

SATUAN ACARA PENGAJARAN

Mata Kuliah : **Teknologi Pengemasan**
Kode Mata Kuliah : **THP 407**
Waktu Pertemuan : **100 menit**
Pertemuan ke : **9**

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.

10. Khusus

Mahasiswa semester 7 PS THP mampu menerapkan metode pengemasan aseptik pada bahan pangan

B. Pokok Bahasan : Kemasan Aseptik

C. Sub Pokok Bahasan :

- Pengertian
- Proses Pengawetan pangan
- Sistem Proses Aseptik
- Proses Pengemasan
- Pengujian Kemasan Aseptik
- Keuntungan Sistem Pengemasan Aseptik
- Kelemahan Sistem Pengemasan Aseptik

D. Kegiatan Belajar Mengajar, Media dan Alat Pengajaran

Tahap	Kegiatan Dosen	Kegiatan Mahasiswa	Media dan Alat
PENDAHULUAN	71. Menjelaskan cakupan materi dalam pertemuan ke-9 72. Menjelaskan manfaat pembelajaran 73. Menjelaskan kompetensi-kompetensi dalam TIU dan TIK pertemuan ke-9	- Memperhatikan - Memperhatikan - Memperhatikan	
PENYAJIAN	74. Menjelaskan pengertian kemasan aseptik - Menjelaskan apa	- Memperhatikan	- LCD Projector - White Board

	<p>yang dimaksud dengan kemasan aseptik</p> <p>75. Menjelaskan proses pengawetan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan ujuan pengawetan bahan pangan - Menjelaskan hubungan kemasan dengan keawetan bahan pangan, yang dikaitkan dengan proses pengolahan dan pengawetan yang aseptik <p>76. Menjelaskan sistem proses aseptik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan peralatan yang digunakan - Menjelaskan suhu pada proses aseptik <p>77. Menjelaskan proses pengemasan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan proses pengemasan bahan pangan secara aseptis. <p>78. Menjelaskan pengujian kemasan aseptis</p> <p>79. Menjelaskan keuntungan sistem pengemasan aseptis</p> <p>80. Menjelaskan kelemahan sistem pengemasan aseptis</p> <p>81. Merangkum materi kuliah pada pertemuan ke-9</p>	<p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p> <p>- Memperhatikan</p>	
PENUTUP	<p>82. Mengundang komentar atau pertanyaan dari mahasiswa mengenai kemasan aseptis</p> <p>83. Mahasiswa diminta untuk menyebutkan contoh-contoh bahan pangan yang dikemas</p>	<p>- Memberi komentar/pertanyaan</p> <p>- Menjawab pertanyaan</p>	

	secara aseptis, dan keawetannya.		
--	-------------------------------------	--	--

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

F. Referensi:

3. 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.95-103
4. Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB. p.357-376