

## SATUAN ACARA PENGAJARAN

**Mata Kuliah** : Teknologi Pengemasan  
**Kode Mata Kuliah** : THP 407  
**Waktu Pertemuan** : 100 menit  
**Pertemuan ke** : 1

### 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.

#### 2. Khusus

Mahasiswa semester 7 PS THP dapat memahami jenis-jenis kemasan yang dapat diaplikasikan pada bahan pangan.

B. Pokok Bahasan : Pengemasan Bahan Pangan

C. Sub Pokok Bahasan :

- Pengertian Umum
- Fungsi Pengemasan
- Klasifikasi Kemasan

D. Kegiatan Belajar Mengajar, Media dan Alat Pengajaran

Tahap	Kegiatan Dosen	Kegiatan Mahasiswa	Media dan Alat
PENDAHULUAN	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Menjelaskan cakupan materi dalam pertemuan ke-1</li><li>2. Menjelaskan manfaat pembelajaran</li><li>3. Menjelaskan kompetensi-kompetensi dalam TIU dan TIK pertemuan ke-1</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Memperhatikan</li><li>- Memperhatikan</li><li>- Memperhatikan</li></ul>	
PENYAJIAN	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Menjelaskan pengertian umum kemasan.</li><li>5. Menjelaskan fungsi-fungsi kemasan</li><li>6. Menjelaskan klasifikasi kemasan<ul style="list-style-type: none"><li>- Menjelaskan klasifikasi kemasan</li></ul></li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Memperhatikan</li><li>- Memperhatikan</li><li>- Memperhatikan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- LCD Projector</li><li>- White Board</li></ul>

	berdasarkan frekwensi pemakaian - Menjelaskan klasifikasi berdasarkan struktur sistem kemasan - Menjelaskan klasifikasi berdasarkan sifat kekakuan bahan kemasan - Menjelaskan klasifikasi berdasarkan perlindungan terhadap lingkungan - Menjelaskan klasifikasi berdasarkan tingkat kesiapan pakai. 7. Merangkum materi kuliah pada pertemuan ke-1.	- Memperhatikan	
PENUTUP	8. Mengundang komentar atau pertanyaan dari mahasiswa mengenai pengemasan bahan pangan 9. Mahasiswa diminta untuk mencari contoh-contoh jenis kemasan yang biasanya digunakan untuk bahan pangan.	- Memberi komentar - Memberikan contoh	

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

F. Referensi:

1. Miltz, J. 1992. Food Packaging. In : Handbook of Food Engineering. D.R.Heldman and D.B.Lund (ed). Marcel Dekker, Inc., New York.
2. 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.
3. Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.