



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012
Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

SURAT KEPUTUSAN

Nomor 185/SK/RT-UWM/IX/2024

Tentang

**TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM**

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2005 tentang Guru Dan Dosen;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Dosen Mengajar Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor 295/D/FST-UWM/IX/2024, tertanggal 12 September 2024;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap untuk mengampu mata kuliah Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025;
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini disertai Tugas Mengajar dan menguji mata kuliah tersebut pada lampiran dalam Surat Keputusan ini;
3. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;
4. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam Surat Keputusan ini, maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 23 September 2024

Rektor,



Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.

NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram
Nomor : 185/SK/RT-UWM/IX/2024

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Guru Besar/IVe/ Pembina Utama	1	Pengantar Teknologi Pangan	1	DPK
			2	Ilmu Gizi I	2	
			3	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	2	
			4	Pengawasan Mutu Pangan	1	
			5	Praktikum Pengawasan Mutu	1	
			6	Metodologi Penelitian	1	
			7	Perencanaan Menu	1	
			8	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			9	Seminar	1	
TOTAL SKS					11	
2	Eman Darmawan, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata Tk 1	1	Fisika	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Proses Termal	2	
			3	Pengetahuan Bahan Pangan	2	
			4	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1	
			5	Satuan Operasi I	2	
			6	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			7	Satuan Operasi III	2	
			8	Pengembangan Produk Pangan	2	
			9	Praktikum Pengembangan Produk	1	
TOTAL SKS					15	
3	Dyah Titin Laswati, S.T.P., M.P.	Lektor/IIIc/Penata	1	Biologi Sel	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	
			3	Teknologi Pengemasan	1	
			4	Praktikum Teknologi Pengemasan	1	
			5	Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	1	
			6	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	2	
TOTAL SKS					9	



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA

AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012

Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012

Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
5	Masrukan, S.T.P., M.Sc.	Asisten Ahli/IIIb/Penata Muda Tk 1	1	Kimia Dasar	2	Dosen Tetap Yayasan
			2	Tata Letak dan Perencanaan Industri	1	
			3	Bahasa Inggris II	1	
			4	Biokimia	1.5	
			5	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			6	Aplikasi Komputer dan Analisa Data	3	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
TOTAL SKS					10.5	
6	Nissa Clara Firsta, S.T.P., M.P.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Praktikum Kimia Dasar	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Biokimia	1.5	
			3	Teknologi Pengolahan Rempah dan Minyak Atsiri	1	
			4	Perencanaan Menu	1	
			5	Kebijakan dan Regulasi Pangan	1	
			6	Seminar	1	
			7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	1	
			8	Pengawasan Mutu Pangan	1	
TOTAL SKS					8.5	



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA


DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012
Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

NO.	NAMA DOSEN	PANGKAT/GOL.	NO.	MATA KULIAH	SKS	KETERANGAN
7	Asepto Edi Saputro S.T.P., M.Sc.	Tenaga Pengajar/IIIb	1	Pengantar Teknologi Pangan	1	Dosen Tetap Yayasan
			2	Biologi Sel	1	
			3	Bahasa Inggris II	1	
			4	Teknologi Pengolahan Telur dan Susu	1	
			5	Teknologi Pengemasan	1	
			6	Metodologi Penelitian	1	
			7	Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan 2	1	
TOTAL SKS					7	



Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 23 September 2024

Rektor,


Prof. Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec.
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II;
2. Kepala Biro I, II;
3. Dekan Fakultas Saintek;
4. Wakil Dekan I Fakultas Saintek;
5. Ketua Program Studi Teknologi Pangan;
6. Yang bersangkutan.





RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH: Kebijakan dan Regulasi Pangan	KODE MATA KULIAH: TPW71	RUMPUN MATA KULIAH:	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 7	TANGGAL PENYUSUNAN: 10 Agustus 2024
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS:  Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	KOORDINATOR MK:  Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.  Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P.			Ka Prodi:  Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> 1. (SIKAP & TANGGUNG JAWAB) Menunjukkan kepekaan sosial, sikap jujur, bertanggung-jawab, percaya diri, kematangan emosional, beretika, taat hukum dan kesadaran menjadi pembelajar sepanjang hayat 2. (PENGETAHUAN) Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengendalian dan penjaminan mutu pangan 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengendalian dan penjaminan mutu pangan 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami Regulasi Pangan yang berkaitan dengan Peraturan dan Undang-Undang (UU) tentang pangan 2. Memahami ISO (International Organization for Standardization) tentang pangan 3. Memahami SNI (Standar Nasional Indonesia) tentang pangan 4. Memahami SRM (Standard Reference Materials) tentang panga 			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Mata kuliah ini membahas prinsip dan kebijakan dalam regulasi pangan, termasuk standar keamanan pangan, peraturan perundang-undangan, serta sistem jaminan mutu dan sertifikasi pangan di tingkat nasional dan internasional. Mahasiswa akan memahami peran regulasi dalam melindungi kesehatan konsumen, memastikan keadilan perdagangan, serta mendukung inovasi industri pangan. Selain itu, mata kuliah ini juga mencakup aspek hukum terkait label pangan, izin edar, aditif makanan, dan klaim gizi. Melalui studi kasus dan analisis regulasi, mahasiswa diharapkan mampu menginterpretasikan serta menerapkan regulasi pangan dalam praktik industri dan penelitian.
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Ruang Lingkup Regulasi Pangan 2. Pertemuan 2 : Manajemen dan Keamanan laboratorium kimia pangan 3. Pertemuan 3 : HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) 4. Pertemuan 4 : Regulasi Pangan yang berkaitan dengan Peraturan dan Undang-Undang (UU) tentang pangan 5. Pertemuan 5 : ISO (International Organization for Standardization) tentang pangan 6. Pertemuan 6 : SNI (Standar Nasional Indonesia) tentang pangan 7. Pertemuan 7 : SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia) tentang pangan 8. Pertemuan 8 : Ujian Tengah Semester 9. Pertemuan 9 : SRM (Standard Reference Materials) tentang pangan 10. Pertemuan 10 : Codex makanan 11. Pertemuan 11 : Kadaluarsa pangan 12. Pertemuan 12 : Kerusakan pada Bahan Pangan 13. Pertemuan 13 : Diskusi Penerapan Regulasi Pangan di Indonesia 14. Pertemuan 14 : Diskusi Pelanggaran Regulasi Pangan di Indonesia 15. Pertemuan 15 : Diskusi Pelanggaran Regulasi Pangan di Indonesia (2) 16. Pertemuan 16 : Ujian Akhir Semester
PUSTAKA	UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Winarno, F.G. dan Surono. 2004. <i>HACCP dan Penerapannya dalam Industri</i>. MBrio Press. Bogor 2. Dep. Kes RI. 1979. <i>Codex makanan Indonesia tentang Bahan tambahan makanan</i> 3. SNI-17025-2000. 1997. <i>Persyaratan Umum Kompetensi Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi</i>. BSN 4. Sumanto. 2000. <i>Validasi Metode, Bahan ajar untuk Kursus Validasi Metode di LIPI Kimia Terapan</i>. Bandung 5. Winarno, F.G. 2002. <i>Codex and SNI dalam perdagangan pangan global</i>. MBrio Press. Bogor 6. Winarno, F.G. dan Surono. 2004. <i>GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik</i>. MBrio Press. Bogor
	PENDUKUNG
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jurnal-jurnal ilmiah bidang teknologi pangan, khususnya Jurnal Mutu Pangan Indonesia
MEDIA PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P dan Nissa Clara Firsta, S.TP., M.P
MATA KULIAH SYARAT	-

