



**JURNAL KEGIATAN PROSES PEMBELAJARAN (JKPP)**

Semester Genap 2019 - 2020

Mata kuliah : Teknologi Pangan (2 sks)

Ruang : R717

Kode : GIZ246

Kelas : KJ01

Dosen : DUDUNG ANGKASA

Prodi : Ilmu Gizi

Semester : 4

DUDUNG ANGKASA

NO	Rencana perkuliahan			Pelaksanaan perkuliahan			Keaktifan Mahasiswa		Paraf	
	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Kesan Dosen	Jml Mhs	Dosen	Mhs
1	Rabu 4-3-20	14:40- 15:30		Rabu 4-3-20	14:40- 15:30	Kontrak Perkuliahan dan Pengantar Tekpang		32		
2	Rabu 11-3-20	14:40- 15:30		Rabu 11-3-20	14:40- 15:30	kerusakan pangan	ok	35		
3	Rabu 18-3-20	14:40- 15:30		Rabu 18-3-20	14:40- 15:30	Materi : Bahan Tambahan Pangan (BTP)		19		
4	Rabu 25-3-20	14:40- 15:30		Rabu 25-3-20	14:40- 15:30	Materi : Teknik Penggaraman, Penggulaa...		25		
5	Rabu 1-4-20	14:40- 15:30		Rabu 1-4-20	14:40- 15:30	Materi : Teknologi Pengolahan Suhu Tin...		36		
6	Rabu 8-4-20	14:40- 15:30		Rabu 8-4-20	14:40- 15:30	Materi : Teknik Pasteurisasi, Blansir,...		37		
7	Rabu 15-4-20	14:40- 15:30		Rabu 15-4-20	14:40- 15:30	Materi : Teknik Pendinginan & Pemb...		36		



**JURNAL KEGIATAN PROSES PEMBELAJARAN (JKPP)**

Semester Genap 2019 - 2020

Mata kuliah : Teknologi Pangan (2 sks)

Kode : GIZ246

Prodi : Ilmu Gizi

Kelas : KJ01

Semester : 4

Ruang : R717

Dosen : DUDUNG ANGKASA

DUDUNG ANGKASA

NO	Rencana perkuliahan			Pelaksanaan perkuliahan			Keaktifan Mahasiswa		Paraf	
	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Kesan Dosen	Jml Mhs	Dosen	Mhs
8	Rabu 6-5-20	14:40- 15:30		Rabu 6-5-20	14:40- 15:30	Materi: Teknologi Pengeringan Pangan		37		
9	Rabu 13-5-20	14:40- 15:30		Rabu 13-5-20	14:40- 15:30	Materi: Teknologi Fortifikasi		37		
10	Rabu 3-6-20	14:40- 15:30		Rabu 3-6-20	14:40- 15:30	Materi: Teknik Pengasapan		36		
11	Rabu 10-6-20	14:40- 15:30		Rabu 10-6-20	14:40- 15:30	Materi: Teknologi Fermentasi Susu		37		
12	Rabu 17-6-20	14:40- 15:30		Rabu 17-6-20	14:40- 15:30	Teknologi Bahan Desain Kemasan		30		
13	Rabu 24-6-20	14:40- 15:30		Rabu 24-6-20	14:40- 15:30	Materi: Produk Pangan Fungsional		37		
14	Rabu 1-7-20	14:40- 15:30		Rabu 1-7-20	14:40- 15:30	Materi: Teknologi Ekstrusi		30		



