



REKAP PRESENSI MATAKULIAH
SEMESTER : Gasal 2024/2025

Kode Matakuliah : 232370920
Matakuliah : Pengembangan Produk Halal
Kelas : PENGEMBANGAN PRODUK HALAL
Program Studi : Farmasi
Dosen Pengampu : Prof. Dr. apt.NURKHASANA, M.Si.; apt.DEASY VANDA PERTIWI, M.Sc.
Jumlah Peserta : 60
Jumlah Pertemuan : 16

No.	Tanggal	Topik atau Materi	Jumlah Mahasiswa Hadir	Dosen Hadir
1	21 September 2024	1 Maqashid syariah dalam halal dan haram, 2 Pengertian halal dan haram. 3 Pengertian najis 4 Penyebab haram 5. Jenis-jenis bahan yang diharamkan menurut Al-Quran dan Hadits 6. Fatwa-fatwa MUI berkaitan dengan syubhat	56	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.
2	28 September 2024	1 Maqashid syariah dalam halal dan haram, 2 Pengertian halal dan haram. 3 Pengertian najis 4 Penyebab haram 5. Jenis-jenis bahan yang diharamkan menurut Al-Quran dan Hadits 6. Fatwa-fatwa MUI berkaitan dengan syubhat	56	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.
3	05 Oktober 2024	1 Peraturan perundangan dan isinya 2 UU Jaminan Produk Halal. 3 Regulasi penyelia halal, auditor halal, dan pendamping PPH 4 Juru sembelih halal 5 Regulasi LPH 6 Regulasi SJPH 7 Regulasi dan pentahapan mandatory halal	59	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.
4	12 Oktober 2024	1 Peraturan perundangan dan isinya 2 UU Jaminan Produk Halal. 3 Regulasi penyelia halal, auditor halal, dan pendamping PPH 4 Juru sembelih halal 5 Regulasi LPH 6 Regulasi SJPH 7 Regulasi dan pentahapan mandatory halal	55	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.
5	19 Oktober 2024	1 Perdagangan halal dunia 2 Regulasi tentang jaminan produk halal, 3 Prosedur sertifikasi halal 4 BPJPH dan MUI fungsinya dalam sertifikasi halal 5 Lembaga pemeriksa halal 6 Beberapa Standar berkait Halal	58	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.
6	02 November 2024	1 Perdagangan halal dunia 2 Regulasi tentang jaminan produk halal, 3 Prosedur sertifikasi halal 4 BPJPH dan MUI fungsinya dalam sertifikasi halal 5 Lembaga pemeriksa halal 6 Beberapa Standar berkait Halal	38	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.
7	02 November 2024	1 Perdagangan halal dunia 2 Regulasi tentang jaminan produk halal, 3 Prosedur sertifikasi halal 4 BPJPH dan MUI fungsinya dalam sertifikasi halal 5 Lembaga pemeriksa halal 6 Beberapa Standar berkait Halal	60	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.
8	06 November 2024	UTS	60	NURKHASANA, Prof. Dr. apt., M.Si.

9	23 November 2024	1 Jenis-jenis bahan kritis sesuai resiko kehalalan. 2 Dokumen pendukung kehalalan bahan 3 Bahan-bahan kritis halal pada produksi makanan, minuman, obat dan kosmetik 4 Identifikasi titik kritis produksi makanan, minuman, obat dan kosmetika	58	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.
10	14 Desember 2024	1 Implementasi SJPH pada produksi makanan, minuman, obat dan kosmetika 2 Titik kritis pada proses produksi produk halal 3 Halal By Design	52	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.
11	21 Desember 2024	1 Implementasi SJPH pada produksi makanan, minuman, obat dan kosmetika 2 Titik kritis pada proses produksi produk halal 3 Halal By Design	58	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.
12	04 Januari 2025	1 Implementasi SJPH pada produksi makanan, minuman, obat dan kosmetika 2 Titik kritis pada proses produksi produk halal 3 Halal By Design	56	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.
13	07 Desember 2024	1 Jenis-jenis bahan kritis sesuai resiko kehalalan. 2 Dokumen pendukung kehalalan bahan 3 Bahan-bahan kritis halal pada produksi makanan, minuman, obat dan kosmetik 4 Identifikasi titik kritis produksi makanan, minuman, obat dan kosmetika	52	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.
14	07 Desember 2024	1 Implementasi SJPH pada produksi makanan, minuman, obat dan kosmetika 2 Titik kritis pada proses produksi produk halal 3 Halal By Design	54	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.
15	14 Desember 2024	1. Tahap pengembangan produk halal 2. R&D produk halal 3. Titik kritis pengembangan produk halal 4. Registrasi produk halal pengembangan	60	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.
16	18 Januari 2025	UAS	60	DEASY VANDA PERTIWI, apt., M.Sc.

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