Media Pembelajaran		Perangkat keras : Papan Tulis, Spidol, Infokus, Notebook/Laptop						
Dosen Pengampu								
Mata kuliah prasyarat		-						
Minggu Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yg direncanakan)	Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Bentuk dan Metode Pembelajaran	Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Instrumen Penilaian	Bobot Penilaian	Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mahasiswa mengetahui tentang kontrak perkuliahan dan Ruang Lingkup Regulasi Pangan	Kontrak perkuliahan dan ruang lingkup Regulasi Pangan	Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi	2x45	Mahasiswa mampu memahami kontrak perkuliahan dan ruang lingkup Regulasi Pangan	Tugas, keaktifan dalam kelas	Kehadiran: 20% Keaktifan: 10% Tugas: 20% UTS: 25% UAS: 25%	1,2,3,4,5,6
2-3	Mahasiswa mengetahui dan memahami tentang prinsip dan persyaratan dasar HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip-prinsip HACCP serta penjelasannya penerapannya dalam industri pangan Analisis bahaya dan Identifikasi CCP (Critical Control Point) Penetapan batas kritis dan prosedur pemantauan Persyaratan dasar dan contoh penerapan HACCP di industri pangan 	Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi	2x45	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami prinsip-prinsip HACCP serta menjelaskan penerapannya dalam industri pangan Mahasiswa mampu memahami analisis bahaya dan identifikasi CCP (Critical Control Point) Mahasiswa mampu memahami penetapan batas kritis dan prosedur pemantauan 	Tugas, keaktifan dalam kelas	Kehadiran: 20% Keaktifan: 10% Tugas: 20% UTS: 25% UAS: 25%	1,2,3,4,5,6

		<p>tertentu</p> <p>5. Penentuan tindakan koreksi dan prosedur verifikasi dan pengujian</p>			<p>4. Mahasiswa mampu memahami persyaratan dasar dan contoh penerapan HACCP di industri pangan tertentu</p> <p>5. Mahasiswa mampu memahami penentuan tindakan koreksi dan prosedur verifikasi dan pengujian</p>			
4-5	<p>Mahasiswa mengetahui dan memahami tentang regulasi pangan</p> <p>Yang berkaitan dengan</p> <p>dan Undang-Undang (UU) tentang pangan, ISO (International Organization for Standardization), SNI (Standar Nasional Indonesia), dan SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia)</p>	<p>Prinsip regulasi pangan yang berkaitan dengan Peraturan dan</p> <p>ISO (International Organization for Standardization), SNI (Standar Nasional Indonesia), dan SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia)</p>	<p>Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi</p>	2x45	<p>Mampu memahami tentang Prinsip regulasi pangan yang berkaitan</p> <p>tentang pangan, ISO (International Organization for Standardization), SNI (Standar Nasional Indonesia), dan SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia)</p>	<p>Tugas, keaktifan dalam kelas</p>	<p>Kehadiran: 20%</p> <p>Keaktifan: 10%</p> <p>Tugas: 20%</p> <p>UTS: 25%</p> <p>UAS: 25%</p>	1,2,3,4,5,6
6-7	<p>Mahasiswa mengetahui dan memahami tentang Sistem Standarisasi Pangan Nasional</p>	<p>Prinsip Regulasi Standarisasi Pangan Nasional dan menjelaskan tentang Codex Makanan, SNI (Standar Nasional Indonesia),</p>	<p>Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi</p>	2x45	<p>Mampu memahami tentang Prinsip Regulasi Standarisasi Pangan Nasional dan menjelaskan tentang Codex Makanan, SNI</p>	<p>Tugas, keaktifan dalam kelas</p>	<p>Kehadiran: 20%</p> <p>Keaktifan: 10%</p> <p>Tugas: 20%</p> <p>UTS: 25%</p> <p>UAS: 25%</p>	1,2,3,4,5,6

		dan Analisis/kajian terhadap SNI 17025 dan Codex			SRM (Standard Reference Materials) dan Analisis/kajian terhadap SNI 17025 dan Codex			
8	UJIAN TENGAH SEMESTER							
9-11	Mahasiswa mengetahui dan memahami tentang Sertifikasi Mutu dan Sistem Jaminan Halal	Prosedur dan Sistem Jaminan Mutu, Undang-Undang jaminan produk halal, Prinsip-prinsip produk halal, Sertifikasi halal dengan labelisasi halal, Sistem jaminan halal serta Auditing penentuan titik kritis kehalalan produk	Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi	2x45	Mampu memahami tentang Prosedur dan Sistem Jaminan Mutu, Undang-Undang jaminan produk halal, Prinsip-prinsip produk halal, Sertifikasi halal dengan labelisasi halal, Sistem jaminan halal serta Auditing penentuan titik kritis kehalalan produk	Tugas, keaktifan dalam kelas	Kehadiran: 20% Keaktifan: 10% Tugas: 20% UTS: 25% UAS: 25%	1,2,3,4,5,6
12-13	Mahasiswa mengetahui dan memahami tentang prinsip-prinsip GMP (Good Manufacturing Practice) dan keterkaitan antara GMP dengan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Poin) dan SSOP (Standard Sanitation Operation Procedure)	Pengertian dan prinsip GMP, dan kaitannya dengan HACCP dan SSOP, Sanitasi dan Hygiene, Desinfektan, serta Dokumentasi SSOP	Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi	2x45	Mampu memahami tentang Pengertian dan prinsip GMP, GMP dan Kaitannya dengan HACCP dan SSOP, Sanitasi dan Hygiene, Desinfektan, serta Dokumentasi SSOP	Tugas keaktifan dalam kelas	Kehadiran: 20% Keaktifan: 10% Tugas: 20% UTS: 25% UAS: 25%	1,2,3,4,5,6