**NILAI AKHIR**  
Semester Genap 2019 - 2020

**Kode** : GIZ246                      **Kelas** : KJ01                      **Dosen** : DUDUNG ANGKASA  
DUDUNG ANGKASA

**Matakuliah** : Teknologi Pangan

**Prodi** : Ilmu Gizi

No	N I M	Nama Mahasiswa	absensi	UTS	tugasonline	UAS	NA	Nilai Akhir	
			10 %	30 %	10 %	50 %		Angka	Huruf
1	201332197	OKTALIANI	85,71	100	40	97	91,07	4,00	A
2	201532248	Ratna Dewi Chayanti	85,71	71,5	75	78	76,52	3,30	B+
3	20170302010	Chesadila Rosa	89,29	99,33	28	87	85,03	4,00	A
4	20180302004	Aodrey Amelia Rania Nur Hanifah	92,86	100	82,5	85	90,04	4,00	A
5	20180302013	Rheina Muzma Nurunda	92,86	100	56,33	87	88,42	4,00	A
6	20180302015	Daniel Hartanto	96,43	81,67	76	80	81,74	4,00	A
7	20180302017	Mala Nimas Astuti	96,43	100	54,67	97	93,61	4,00	A
8	20180302019	Teodora Reski Kurnia Sary	92,86	100	40,75	75	80,86	4,00	A
9	20180302022	Elies Nuraini Utami	92,86	100	56,33	80	84,92	4,00	A
10	20180302023	Allanis Nurul Azizah	92,86	100	42	85	85,99	4,00	A
11	20180302024	Meylina Milasari Dewi	92,86	100	82,5	75	85,04	4,00	A
12	20180302028	Dita Nafikasari	92,86	100	42	75	80,99	4,00	A
13	20180302038	Andrea Anthony	92,86	100	56,33	87	88,42	4,00	A
14	20180302040	Fitra Ayuditha Hafizha	92,86	100	56,33	75	82,42	4,00	A
15	20180302042	Naafilah Gunawan	92,86	100	56,33	87	88,42	4,00	A
16	20180302044	Larasati Anggraini Choirunnisa Hasibuan	89,29	100	56,33	75	82,06	4,00	A
17	20180302047	Desi Fitriani	92,86	100	56,33	87	88,42	4,00	A
18	20180302048	Putri Alivia Fauziah	92,86	99,67	82,5	75	84,94	4,00	A
19	20180302049	Sicne Viora	89,29	100	56,33	75	82,06	4,00	A
20	20180302050	Erlita Cahaya Rizkiah	89,29	100	85	78	86,43	4,00	A
21	20180302052	Lisa Dwi Fitri Lestari	92,86	100	56,33	75	82,42	4,00	A
22	20180302053	Annisa Putri Insani	92,86	100	56,33	87	88,42	4,00	A
23	20180302058	Tazkiya Maulida	92,86	100	42	87	86,99	4,00	A
24	20180302061	Rani Lutfiani	89,29	100	56,33	75	82,06	4,00	A
25	20180302068	Windi Oktafiyani	96,43	100	13,5	97	89,49	4,00	A
26	20180302070	Nia Puspita Sari	92,86	100	85	80	87,79	4,00	A
27	20180302074	Ghandasari Sela Dwi Risjianti	96,43	100	28	78	81,44	4,00	A
28	20180302079	Tiana Intan Sabrina	96,43	96,33	72	75	83,24	4,00	A
29	20180302083	Annisa Sekar Aprisa	92,86	88,67	75	85	85,89	4,00	A
30	20180302087	Jihan Salsabila Putri Azazi	92,86	100	42	97	91,99	4,00	A
31	20180302092	Yuni Sara Br Ginting	92,86	100	56,33	75	82,42	4,00	A
32	20180302102	Annisaa Fairuz Tyara	96,43	88,67	65	85	85,24	4,00	A
33	20180302104	Nurul Khalisah Alhadar	92,86	100	42	75	80,99	4,00	A

34	20180302106	Ghina Athiyah Syabani	92,86	100	85	87	91,29	4,00	A
35	20180302107	Varisha Vitra	92,86	100	56,33	75	82,42	4,00	A
36	20180302148	Albert Johannes	89,29	96,3	19,5	80	79,77	3,70	A-
37	20180302154	Maria Leticia Cristovao Gomes	92,86	100	42	75	80,99	4,00	A

Ket: PF = Performance TGS = Tugas

Saya menyatakan bahwa nilai yang tercetak di atas adalah BENAR dan dapat dipertanggungjawabkan. Dengan ini saya menetapkan bahwa nilai tersebut SAH dan merupakan NILAI AKHIR.

Mengetahui,

Ketua Program Studi



NIP. 6982

Jakarta, 30 Juli 2020.....

