

SATUAN ACARA PENGAJARAN

Mata Kuliah : Teknologi Pengemasan
Kode Mata Kuliah : THP 407
Waktu Pertemuan : 100 menit
Pertemuan ke : 14

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.

15. Khusus

Mahasiswa semester 7 PS THP dapat memahami bagaimana terjadinya migrasi substansi dalam pengemasan bahan pangan sehingga dapat mencegahnya.

B. Pokok Bahasan : Migrasi Substansi dalam Pengemasan

C. Sub Pokok Bahasan :

- Pengertian
- Prinsip-prinsip fisikokimia
- Deteksi Migrasi pada Plastik Kemasan
- Migrasi Timah Putih dalam Makanan Kaleng

D. Kegiatan Belajar Mengajar, Media dan Alat Pengajaran

Tahap	Kegiatan Dosen	Kegiatan Mahasiswa	Media dan Alat
PENDAHULUAN	128. Menjelaskan cakupan materi dalam pertemuan ke-14 129. Menjelaskan manfaat pembelajaran 130. Menjelaskan kompetensi-kompetensi dalam TIU dan TIK pertemuan ke-14	- Memperhatikan - Memperhatikan - Memperhatikan	
PENYAJIAN	131. Menjelaskan pengertian migrasi substansi - Menjelaskan substansi-substansi yang dapat bermigrasi ke dalam bahan pangan yang dikemas. 132. Menjelaskan prinsip-	- Memperhatikan	- LCD Projector - White Board

	<p>prinsip fisikokimia</p> <p>133. Menjelaskan deteksi migran pada plastik kemasan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan komponen-komponen pada plastik yang dapat bermigrasi ke dalam bahan pangan - Menjelaskan metode-metode yang dapat digunakan untuk mendeteksi terdapatnya migran pada bahan pangan. <p>134. Menjelaskan migrasi timah putih dalam makanan kaleng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan batas maksimum timah putih pada bahan pangan dan dalam tubuh manusia - Menjelaskan bahaya dari timah putih yang melebihi batas maksimum pada bahan pangan dan manusia. - Menjelaskan deteksi migran Sn di dalam bahan pangan - Menjelaskan cara-cara untuk mengurangi terjadinya migrasi Sn ke dalam bahan pangan. <p>135. Merangkum materi kuliah pada pertemuan ke-14</p>	<p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p>	
PENUTUP	<p>136. Mengundang komentar atau pertanyaan dari mahasiswa mengenai migrasi substansi di dalam kemasan.</p> <p>137. memberikan pertanyaan kepada mahasiswa tentang substansi apa saja yang mungkin dapat bermigrasi ke dalam bahan pangan yang dikemas, dan apa bahayanya bagi kesehatan manusia.</p>	<p>- Memberi komentar/pertanyaan</p> <p>- Menjawab pertanyaan</p>	

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

F. Referensi:

10. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, 1990. Risalah Seminar Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi

dalam Negeri dan Ekspor Pangan. S.Fardiaz dan D.Fardiaz (ed). Jakarta. p. 135-157

11. Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB. p.489-535