14	Mahasiswa mengetahui dan memahami tentang Kadaluarsa Pangan	Kadaluarsa Pangan atau Expired Date	Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi	2x45	Mampu memahami tentang Kadaluarsa Pangan atau Expired Date	Tugas, keaktifan dalam kelas	Kehadiran: 20% Keaktifan: 10% Tugas: 20% UTS: 25% UAS: 25%	1,2,3,4,5,6
15	Mahasiswa mengetahui dan memahami tentang Kerusakan pada Bahan Pangan	Kerusakan Mikrobiologis, Kerusakan Mekanis, Kerusakan Fisik, Kerusakan Biologis dan Kerusakan Kimia pada Bahan Pangan	Ceramah, Tanya jawab/ dan diskusi	2x45	Mampu memahami tentang Kerusakan Mikrobiologis, Kerusakan Mekanis, Kerusakan Fisik, Kerusakan Biologis dan Kerusakan Kimia pada Bahan Pangan	Tugas, keaktifan dalam kelas	Kehadiran: 20% Keaktifan: 10% Tugas: 20% UTS: 25% UAS: 25%	1,2,3,4,5,6
16	UJIAN AKHIR SEMESTER							

KRITERIA, INDIKATOR DAN BOBOT PENILAIAN











Indikator mengacu pada Perpres No.8/2012 tentang KKNI dan Permendiknas No.44/2015

No	Kriteria (KKNI)	Indikator	Bobot	Ket.
1	Sikap dan Tata Nilai	Mahasiswa dapat menunjukkan sikap santun, menghargai pendapat orang lain, serta dapat menerima masukan maupun kritikan dalam proses perkuliahan	30	
2	Penguasaan Pengetahuan	Mahasiswa mampu menjelaskan, memberi contoh serta mengembangkan materi yang ditugaskan	35	
3	Kemampuan Bidang Kerja	Mentransformasikan pengetahuan yang mencakup konsep, teori, dan teknik-teknik pengembangan masyarakat yang dapat diimplementasikan pada setiap kegiatan pengembangan masyarakat pada berbagai karakteristik masyarakat sasaran	20	
4	Kemampuan Manajerial	Mahasiswa dapat mengerjakan tugas sebagai pengalaman belajar sesuai dengan ketentuan yang diberikan	15	
Jumlah			100	

a. Kriteria Penilaian

Kriteria Penilaian	Format Penilaian Dengan Rubrik Holistik				
	Dimensi	Sangat Baik	Baik	Cukup	Bobot
Skor	80-100	70-79	60-69		
Makalah:					
1. Kualitas Makalah/Hasil Kajian				10%	
2. Ketepatan Isi Dan Kelengkapan Referensi				10%	

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
<p data-bbox="135 169 365 204">Dosen Pengampu</p>  <p data-bbox="61 302 439 364">Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P</p>  <p data-bbox="87 547 413 613">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="485 169 856 204">Penanggungjawab Keilmuan</p>  <p data-bbox="479 302 856 364">Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P</p>  <p data-bbox="504 547 830 613">Nissa Clara Firsta, S.TP., M.T.P</p>	<p data-bbox="930 169 1208 204">Ketua Program Studi</p>  <p data-bbox="906 355 1228 417">Dyah Titin Laswati, STP, M.T.P.</p>	<p data-bbox="1423 141 1622 204">Disahkan oleh: Dekan</p>   <p data-bbox="1327 337 1711 364">Eman Darmawan, S.TP., M.P</p>