Dosen Pembina / Pengawas,



**DUDUNG ANGKASA**  
**DUDUNG ANGKASA**

NIP. 6982





**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER GENAP 2019/2020  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL**

<b>Mata Kuliah</b>	: TEKNOLOGI PANGAN	<b>Kode MK</b>	: NUT 247
<b>Mata Kuliah Prasyarat</b>	: Ilmu Bahan Makanan, Dasar Kuliner	<b>Bobot MK</b>	: 3 sks
<b>Dosen Pengampu</b>	: Prita Dhyani Swamilaksana, S.P, M.Si	<b>Kode Dosen</b>	: 7349
<b>Team Dosen</b>	: Reza Fadhilla, S.TP, M.Si, Dudung Angkasa, S.Gz, M,Gizi		
<b>Alokasi Waktu</b>	: Tatap muka 14 x 50 menit, praktek 14 x 150 menit, tidak ada online		
<b>Deskripsi Mata Kuliah</b>	: Mata kuliah ini membahas peran Teknologi Pangan dalam menunjang ilmu gizi serta pengantar rekayasa dan pengolahan pangan; mikrobiologi dan bioteknologi pangan; serta gizi pangan. Peran teknologi pangan mencakup pengembangan pangan lokal untuk mengatasi masalah gizi dan peran dalam keamanan pangan.		
<b>Capaian Pembelajaran</b>	: Mahasiswa mampu memahami dasar proses teknologi pengolahan pangan, penggunaan bahan-bahan pengawet, bahan tambahan pangan, resiko atau bahaya kontaminasi pangan, dan pengendalian terhadap jaminan keamanan pangan.		

SESI	KEMAMPUAN AKHIR	MATERI PEMBELAJARAN	BENTUK PEMBELAJARAN	SUMBER PEMBELAJARAN	INDIKATOR PENILAIAN
1	Mahasiswa mengetahui peran teknologi pangan sebagai penunjang gizi dan regulasi pangan	Pengantar Kontrak Pembelajaran - Manfaat teknologi pangan dalam memahami ilmu gizi, - Pengantar analisis mutu pangan, SIN, dan Regulasi BPOM - Pengenalan Pangan Halal	Metoda <i>contextual instruction</i> Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i> . UI Press 2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i> . IPB Press. 3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i> . IPB Press	Mampu menjelaskan peran teknologi pangan sebagai penunjang gizi dan regulasi pangan

				<p>4. Winiati P Rahayu. 2011. Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama. IPB Press</p> <p>5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i>. IPB Press</p>	
2	Mahasiswa mampu memahami bahan tambahan pangan	<p>Bahan Tambahan Pangan/BTP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis-Jenis BTP, fungsi dan karakteristiknya</li> <li>- SNI penggunaan BTP, dan kajian keamanannya</li> <li>- Penggunaan BTP pada produk pangan</li> </ul>	<p>Metoda <i>contextual instruction</i></p> <p>Media : kelas, komputer, <i>LCD</i>, <i>whiteboard</i>, <i>web</i></p>	<p>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i>. UI Press</p> <p>2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. IPB Press.</p> <p>3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. IPB Press</p> <p>4. Winiati P Rahayu. 2011. Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama. IPB Press</p> <p>5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i>. IPB Press</p>	Mampu mengurai konsep tentang bahan tambahan
3	Mahasiswa mampu memahami proses pengawetan dengan penggaraman, penggulaan, dan pengasaman	<p>Pengawetan dengan Penggaraman, Penggulaan, dan Pengasaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode penggaraman, penggulaan, dan pengasaman</li> </ul>	<p>Metoda <i>contextual instruction</i></p> <p>Media : kelas, komputer, <i>LCD</i>, <i>whiteboard</i>, <i>web</i></p>	<p>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i>. UI Press</p> <p>2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. IPB Press.</p> <p>3. C. Hanny Wijaya.</p>	Mampu menjelaskan kembali proses pengawetan, penggaraman, penggulaan, dan pengasaman beserta contoh

