

## SATUAN ACARA PENGAJARAN

**Mata Kuliah** : Teknologi Pengemasan  
**Kode Mata Kuliah** : THP 407  
**Waktu Pertemuan** : 100 menit  
**Pertemuan ke** : 3

### 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.

#### 4. Khusus

Mahasiswa semester 7 PS THP dapat mengaplikasikan kemasan gelas pada bahan pangan.

B. Pokok Bahasan : Kemasan Gelas

C. Sub Pokok Bahasan :

- Sejarah perkembangan
- Karakteristik fisikokimia
- Proses pembuatan wadah
- Teknik menutup wadah
- Aplikasi pada produk pangan

### D. Kegiatan Belajar Mengajar, Media dan Alat Pengajaran

Tahap	Kegiatan Dosen	Kegiatan Mahasiswa	Media dan Alat
PENDAHULUAN	23. Menjelaskan cakupan materi dalam pertemuan ke-3 24. Menjelaskan manfaat pembelajaran 25. Menjelaskan kompetensi-kompetensi dalam TIU dan TIK pertemuan ke-3	- Memperhatikan - Memperhatikan - Memperhatikan	
PENYAJIAN	26. Menjelaskan sejarah perkembangan kemasan gelas 27. Menjelaskan karakteristik	- Memperhatikan - Memperhatikan	- LCD Projector - White Board

	<p>fisikokimia kemasan gelas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjelaskan sifat-sifat gelas</li> <li>- Menjelaskan komposisi kimia gelas</li> <li>- Menjelaskan warna gelas</li> <li>- Menjelaskan sifat kedap gas dan pelapisan gelas</li> <li>- Menjelaskan sifat tahan panas kemasan gelas</li> <li>- Menjelaskan sifat mekanis dari kemasan gelas</li> </ul>		
	28. Menjelaskan kerusakan mikrobiologis	- Memperhatikan	
	29. Menjelaskan proses pembuatan wadah	- Memperhatikan	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjelaskan secara rinci dan skematik proses pembuatan wadah gelas</li> <li>- Menjelaskan meode pembuatan gelas ringan (light bottle)</li> </ul>		
	30. Menjelaskan teknik menutup wadah gelas	- Memperhatikan	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjelaskan jenis-jenis penutup kemasan gelas</li> <li>- Menjelaskan teknik menutup kemasan untuk masing-masing jenis penutup.</li> </ul>	- Memperhatikan	
	31. Menjelaskan aplikasi kemasan gelas pada bahan pangan..	- Memperhatikan	
	32. Merangkum materi kuliah pada pertemuan ke-3.	- Memperhatikan	
PENUTUP	33. Mengundang	- Memberi komentar	

	<p>komentar atau pertanyaan dari mahasiswa mengenai kemasan gelas.</p> <p>34. Mahasiswa diminta untuk mencari contoh-contoh bahan pangan yang dikemas dengan kemasan gelas, beserta jenis penutupannya.</p>	<p>- Memberikan contoh</p>	
--	---	----------------------------	--

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

F. Referensi:

2. Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology. Principles and Practice. 2nd Ed. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, England. p.478-481
1. 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. 82-92
2. Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB. p.34-51.