

SATUAN ACARA PENGAJARAN

Mata Kuliah : Teknologi Pengemasan
Kode Mata Kuliah : THP 407
Waktu Pertemuan : 100 menit
Pertemuan ke : 10

A. Tujuan Instruksional

1. Umum

selesai mengikuti matakuliah ini, mahasiswa semester 7 (tujuh) Program Studi THP Fakultas Pertanian USU diharapkan mampu menerapkan teknologi pengemasan untuk pengemasan berbagai produk pangan.

11. Khusus

Mahasiswa semester 7 PS THP dapat melakukan berbagai cara untuk pembuatan kemasan aktif pada bahan pangan.

B. Pokok Bahasan : Teknologi Pengemasan Aktif

C. Sub Pokok Bahasan :

- Pengertian
- Oxygen Scavenger System
- Pengaturan Kelembaban
- Pengaturan Permeabilitas Gas
- Pengaturan Etilen
- Pengaturan Suhu
- Odor Removers
- Antimikroba
- CO₂ adsorber

D. Kegiatan Belajar Mengajar, Media dan Alat Pengajaran

Tahap	Kegiatan Dosen	Kegiatan Mahasiswa	Media dan Alat
PENDAHULUAN	84. Menjelaskan cakupan materi dalam pertemuan ke-10 85. Menjelaskan manfaat pembelajaran 86. Menjelaskan kompetensi-kompetensi dalam TIU dan TIK pertemuan ke-10	- Memperhatikan - Memperhatikan - Memperhatikan	
PENYAJIAN	87. Menjelaskan pengertian	- Memperhatikan	- LCD Projector

	<p>teknologi kemasan aktif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan apa yang dimaksud dengan kemasan aktif - Menjelaskan perbedaan kemasan aktif dan kemasan pasif <p>88. Menjelaskan oxygen scavenger system</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan pengertian oxygen scavenger system - Menjelaskan jenis-jenis bahan yang dapat digunakan sebagai oxygen scavenger. <p>89. Menjelaskan pengaturan kelembaban</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan cara-cara yang dapat dilakukan untuk mengatur kelembaban, dan bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam kemasan aktif untuk mengatur kelembaban di dalam kemasan. <p>90. Menjelaskan pengaturan permeabilitas gas</p> <p>91. Menjelaskan pengaturan etilen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan bahan-bahan yang dapat digunakan sebagai bahan penyerap etilen <p>92. Menjelaskan pengaturan suhu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan tentang pengaturan suhu di dalam kemasan dengan menggunakan Time Temperature Integrator <p>93. Menjelaskan odor removers (penyerap</p>	<p>- White Board</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p>	
--	---	---	--

	bau) di dalam kemasan 94. Menjelaskan tentang penggunaan zat antimikroba di dalam kemasan 95. Menjelaskan tentang CO ₂ adsorber. 96. Merangkum materi kuliah pada pertemuan ke-10	- Memperhatikan - Memperhatikan - Memperhatikan - Memperhatikan	
PENUTUP	97. Mengundang komentar atau pertanyaan dari mahasiswa mengenai teknologi pengemasan aktif. 98. Memberi pertanyaan kepada mahasiswa tentang prospek pengemasan aktif untuk bahan pangan, dan keamanan dari bahan pangan yang dikemasnya.	- Memberi komentar/pertanyaan - Menjawab pertanyaan	

E. Evaluasi: Instrumen yang digunakan adalah essay test pada ujian mid semester

F. Referensi:

5. Brody, A.L., E.P. Stapinsky and L.R. Kline, 2001. Active Packaging for Food Application. CRC Press New York.
6. Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology. Principles and Practice. 2nd Ed. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, England. P.497-498