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengaruhnya terhadap pangan, dan aplikasinya</li> <li>- Kontaminasi jenis mineral,</li> </ul> <p>Kerusakan produk penggaraman, penggulaan, dan pengasaman</p>		<p>2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. IPB Press</p> <p>4. Winiati P Rahayu. 2011. <i>Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama</i>. IPB Press</p> <p>5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i>. IPB Press</p>	hasil pengolahan tersebut
4	Mahasiswa mampu memahami prinsip-prinsip pengolahan pangan dengan suhu tinggi	<p>Teknologi Pengolahan Suhu Tinggi (Thermal Process)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplikasi pada kemasan kaleng,</li> <li>- Penggolongan produk kaleng berdasarkan pH.</li> <li>- Proses sterilisasi, pengaruhnya terhadap komponen pangan,</li> <li>- Mikroba tahan panas,</li> <li>- Kerusakan produk pangan kemasan kaleng,</li> </ul>	<p>Metoda <i>contextual instruction</i></p> <p>Media : kelas, komputer, <i>LCD</i>, <i>whiteboard</i>, <i>web</i></p>	<p>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i>. UI Press</p> <p>2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. IPB Press.</p> <p>3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. IPB Press</p> <p>4. Winiati P Rahayu. 2011. <i>Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama</i>. IPB Press</p> <p>5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i>. IPB Press</p>	Mampu menjelaskan prinsip-prinsip pengolahan bahan pangan dengan menggunakan suhu tinggi beserta contoh hasil pengolahan tersebut
5	Mahasiswa mampu memahami prinsip-prinsip pengolahan pangan dengan suhu rendah	<p>Teknologi Pengolahan Suhu Rendah (Pasteurisasi dan Blansir)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplikasi pada bahan</li> </ul>	<p>Metoda <i>contextual instruction</i></p> <p>Media : kelas, komputer, <i>LCD</i>, <i>whiteboard</i>, <i>web</i></p>	<p>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i>. UI Press</p> <p>2. Dahrul S. 2012.</p>	Mampu menjelaskan prinsip-prinsip pengolahan bahan pangan



	(kombinasi)	<p>pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tujuan pasteurisasi dan blansir,</li> <li>- Daya tahan produk-produk pasteurisasi</li> <li>- Mikroba perusak dan pembusuk pada produk</li> </ul>		<p><i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. IPB Press.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. IPB Press</li> <li>4. Winiati P Rahayu. 2011. <i>Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama</i>. IPB Press</li> <li>5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i>. IPB Press</li> </ol>	dengan menggunakan suhu rendah beserta contoh hasil pengolahan tersebut
6	Mahasiswa mampu memahami prinsip teknologi pendinginan dan pembekuan	<p>Teknologi Pendinginan dan Pembekuan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode pendinginan dan pembekuan (sterilisasi suhu rendah)</li> <li>- Kriteria penyimpanan dingin-beku pangan,</li> <li>- Mikroba resisten suhu rendah</li> <li>- Kerusakan penyimpanan suhu rendah</li> </ul>	<p>Metoda <i>contextual instruction</i></p> <p>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i>. UI Press</li> <li>2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. IPB Press.</li> <li>3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. IPB Press</li> <li>4. Winiati P Rahayu. 2011. <i>Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama</i>. IPB Press</li> <li>5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i>. IPB Press</li> </ol>	Mampu menjelaskan prinsip pengolahan pangan melalui pendinginan dan pembekuan beserta contoh hasil pengolahan tersebut
7	Mahasiswa mampu memahami prinsip	Teknologi Pengeringan	Metoda <i>contextual instruction</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH,</li> </ol>	Mampu menjelaskan



	dasar pengolahan dengan metode pengeringan	/Dehidrasi - Jenis dan fungsi pengeringan, - Pengaruh kadar air pangan, aktivitas air (Aw), masa simpan pangan, - Penyebab dan ciri kerusakan pangan kering - Peralatan proses pengeringan	Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i> . UI Press 2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i> . IPB Press. 3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i> . IPB Press 4. Winiati P Rahayu. 2011. <i>Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama</i> . IPB Press 5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i> . IPB Press	prinsip pengeringan pada bahan pangan beserta contoh hasil pengolahan tersebut
8	Mahasiswa memahami proses pengolahan pangan melalui teknologi pengasapan	Teknologi Pengasapan - Tujuan pengasapan pangan, - Material bahan pembuat asap, - Komposisi senyawa penyusun asap, - Metode pembuatan asap cair, - Produk pengasapan ikan dan daging, - Peralatan pengasapan	Metoda <i>contextual instruction</i> Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i> . UI Press 2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i> . IPB Press. 3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i> . IPB Press 4. Winiati P Rahayu. 2011. <i>Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama</i> . IPB Press 5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi</i>	Mampu menjelaskan proses teknologi pengasapan pada pangan beserta contoh hasil pengolahan tersebut

