

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
NOMOR F2/101/B/III/2024**

**TENTANG
PENUGASAN MENGAJAR DOSEN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024**



Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan:

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran jalannya kegiatan perkuliahan di Fakultas Teknologi Industri pada semester genap tahun akademik 2023/2024, perlu penetapan pembagian tugas mengajar dosen Fakultas Teknologi Industri yang sesuai dengan bidang keahlian;
b. berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan keputusan Dekan tentang Penugasan Mengajar Dosen;
- Mengingat : a. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 Tentang Guru dan Dosen;
b. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi;
c. Peraturan Pemerintah Nomor 37 tahun 2009 Tentang Dosen;
d. Tentang Anggaran Dasar dan Anggaran Rumah Tangga Muhammadiyah;
e. Pedoman PP Muhammadiyah Nomor 02/Ped/I.O/B/2012 tentang Perguruan Tinggi Muhammadiyah;
f. Statuta Universitas Ahmad Dahlan Tahun 2022.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : Keputusan Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Tentang Penugasan Mengajar
- Pertama : Memberikan tugas mengajar kepada Dosen Tetap/Dosen Tidak Tetap yang namanya tersebut dalam lampiran keputusan ini.
- Kedua : Keputusan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.
- Ketiga : Keputusan ini berlaku terhitung mulai tanggal 4 Maret 2024 sampai dengan 27 Juli 2024

Ditetapkan di Yogyakarta
Pada tanggal 2 Maret 2024

Dekan,



Prof. Dr. Ir. Siti Jamilatun, M.T.
NIPM.196608121996010110784324

Tembusan:

1. Rektor
2. Wakil Rektor Bidang Akademik
3. Wakil Rektor Bidang SDM
4. Wakil Rektor Bidang KKAU
5. Kepala BSDM

Lampiran : Surat Keputusan Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
 Nomor F2/101/B/III/2024 2 Maret 2024

DAFTAR PEMBAGIAN TUGAS MENGAJAR DOSEN UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

PROGRAM STUDI : S1 TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS : TEKNOLOGI INDUSTRI
SEMESTER : GENAP
TAHUN AKADEMIK : 2023/2024

NO	NAMA	JAB. AKD	T/TT	MATAKULIAH YANG DIAMPU	JML SKS	KET./SEM./PRODI
1	Ir. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.	Lektor Kepala/ III c	T	1. Mikrobiologi Umum	16	T/2 ab / Teknologi Pangan
				2. Praktikum Mikrobiologi Umum		M/2 ab/ Teknologi Pangan
				3. Ilmu Gizi dan Kesehatan		T/4 ab / Teknologi Pangan
				4. Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan		T/4 ab / Teknologi Pangan
				5. Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan		M/4 ab / Teknologi Pangan
				6. Pangan Fungsional		T/6 ab / Teknologi Pangan
				7. Teknologi Legum, Sereal, dan Umbi		T/4 ab / Teknologi Pangan
				8. Teknologi Pangan Halal		T/7 ab / Teknologi Pangan
				9. Nutrasetikal		T/2 ab/S2 Farmasi
2	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.	Lektor/ III c	T	1. Manajemen dan Pengendalian Mutu	15	T/4 ab / Teknologi Pangan
				2. Uji Inderawi		T/4 ab / Teknologi Pangan
				3. Praktikum Uji Inderawi		M/4 ab / Teknologi Pangan
				4. Toksikologi dan Keamanan Pangan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				5. Seminar		T/7 ab / Teknologi Pangan
				6. Teknologi Hasil Perairan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				7. Teknologi Buah dan Sayur		T/8 ab / Teknologi Pangan
				8. Teknologi Perisa		T/8 ab / Teknologi Pangan
				9. Teknologi Pangan Halal		T/7 ab / Teknologi Pangan
3	Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.	Lektor/ III c	T	1. Satuan Operasi I: Azas Teknik Pengolahan	11,5	T/2 ab / Teknologi Pangan
				2. Manajemen dan Pengendalian Mutu		T/4 ab / Teknologi Pangan
				3. Praktikum Satuan Operasi		M/4 ab / Teknologi Pangan
				4. Satuan Operasi III: Pengcilan Ukuran, Pencampuran		T/4 ab / Teknologi Pangan
				5. Teknologi Kopi, Teh, dan Kakao		T/4 ab / Teknologi Pangan
				6. Teknologi Buah dan Sayur		T/8 ab / Teknologi Pangan
				7. Industri Kuliner Halal		T/7 ab / Teknologi Pangan