- »  Profil Dosen
- »  Jadwal Mengajar
- »  Approval KRS
- »  Materi-Presensi
- »  Aktivitas Kuliah
- »  Nilai Mahasiswa
- »  Ganti Password
- »  Mengunduh Tugas
- »  Mengunggah Materi
- »  Logout

FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1
KODE DOSEN	0517059401
N.I.D.N.	0517059401
NAMA LENGKAP	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
TAHUN AKADEMIK	2024/2025 GASAL

MATA KULIAH			
FAKULTAS PROGRAM STUDI JENJANG	SAINS DAN TEKNOLOGI TEKNOLOGI PANGAN S-1		
KODE	TPW71	MATA KULIAH	KEBIJAKAN DAN REGULASI PANGAN
JUMLAH SKS	2	KELAS / JADWAL	TP71 - RABU 10.00
PERTEMUAN	8 kali	TOTAL PERTEMUAN	16 kali
JUMLAH PESERTA	28 mhs	DOSEN PENGAJAR	AMBAR RUKMINI, Prof. Dr., Ir., MP. NISSA CLARA FIRSA, S.TP., M.T.P

Mata Kuliah Lain

KE-	TANGGAL/JAM		MATERI KULIAH	PESERTA	DOSEN PENGAJAR
1	18 September 2024	10.00-11.40	Pendahuluan : Ruang Lingkup Materi, Kontrak Belajar, Pembagian Tugas	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
2	25 September 2024	10.00-11.40	Peran UU, PP, PerBadan	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
3	02 Oktober 2024	10.00-11.40	Regulasi Pangan Produk Rekayasa Genetika dan Informasi Nilai Gizi	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
4	09 Oktober 2024	10.00-11.40	Regulasi Halal	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
5	16 Oktober 2024	10.00-11.40	Sistem Jaminan Produk Halal	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
6	23 Oktober 2024	10.00-11.40	Sistem Jaminan Produk Halal : Proses Produksi, Pengemasan, Penyimpanan - Regulasi Kosher	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
7	30 Oktober 2024	10.00-11.40	Kebijakan dan Regulasi Pangan : ISO, FDA FSANZ, SNI, Codex	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
8	06 November 2024	10.00-11.40	UTS	28 mhs	NISSA CLARA FIRSA , S.TP., M.T.P
REALISASI PERTEMUAN					
TOTAL KEHADIRAN DOSEN				8 kali	100%
TOTAL TATAP MUKA				8 kali	50%

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
DALEM MANGKUBUMEN KT III/237
YOGYAKARTA / 55132



MATA KULIAH : KEBIJAKAN & REGULASI PANGAN
DOSEN PENGAMPU : NISSA CLARA FIRTA, S.TP., M.T.P

Nama Mahasiswa	Tugas	UTS
FERYANTO TAA	70	70
NUR RAHMAWATI	80	70
AHMAD FAHRI MUZZAQI	80	72
ALFIAN RAHMAN	85	83
ANGGA AJI PRATAMA	80	75
ERSA AULLIA MAYORI KALINGGA	80	70
HAFID BIN LAHUDI	80	75
IDHAM FIAGGO	80	75
ILHAM RIZKY PUTRA WIJAYA	80	72
MUHAMMAD TEGAR PUTRAMA	80	70
NURUL PUTRI FATIMAH	80	70
SALMA SYAHRANI	85	94
ULYA QONITA	85	96
YULIANA NDRURU	85	94
ELISA TRI NURSARI	85	85
IKA FATYA DIVA AULIYA	85	80
LEVI SUCI	80	70
SHAKA SAKTI PRASETYO	85	95
ASRUL RIZAL	80	0
DESTY AYUNNIA PUTRI	80	75
SYARA FITRI GHINA PRATIWI	80	75
EVANI	80	70
ARKANGELA MARILEN LEDE	80	75
PETRONELA MIKKU BILI	80	70
WILANDA	80	80
DAFA MAULANA	0	0
ANGELIE DIANA	80	70
DHANU PRASETYO	80	70



Yogyakarta, 20/02/2025
Dosen Pengajar

Nissa Clara Firsta