				<i>pangan</i> . IPB Press	
9	Mahasiswa mampu memahami prinsip-prinsip teknologi fermentasi pangan	<p>Teknologi Fermentasi Pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsep dan jenis fermentasi pangan</li> <li>- Manfaat fermentasi dan relevansinya terhadap gizi,</li> <li>- Bakteri Asam Laktat (BAL) dan media pertumbuhan,</li> <li>- Syarat-syarat proses fermentasi ideal,</li> <li>- Hasil samping proses fermentasi/metabolit sekunder,</li> <li>- Produk fermentasi,</li> <li>- Kontaminasi bakteri perusak</li> </ul>	<p>Metoda <i>contextual instruction</i></p> <p>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i>. UI Press</li> <li>2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. IPB Press.</li> <li>3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. IPB Press</li> <li>4. Winiati P Rahayu. 2011. <i>Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama</i>. IPB Press</li> <li>5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i>. IPB Press</li> </ol>	Mampu menjelaskan prinsip teknologi fermentasi pangan beserta contoh hasil pengolahan tersebut
10	Mahasiswa mampu memahami prinsip teknologi fortifikasi pada produk kemasan	<p>Teknologi Fortifikasi Produk Kemasan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fungsi dan tujuan fortifikasi pada produk kemasan,</li> <li>- Polemik masalah fortifikasi</li> <li>- Pengaruh pengolahan terhadap kandungan gizi,</li> <li>- Prosedur fortifikasi</li> </ul>	<p>Metoda <i>contextual instruction</i></p> <p>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i>. UI Press</li> <li>2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. IPB Press.</li> <li>3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. IPB Press</li> <li>4. Winiati P Rahayu.</li> </ol>	Mampu menjelaskan prinsip teknologi fortifikasi pada produk kemasan

		dan persyaratan pangan untuk fortifikasi		2011. Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama. IPB Press 5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i> . IPB Press	
11	Mahasiswa mampu memahami konsep pengembangan produk pangan fungsional dan dietetika	Produk Pangan Fungsional - Diferensiasi produk pangan konvensional dan pangan fungsional - Ragam senyawa aktif pangan, - Proses ekstraksi senyawa bioaktif, - Polaritas pelarut alkohol, - Klaim sifat fungsional pada pangan fungsional - Pengembangan produk : <i>Dietetic Food</i>	Metoda <i>contextual instruction</i> Media : kelas, komputer, <i>LCD</i> , <i>whiteboard</i> , <i>web</i>	1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i> . UI Press 2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i> . IPB Press. 3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i> . IPB Press 4. Winiati P Rahayu. 2011. Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama. IPB Press 5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i> . IPB Press	Mampu menjelaskan konsep pengembangan pangan fungsional dan dietetika
12	Mahasiswa memahami prinsip teknologi bahan dan desain kemasan, serta pelabelan	Teknologi Bahan dan Desain Kemasan - Jenis bahan dan fungsi kemasan, - Desain kemasan produk - Kemasan cerdas, - Standar label kemasan	Metoda <i>contextual instruction</i> Media : kelas, komputer, <i>LCD</i> , <i>whiteboard</i> , <i>web</i>	1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i> . UI Press 2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i> . IPB Press. 3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan</i>	Mampu menjelaskan prinsip teknologi bahan dan desain kemasan, serta pelabelan



		- <i>Traffic light</i> komposisi gizi		<i>Tambahan Pangan Pengawet</i> . IPB Press 4. Winiati P Rahayu. 2011. Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama. IPB Press 5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i> . IPB Press	
13	Mahasiswa memahami prinsip perkembangan pengolahan secara ekstrusi	Teknologi Produk Pangan Ekstrusi - Prinsip Ekstrusi - Jenis-jenis ekstrusi - Persiapan dan pengolahan baku baku - Klasifikasi bahan berdasarkan fungsinya dalam ekstrusi - Pengaruh proses ekstrusi terhadap nilai gizi - Fenomena komponen gizi selama ekstrusi	Metoda <i>contextual instruction</i> Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. <i>Ilmu Pangan</i> . UI Press 2. Dahrul S. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i> . IPB Press. 3. C. Hanny Wijaya. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i> . IPB Press 4. Winiati P Rahayu. 2011. Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama. IPB Press 5. Winiati P Rahayu. 2012. <i>Mikrobiologi pangan</i> . IPB Press	Mampu menjelaskan prinsip penerapan teknologi proses ekstrusi
14	Mahasiswa mampu memahami proses penilaian organoleptik (evaluasi sensori) pada produk	Penialain Sensori: -Pengenalan penilaian mutu pangan secara sensori - Metode penilaian	Metoda <i>contextual instruction</i> Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. Ilmu Pangan. UI Press 2. Dahrul S. 2012. Pengantar Teknologi	Mampu menjelaskan proses penilaian organoleptik (evaluasi sensori) pada produk



