

**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.0/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: Pengecilan 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 : 223380320
Matakuliah : Teknologi Perisa
Kelas : B
Program Studi : Teknologi Pangan
Dosen Pengampu : Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.; Dr.Nurul Hidayah, S.Si.
Jumlah Peserta : 12
Jumlah Pertemuan : 16

No.	Tanggal	Topik atau Materi	Jumlah Mahasiswa Hadir	Dosen Hadir
1	06 Maret 2024	Konsep dasar senyawa flavor pada produk pangan (sub-CPMK-1)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
2	13 Maret 2024	Prinsip dan tahapan ekstraksi senyawa flavor dan efek reaksi maillard terhadap flavor (Sub CPMK 2)	11	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
3	20 Maret 2024	Prinsip dan tahapan ekstraksi senyawa flavor dan efek reaksi maillard terhadap flavor (Sub CPMK 2)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
4	27 Maret 2024	Senyawa flavor pada kopi, teh dan coklat serta tahap pengolahan yang kritis untuk membentuk flavor kopi dan the (sub-CPMK-4)	11	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
5	03 April 2024	Senyawa flavor pada kopi, teh dan coklat serta tahap pengolahan yang kritis untuk membentuk flavor kopi dan the (sub-CPMK-4)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
6	24 April 2024	Aplikasi flavor pada industry pangan (sub-CPMK-6)	10	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
7	03 Mei 2024	Peran bioteknologi pada teknologi flavor (sub-CPMK-9)	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
8	15 Mei 2024	UTS	12	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
9	21 Mei 2024	Efek interaksi senyawa flavor dengan karbohidrat (sweetener) (sub-CPMK-10)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
10	08 Juni 2024	Proses terbentuknya flavor pada buah dan sayur, serta aplikasinya sebagai acidulants (sub-CPMK-11)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
11	28 Mei 2024	Flavor hasil rempah Indonesia dan mengetahui teknik mempertahankan senyawa flavor (sub-CPMK 11)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
12	22 Juni 2024	Proses terbentuknya flavor pada buah dan sayur, serta aplikasinya sebagai acidulants (sub-CPMK-11)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
13	29 Juni 2024	Isolasi senyawa aroma (sub-CPMK 10)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
14	02 Juli 2024	Efek lemak terhadap aroma dan rasa (sub-CPMK-9)	10	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
15	06 Juli 2024	Efek lemak terhadap aroma dan rasa (sub-CPMK-9)	7	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
16	27 Juli 2024	UAS	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.



REKAP PRESENSI MATAKULIAH
SEMESTER : Genap 2023/2024

Kode Matakuliah : 223380320
Matakuliah : Teknologi Perisa
Kelas : A
Program Studi : Teknologi Pangan
Dosen Pengampu : Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.; Dr.Nurul Hidayah, S.Si.
Jumlah Peserta : 16
Jumlah Pertemuan : 16

No.	Tanggal	Topik atau Materi	Jumlah Mahasiswa Hadir	Dosen Hadir
1	06 Maret 2024	Konsep dasar senyawa flavor pada produk pangan (sub-CPMK-1)	14	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
2	13 Maret 2024	Prinsip dan tahapan ekstraksi senyawa flavor dan efek reaksi maillard terhadap flavor (Sub CPMK 2)	14	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
3	20 Maret 2024	Prinsip dan tahapan ekstraksi senyawa flavor dan efek reaksi maillard terhadap flavor (Sub CPMK 2)	15	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
4	27 Maret 2024	Senyawa flavor pada kopi, teh dan coklat serta tahap pengolahan yang kritis untuk membentuk flavor kopi dan the (sub-CPMK-4)	16	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
5	03 April 2024	Senyawa flavor pada kopi, teh dan coklat serta tahap pengolahan yang kritis untuk membentuk flavor kopi dan the (sub-CPMK-4)	14	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
6	24 April 2024	Aplikasi flavor pada industry pangan (sub-CPMK-6)	14	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
7	03 Mei 2024	Peran bioteknologi pada teknologi flavor (sub-CPMK-9)	16	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
8	15 Mei 2024	UTS	16	Nurul Hidayah, Dr., S.Si.
9	21 Mei 2024	Efek interaksi senyawa flavor dengan karbohidrat (sweetener) (sub-CPMK-10)	16	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
10	28 Mei 2024	Flavor hasil rempah Indonesia dan mengetahui teknik mempertahankan senyawa flavor (sub-CPMK 11)	15	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
11	08 Juni 2024	Proses terbentuknya flavor pada buah dan sayur, serta aplikasinya sebagai acidulants (sub-CPMK-11)	13	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
12	28 Juni 2024	Proses terbentuknya flavor pada buah dan sayur, serta aplikasinya sebagai acidulants (sub-CPMK-11)	16	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
13	29 Juni 2024	Isolasi senyawa aroma (sub-CPMK 10)	12	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
14	02 Juli 2024	Efek lemak terhadap aroma dan rasa (sub-CPMK-9)	16	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
15	06 Juli 2024	Efek lemak terhadap aroma dan rasa (sub-CPMK-9)	11	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.
16	27 Juli 2024	UAS	16	Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.