



**TATA TERTIB PENGGUNAAN
LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN TAHUN 2019-2020
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

A. KETENTUAN UMUM BEKERJA DI LABORATORIUM

1. Semua mahasiswa/peneliti yang bekerja di laboratorium diwajibkan mempunyai izin penggunaan laboratorium
2. Setiap bekerja di laboratorium diwajibkan menggunakan jas lab dan kartu pengenalan yang telah diberikan pada saat mengurus ijin laboratorium
3. Laboran berhak melarang mahasiswa/peneliti yang tidak menggunakan kartu pengenalan dan jas lab
4. Jika kartu pengenalan hilang, mahasiswa/peneliti bisa mengurus kartu baru di bagian administrasi laboratorium
5. Mahasiswa/peneliti diwajibkan menjaga kebersihan dan ketertiban laboratorium
6. Selama bekerja di area laboratorium tidak diizinkan untuk makan dan minum
7. Mahasiswa/peneliti diwajibkan mengisi kartu penggunaan alat/*logbook* setiap menggunakan peralatan.
8. Mahasiswa/peneliti diwajibkan mengisi buku presensi dan membuat *logbook* yang diverifikasi laboran.
9. Verifikasi *logbook* harus dilakukan pada hari yang sama. Apabila kegiatan dilakukan di luar jam kerja maka verifikasi dilakukan pada hari kerja berikutnya.
10. File *logbook* dapat diunduh di website Prodi Teknologi Pangan UAD (<http://tp.uad.ac.id>)
11. Mahasiswa/peneliti wajib mematikan lampu dan AC serta alat yang digunakan.
12. Mahasiswa/peneliti wajib memperhatikan dan mentaati panduan Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3).

B. KETENTUAN WAKTU BEKERJA DI LABORATORIUM

1. Waktu bekerja di laboratorium adalah Senin sampai Sabtu dengan waktu sebagai berikut:
 - a. Senin – Kamis: 08.00-14.00 WIB
 - b. Jumat: 08.00 – 11.00 WIB
 - c. Sabtu: 08.00 – 13.00 WIB
2. Mahasiswa/peneliti tidak diperkenankan bekerja di luar jam tersebut kecuali dengan izin lembur.
3. Waktu lembur adalah jam 14.00-21.00 WIB untuk hari Senin – Sabtu. Ketentuan izin lembur untuk Senin-Sabtu jam 14.00-21.00 WIB adalah sebagai berikut:



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN

Alamat : Jl. Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul , Yogyakarta 55191
Website : <https://tp.uad.ac.id/>

- a. Laboratorium Mikrobiologi Pangan: percobaan/penelitian terkait waktu pertumbuhan mikroba seperti pembuatan kurva pertumbuhan, sampling, preparasi, destruksi, sterilisasi, spektrofotometri, dsb.
 - b. Laboratorium Kimia Pangan: analisis kadar lemak (metode soxhlet), analisis serat makanan, dan analisis lain yang memerlukan penyaringan yang lama
 - c. Laboratorium Rekayasa Pangan: pengambilan sampel yang dikeringkan.
4. Lembur hari Minggu diperbolehkan untuk hal-hal yang tercantum di point 3, dan peneliti/mahasiswa harus mengisi form izin lembur khusus
 5. Urgensi lembur di luar point 3 harus mendapat persetujuan Ka-Lab dan Kaprodi/Sekprodi dan pengusul harus mengisi form izin khusus lembur.

C. PROSEDUR DAN KETENTUAN LEMBUR

1. Mahasiswa/peneliti diwajibkan mengisi form lembur (yang baru) yang dapat diunduh di website Prodi Teknologi Pangan UAD (<http://tp.uad.ac.id>).
2. Mahasiswa/peneliti mengumpulkan form tersebut kepada laboran laboratorium yang dituju paling lambat 1 (satu) hari sebelum pelaksanaan lembur.
3. Form izin lembur harus ditandatangani Ka-Lab dan diverifikasi oleh laboran.
4. Mahasiswa/peneliti menyerahkan form lembur yang telah diverifikasi kepada Satpam.
5. Mahasiswa/peneliti diwajibkan menggunakan jas lab pada saat lembur.
6. Ketika datang saat lembur atau jam 14.00 WIB mahasiswa wajib lapor Satpam.
7. Pada saat lembur, mahasiswa diwajibkan menunjukkan KTM atau KTP sebagai tanda identitas.
8. Sebelum memulai dan setelah selesai aktivitas mahasiswa/peneliti wajib mengisi buku presensi.
9. Mahasiswa tidak diperbolehkan membawa pulang dan menggandakan kunci laboratorium.