pangan	sensori - Cara pengumpulan dan pengukuran (menentukan indikator mutu)		Pangan. IPB Press. 3. C. Hanny Wijaya. 2012. Bahan Tambahan Pangan Pengawet. IPB Press 4. Winiati P Rahayu. 2011. Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama. IPB Press 5. Winiati P Rahayu. 2012. Mikrobiologi pangan. IPB Press	pangan
--------	--	--	---	--------

### **PENUGASAN DAN QUIZ**

Penugasan ialah pemberian 'pengalaman' belajar pada peserta didik sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran. Ada 3 (tiga) tugas utama yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama perkuliahan (1 semester), yaitu:

1. Membuat *review* jurnal mengenai *food label* dan dan mempresentasikan dalam diskusi kelas secara berkelompok (Tugas 1)
2. Membuat pengembangan produk baru untuk mengatasi masalah gizi (*Dietetic Food*) secara berkelompok (Tugas 2)
3. Melakukan uji sensori + membuat *nutrition fact* berdasarkan produk yang telah dibuat (menbuat laporan) (Tugas 3)

### **KOMPONEN PENILAIAN**

Kelas reguler	Kelas paralel
1. Kehadiran : 10% 2. UTS : 20% 3. UAS : 25% 4. Tugas : 15% 5. Praktikum : 30%	1. Kehadiran : 10% 2. UTS : 20% 3. UAS : 25% 4. Tugas : 15% 5. Praktikum : 30%

## VERIFIKASI RPS

Mengetahui,  
Ketua Program Studi,



**Dudung Angkasa, S.Gz, M.Gizi, RD**

Jakarta, 20 Juli 2020

Koordinator Bidang Studi,



**Prita Dhyani Swamilaksita, S.P, M.Si**

EVALUASI PEMBELAJARAN

SESI	PROS E-DUR	BENTUK	SEKOR $\geq 77$ ( A / A- )	SEKOR $\geq 65$ ( B- / B / B+ )	SEKOR $\geq 60$ ( C / C+ )	SEKOR $\geq 45$ ( D )	SEKOR $< 45$ ( E )	BOBOT
1	Post test	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menguraikan (1) sejarah perkembangan tekpong, (2) manfaat tekpong, (3) peminatan tekpong, (4) peran tekpong dalam gizi, (5) pengertian regulasi pangan, (6) regulasi SNI dan (7) regulasi BPOM, dan (8) pangan halal dan regulasi MUI dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan minimal 6 dari 8 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan minimal 4 dari 8 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan minimal 2 dari 8 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
2	Post test	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian, (2) klasifikasi, (3) istilah dalam regulasi BTP, (4) jenis-jenis BTP dan (5) contoh BTP dengan benar	Mahasiswa menguraikan 4 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 3 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 2 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%

3	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menguraikan 5 kompetensi penggaraman, 4 kompetensi penggulaan, dan 4 kompetensi pengasapan (ada di modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 5 kompetensi penggaraman, 3 dari 4 kompetensi penggulaan, dan 3 dari 4 kompetensi pengasapan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 5 kompetensi penggaraman, 2 dari 4 kompetensi penggulaan, dan 2 dari 4 kompetensi pengasapan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 5 kompetensi penggaraman, 1 dari 4 kompetensi penggulaan, dan 1 dari 4 kompetensi pengasapan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	15%
4	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menguraikan (1) pengertian pangan steril komersial, (2) prinsip proses termal, (3) prinsip pemanasan retort, (4) prinsip penetrasi panas, dan (5) efek proses termal terhadap mutu dengan benar	Mahasiswa menguraikan 4 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 3 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 2 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
5	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) prinsip dasar pengolahan suhu dingin; (2) pengolahan	Mampu menjelaskan (1) prinsip dasar pengolahan suhu dingin;	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 3 kompetensi yang	Mahasiswa mampu menguraikan 1 dari 3 kompetensi yang	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%