4	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.	Lektor/ III c	T	1. Sifat Bahan Pangan	14,5	T/2 ab / Teknologi Pangan
				2. Praktikum Sifat Bahan Pangan		M/2 ab / Teknologi Pangan
				3. Satuan Operasi I: Azas Teknik Pengolahan		T/2 ab / Teknologi Pangan
				4. Praktikum Fisika Dasar		M/2 a / Teknologi Pangan
				5. Satuan Operasi III: Pengecilan Ukuran, Pencampuran		T/4 ab / Teknologi Pangan
				6. Kapita Seleкта		M/6 ab / Teknologi Pangan
				7. Seminar		T/7 a / Teknologi Pangan
				8. Teknologi Bakeri		T/6 ab / Teknologi Pangan
5	Ir. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.	Lektor/ III c	T	1. Kimia Analitik	14,75	T/2 ab / Teknologi Pangan
				2. Komputer Terapan		T/2 ab / Teknologi Pangan
				3. Praktikum Kimia Analitik		M/2 ab / Teknologi Pangan
				4. Kapita Seleкта		T/6 ab / Teknologi Pangan
				5. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				6. Peraturan dan Legislasi Pangan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				7. Teknologi Legum, Serealialia, dan Umbi		T/4 ab / Teknologi Pangan
				8. Perancangan Pabrik		T/7 a / Teknologi Pangan
6	Ir. Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.	Asisten Ahli/ III b	T	1. Komputer Terapan	11	T/2 ab / Teknologi Pangan
				2. Mikrobiologi Umum		T/2 ab / Teknologi Pangan
				3. Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan		T/4 ab / Teknologi Pangan
				4. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				5. Peraturan dan Legislasi Pangan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				6. Industri Kuliner Halal		T/7 a / Teknologi Pangan
7	Dr. Nurul Hidayah, S.Si.	Lektor/ III c	T	1. Kalkulus	15	T/2 ab / Teknologi Pangan
				2. Kimia Analitik		T/2 ab / Teknologi Pangan
				3. Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan		T/4 ab / Teknologi Pangan
				4. Kewirausahaan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				5. Toksikologi dan Keamanan Pangan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				6. Teknologi Hasil Perairan		T/6 ab / Teknologi Pangan
				7. Teknologi Perisa		T/8 ab / Teknologi Pangan
8	Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc.	Lektor/ III c	T	1. Sifat Bahan Pangan	16	T/2 ab / Teknologi Pangan
				2. Ilmu Gizi dan Kesehatan		T/4 ab / Teknologi Pangan
				3. Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan		T/4 ab / Teknologi Pangan
				4. Uji Inderawi		T/4 ab / Teknologi Pangan
				5. Pangan Fungsional		T/6 ab / Teknologi Pangan
				6. Teknologi Kopi, Teh, dan Kakao		T/4 ab / Teknologi Pangan
				7. Teknologi Bakeri		T/6 ab / Teknologi Pangan



REKAP PRESENSI MATAKULIAH
SEMESTER : Genap 2023/2024

Kode Matakuliah : 223320320
Matakuliah : Kimia Analitik
Kelas : B
Program Studi : Teknologi Pangan
Dosen Pengampu : Ir.Ibdal, M.Sc., Ph.D.; Dr.Nurul Hidayah, S.Si.
Jumlah Peserta : 38
Jumlah Pertemuan : 16

