

SATUAN ACARA PENGAJARAN

Mata Kuliah : Teknologi Pengemasan
Kode Mata Kuliah : THP 407
Waktu Pertemuan : 100 menit
Pertemuan ke : 8

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.

9. Khusus

Mahasiswa semester 7 PS THP mampu membuat kemasan edible yang dapat diaplikasikan pada bahan pangan.

B. Pokok Bahasan : Kemasan Edibel

C. Sub Pokok Bahasan :

- Pengertian
- Bahan-bahan pembuatan edible film
- Sifat-sifat fisik dan mekanis edible film
- Aplikasi edible film dalam bahan pangan

D. Kegiatan Belajar Mengajar, Media dan Alat Pengajaran

Tahap	Kegiatan Dosen	Kegiatan Mahasiswa	Media dan Alat
PENDAHULUAN	61. Menjelaskan cakupan materi dalam pertemuan ke-8 62. Menjelaskan manfaat pembelajaran 63. Menjelaskan kompetensi-kompetensi dalam TIU dan TIK pertemuan ke-	- Memperhatikan - Memperhatikan - Memperhatikan	
PENYAJIAN	64. Menjelaskan pengertian kemasan edible - Menjelaskan apa yang dimaksud dengan kemasan edible	- Memperhatikan	- LCD Projector - White Board

	<ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan perbedaan tentang kemasan edibel, pelapis edibel dan kemasan biodegradable. <p>65. Menjelaskan bahan-bahan pembuatan kemasan edibel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan protein dan jenis-jenis protein yang dapat digunakan sebagai bahan kemasan edibel - Menjelaskan karbohidrat - Menjelaskan lemak - Menjelaskan plastisizer - Menjelaskan bahan-bahan tambahan pada kemasan edibel <p>66. Menjelaskan sifat-sifat fisik dan mekanis kemasan edibel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan ketebalan kemasan - Menjelaskan kekuatan tarik - Menjelaskan daya renggang - Menjelaskan permeabilitas kemasan edibel <p>67. Menjelaskan aplikasi edibel pada bahan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan aplikasi pada bahan pangan segar (buah dan sayur) - Menjelaskan aplikasi pada produk-produk olahan seperti kue, permen dan lain-lain. <p>68. Merangkum materi kuliah pada pertemuan ke-8</p>	<p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p>	
--	---	--	--

		- Memperhatikan	
PENUTUP	69. Mengundang komentar atau pertanyaan dari mahasiswa mengenai kemasan edibel. 70. Mahasiswa diminta untuk mempresentasikan makalah tentang edible film dan aplikasinya dalam pahan pangan.	- Memberi komentar/pertanyaan - Presentasi Makalah	

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

F. Referensi:

1. de Gante, C.R., 1997. Trends in Food Packaging. In : Food Engineering 2000. Int.Thomson Publ. New York.
2. Krochta, J.M., E.A.Baldwin, M.O.Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Co.Inc., Pennsylvania.