			pasteurisasi dan UHT, dan (3) prinsip blansir dengan benar	(2) pengolahan pasteurisasi dan UHT, dan (3) prinsip blansir tidak sempurna	diharapkan dengan benar	diharapkan dengan benar (Kolom 3)		
6	Post test	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian precooling; (2) prinsip dan proses penyimpanan dingin; (3) prinsip dan proses pembekuan; (4) titik beku; (5) laju pembekuan; (6) pengaruh pembekuan terhadap mutu dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
7	Post test	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) prinsip pengeringan, (2) prinsip metode pengeringan alami, (3) prinsip pengeringan buatan, dan (4) tujuan dan manfaat pengeringan dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 4 kompetensi yang diharapkan dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 4 kompetensi yang diharapkan dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 1 dari 4 kompetensi yang diharapkan dengan benar	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%

8	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menguraikan (1) prinsip pengasapan, (2) penggunaan bahan bakar dan pengaruh asap, (3) pengaruh pengasapan terhadap nilai organoleptik, (4) proses pengasapan ikan, dan (5) asap cair dan komponennya dengan benar	Mahasiswa menguraikan 4 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 3 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 2 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%
9	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menguraikan (1) prinsip fermentasi, (2) jenis-jenis bakteri BAL, (3) sifat BAL, (4) keberadaan bakteri patogen dalam susu, dan (5) ketahanan bakteri pathogen dengan benar	Mahasiswa menguraikan 4 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 3 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 2 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%
10	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) konsep fortifikasi, (2) pengertian biofortifikasi, (3) syarat bahan	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 4 kompetensi yang	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 4 kompetensi yang	Mahasiswa mampu menguraikan 1 dari 4 kompetensi yang	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%

			fortifikasi dan fortifikan, dan (4) perkembangan fortifikasi dengan benar	diharapkan dengan benar	diharapkan dengan benar	diharapkan dengan benar		
11	Post test	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menguraikan dan menjelaskan 5 kompetensi pengembangan pangan fungsional dan 4 kompetensi pangan dietetika (ada dalam modul) dengan benar	Mahasiswa menguraikan 3 dari 5 kompetensi pangan fungsional dan 3 dari 4 kompetensi pangan dietetika dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 2 dari 5 kompetensi pangan fungsional dan 2 dari 4 kompetensi pangan dietetika dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 1 dari 5 kompetensi pangan fungsional dan 1 dari 4 kompetensi pangan dietetika dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10 %
12	Post test	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menguraikan dan menjelaskan 5 kompetensi mengenai kemasan dan 5 kompetensi mengenai pelabelan pangan (ada dalam modul) dengan benar	Mampu menguraikan dan menjelaskan 3 kompetensi mengenai kemasan dan 3 kompetensi mengenai pelabelan pangan (ada dalam modul) dengan benar	Mampu menguraikan dan menjelaskan 2 kompetensi mengenai kemasan dan 2 kompetensi mengenai pelabelan pangan (ada dalam modul) dengan benar	Mampu menguraikan dan menjelaskan 1 kompetensi mengenai kemasan dan 1 kompetensi mengenai pelabelan pangan (ada dalam modul) dengan benar	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%



13	Post test	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) konsep ekstrusi, (2) prinsip kerja ekstruder, (3) karakteristik snack ekstrusi, (4) fenomena gelatinisasi, (5) pderajat pengembangan prosuk ekstrusi, (6) kekerasan snack ekstrusi, (7) prinsip pengemasan produk ekstrusi, dan (8) pengaruh ekstrusi terhadap nilai gizi dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 6 dari 8 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 8 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 8 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
14	Post test	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) konsep uji organoleptik; (2) prinsip uji diskriminatif; (3) prinsip uji deskriptif; (4) prinsip uji afektif; (5) konsep pemilihan panel; (6) standar ruangan uji organoleptik dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%



Jakarta, 20 Juli 2020

**Mengetahui,  
Ketua Program Studi,**

**Dosen Pengampu,**



Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**



**Dudung Angkasa, S.Gz, M.Gizi, RD**

**Prita Dhyani Swamilaskita, SP, M.Si**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**