No.	Tanggal	Topik atau Materi	Jumlah Mahasiswa Hadir	Dosen Hadir
1	04 Maret 2024	1. Pengertian kimia analitik	35	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
2	15 Maret 2024	1. Pengertian kimia analitik	35	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
3	18 Maret 2024	3. Analisis dan perhitungan data secara perhitungan analitik dan statistik	36	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
4	25 Maret 2024	3. Analisis dan perhitungan data secara perhitungan analitik dan statistik	30	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
5	01 April 2024	5. Teknik pengambilan sampel padat, cair dan gas	28	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
6	22 April 2024	6. Prinsip dasar dan penerapan kromatografi lapisan tipis dan kromatografi gas	35	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
7	29 April 2024	Uji-Kom 2 dan Materi pertemuan 5,6	31	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
8	16 Mei 2024	UTS	38	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
9	20 Mei 2024	8. Prinsip dasar dan metode perhitungan gravimetrik	33	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
10	27 Mei 2024	9. Prinsip dan Teknik volumetri	34	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
11	03 Juni 2024	10. Prinsip dan Teknik titrasi asam kuat-basa kuat	33	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
12	10 Juni 2024	11. Prinsip dan Teknik titrasi kompleksometri dalam sampel	33	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
13	19 Juni 2024	12. Prinsip reaksi redoks	38	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
14	24 Juni 2024	13. Prinsip dan Teknik titrasi redoks dalam sampel	30	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
15	01 Juli 2024	14. Spektroskopi UV-Visible, IR dan Serapan atom (AAS)	30	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
16	19 Juli 2024	UAS	38	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.

Rekap presensi matakuliah ini adalah hasil rekap yang sah dan bersumber dari Sistem Informasi Akademik Universitas Ahmad Dahlan.



REKAP PRESENSI MATAKULIAH
SEMESTER : Genap 2023/2024

Kode Matakuliah : 223320320
Matakuliah : Kimia Analitik
Kelas : A
Program Studi : Teknologi Pangan
Dosen Pengampu : Ir.Ibdal, M.Sc., Ph.D.; Dr.Nurul Hidayah, S.Si.
Jumlah Peserta : 29
Jumlah Pertemuan : 16

No.	Tanggal	Topik atau Materi	Jumlah Mahasiswa Hadir	Dosen Hadir
1	04 Maret 2024	1. Pengertian kimia analitik	27	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
2	18 Maret 2024	3. Analisis dan perhitungan data secara perhitungan analitik dan statistik	28	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
3	25 Maret 2024	3. Analisis dan perhitungan data secara perhitungan analitik dan statistik	26	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
4	01 April 2024	3. Analisis dan perhitungan data secara perhitungan analitik dan statistik	26	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
5	22 April 2024	5. Teknik pengambilan sampel padat, cair dan gas	26	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
6	29 April 2024	UjiKom-2	19	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
7	29 April 2024	7. Prinsip dasar dan penerapan kromatografi cair prestasi tinggi (KCKT)	29	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
8	16 Mei 2024	UTS	29	Ibdal, Ir., M.Sc., Ph.D.
9	22 Mei 2024	8. Prinsip dasar dan metode perhitungan gravimetrik	29	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
10	29 Mei 2024	9. Prinsip dan Teknik volumetri	29	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
11	05 Juni 2024	10. Prinsip dan Teknik titrasi asam kuat-basa kuat	21	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
12	10 Juni 2024	11. Prinsip dan Teknik titrasi kompleksometri dalam sampel	29	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
13	19 Juni 2024	12. Prinsip reaksi redoks	29	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
14	26 Juni 2024	13. Prinsip dan Teknik titrasi redoks dalam sampel	26	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
15	01 Juli 2024	14. Spektroskopi UV-Visible, IR dan Serapan atom (AAS)	27	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
16	19 Juli 2024	UAS	29	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.

Rekap presensi matakuliah ini adalah hasil rekap yang sah dan bersumber dari Sistem Informasi Akademik Universitas Ahmad Dahlan.