereal, padi	25	
XII	29/11 2023	Jagung, Gandum Cante	Pengertian jagung, jenis jagung, kandungan gizi, syarat mutu jagung pengolahan, gandum, cante	24	
XIII	01/12 2023	kacang-kacangan	Jenis kacang, senyawa & gizi, nilai gizi, keunggulan	25	
XIV	08/12 2023	Lemak & Minyak	Pengertian, fungsi, sumber. Jenis lemak & minyak	25	
XV	15/12 2023	Fungsional food	Sejarah pangan fungsional, syarat postif, fungsi fisiologis, golongan senyawa, fungsi bahan makanan, syarat pangan fungsional	24	



Universitas PGRI Yogyakarta

SISTEM INFORMASI AKADEMIK

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

[Home](#) | [Mahasiswa](#) | [Kurikulum](#) | [KRS](#) | [PMB](#) | [Data Akademis](#) | [Jadwal](#)

USER DETAIL

Selasa, 30-Januari-2024 12:46:27

Selamat Datang GIZI [giziteam],



Sub Bagian Akademik

[Log Out](#)

NILAI AKHIR

ISIAN HASIL STUDI MAHASISWA

NO	NIM	MAHASISWA	NILAI
1	22166100002	NOVITA FITRI ANGGRAENI	A- <input type="text"/>
2	22166100003	FRANSIANA BERNA BEI	A- <input type="text"/>
3	22166100004	MAKDA LENA IMELDA DEOSA	B+ <input type="text"/>
4	22166100005	AULYA HASANAH DALIMUNTHE	B+ <input type="text"/>
5	22166100008	WIDIYA AMANDA PUTRI	B+ <input type="text"/>
6	22166100009	LATIFA HALIMAH	A <input type="text"/>
7	22166100010	SYARIFATUL MUAWINATI	B+ <input type="text"/>
8	22166100011	CALLISTA ZADA RAHMA EDA	B+ <input type="text"/>
9	22166100012	HAFINDA PUTRI UTAMI	B+ <input type="text"/>
10	22166100013	YUNITA PERMATASARI	A- <input type="text"/>
11	22166100014	SALMA AZ ZAHRA	A- <input type="text"/>
12	22166100015	AMELIA MUTIARA ADINDA	B+ <input type="text"/>
13	22166100016	SAFIRA KHAIRUNNISA	B+ <input type="text"/>
14	22166100017	TINA ARYANI	B+ <input type="text"/>
15	22166100018	VICKY ARJUN PRATAMA	B+ <input type="text"/>
16	22166100019	SHAFIRA NIRMALA PUTRI	B+ <input type="text"/>
17	22166100020	MUTIARA MAHARANI	B+ <input type="text"/>
18	22166100022	IIM TASLAHWIJ BAASITHAH	B+ <input type="text"/>
19	22166100024	REVINA ELLY NURTYAS	A- <input type="text"/>
20	22166100026	DESI PERMATASARI	B+ <input type="text"/>
21	22166100027	AJENG WULANDARI	B+ <input type="text"/>
22	22166100028	DINI APRILIA	A- <input type="text"/>
23	22166100029	AGUM WIRAYUDHA KUSUMA	B+ <input type="text"/>
24	22166100031	AVI DWININGRUM	A- <input type="text"/>

[Batal](#)[Simpan](#)

Copyright © 2008 - 2011.

Hasanah Media - PPTIK. All Rights Reserved