D. LAIN-LAIN

1. Apabila terjadi bencana atau kecelakaan di dalam Laboratorium maka mahasiswa/peneliti dapat menghubungi satpam.
2. Peraturan/tata tertib di masing-masing laboratorium selain ketentuan lembur tetap berlaku.
3. Mahasiswa yang lembur lebih dari jam 22.00 WIB dan harus menginap di laboratorium diperbolehkan membawa **satu** orang teman (tidak diperbolehkan lawan jenis) dan teman tersebut diwajibkan menyerahkan kartu identitas kepada satpam dan mengisi buku presensi di Laboratorium.



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN

Alamat : Jl. Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul , Yogyakarta 55191
Website : <https://tp.uad.ac.id/>

**KETENTUAN KEUANGAN LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

Berikut adalah ketentuan yang ditetapkan bagi peneliti yang melakukan aktivitas di Laboratorium Teknologi Pangan:

1. Memenuhi ketentuan prosedur izin masuk laboratorium penelitian.
2. Mahasiswa/Peneliti membayar *bench fee* yang sudah ditetapkan.
3. Pembayaran pemakaian bahan habis pakai sesuai dengan harga yang ditetapkan oleh laboratorium.
4. Pembayaran sewa alat sesuai dengan ketentuan (Tabel Biaya Sewa Alat).
5. Apabila mahasiswa tersebut harus masuk laboratorium lagi setelah ujian skripsi/tesis maka mahasiswa tidak membayar *bench fee* dengan ketentuan tidak lebih dari 1 bulan. Mahasiswa hanya membayar penggantian bahan habis pakai dan sewat alat laboratorium.
6. Mahasiswa yang tergabung dalam Kelompok Studi/ Tim Riset tidak dikenakan biaya *bench fee* dan mendapat diskon sewa alat sebesar 20%.

Tabel Biaya Sewa Laboratorium

Durasi	Strata Pendidikan	Besaran (Rp)
1-3 bulan	S1	100.000
	S2/S3/Peneliti Mandiri	
3-6 bulan	S1	200.000
	S2/S3/Peneliti Mandiri	
>6 bulan	S1	250.000
	S2/S3/Peneliti Mandiri	

Tabel Biaya Sewa Alat

No	Nama Alat	Biaya Sewa	Keterangan
1	Autoclave	Rp 10.000/1x pakai	Wajib didampingi oleh laboran
3	Hot Plat	Rp 2000/hari	
4	Inkubator	Rp 1000/hari	
5	Kjeldahl Distillation	Rp 10.000/hari	
6	Mesin Penghampa Udara	Rp 1000/jam	
7	Mikroskop	Rp 5000/jam	
8	Oven	Rp 5000/hari	
9	Oven Kirin	Rp 2000/hari	
10	Soxhlet	Rp 10.000/hari	
11	Timbangan Analitik Ohaus Pioneer	Rp 1000/jam	
12	Viscometer	Rp 2000/hari	
13	Ayakan mesh	Rp 1000/hari	
14	Blender	Rp 1000/jam	



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN

Alamat : Jl. Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul , Yogyakarta 55191

Website : <https://tp.uad.ac.id/>

No	Nama Alat	Biaya Sewa	Keterangan
15	Erlenmeyer	Rp 3000/buah/bulan	
16	Gelas Kimia	Rp 3000/buah/bulan	
17	Gelas Ukur	Rp 3000/buah/bulan	
18	Impulse Sealer	Rp 1000/jam	
19	Kalorimeter	Rp 2000/hari	
20	Kompom Gas Rinnai RI 522CE	Rp 2000/jam	sudah termasuk gas
21	Labu Ukur	Rp 3000/buah/bulan	
22	Mixer	Rp 1000/ jam	
23	Parutan Kelapa listrik	Rp 5000/hari	
24	Pasta Maker	Rp 2000/hari	
25	Bunsen	Rp 2000/hari	
26	Penggiling	Rp 1000/hari	
27	Piknometer	Rp 2000/hari	
28	Pipet Ukur	Rp 2000/buah/bulan	
29	Propipet Hijau	Rp 1000/buah/bulan	
30	Propipet merah	Rp 1000/buah/bulan	
31	Buret	Rp 10.000/hari	sudah termasuk statif dan klem
32	Tabung Reaksi	Rp 1000/buah/bulan	
33	Termometer	Rp 1000/buah/bulan	

Yogyakarta, 20 Februari 2020
Kepala Laboratorium Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri UAD

Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.