



FPMIPA UPI

## SILABUS

### TEKNOLOGI PANGAN (KI562)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-44  
Revisi : 00  
Tanggal : 21 April 2011  
Halaman : 1 dari 2

Dibuat Oleh :	Diperiksa Oleh :	Disetujui Oleh :
Dr. H. Hayat Sholihin, M.Sc (Koordinator Mata Kuliah)	Dr. Ahmad Mudzakir, M.Si (Ketua Program Studi Kimia)	Dr. Ijang Rohman, M.Si (Ketua Jurusan Pendidikan Kimia)

### Deskripsi Mata Kuliah

Selesai mengikuti perkuliahan ini mahasiswa dapat menjelaskan teknik pengolahan pangan dari pasca panen, teknik pengawetan, teknik pengolahan sampai dengan pengemasan makanan. Dalam perkuliahan ini dibahas sifat bahan dan faktor penyebab kerusakan, pengawetan dengan suhu tinggi, pengawetan dengan suhu rendah, pengeringan, pengawetan dengan radiasi, fermentasi, zat aditif, pengolahan daging, susu, telur, ikan, lemak, minyak, biji-bijian dan pengemasan. Perkuliahan disajikan dengan pendekatan konstruktivisme dan inkuiri dengan metode ceramah, seminar, tanya jawab, diskusi dan pemecahan masalah. Proses belajar mengajar menggunakan media OHP, Power Point, E-Learning, revidu buku. Penilaian dilakukan terhadap kehadiran, hasil tes unit, ujian akhir semester serta tugas, laporan secara individu dan kelompok. Buku sumber utama yang dipakai adalah Winarno, FG, Teknologi Pangan,; Hari Purnomo, Ilmu Pangan, Penerbit Universitas Indonesia, 1987.

#### 1. Identitas Matakuliah:

Nama Matakuliah : Teknologi Pangan  
Kode Matakuliah : KI 562  
Jumlah SKS : 2 SKS  
Pelaksanaan Kuliah : Semester 7  
Kelompok Matakuliah : Mata Kuliah Perluasan dan Pendalaman (MKPP)  
Program Studi : Kimia Nondik  
Status Matakuliah : Paket Pilihan  
Prasyarat : Kimia Organik

#### 2. Tujuan

Selesai mengikuti perkuliahan ini mahasiswa dapat menjelaskan teknik pengolahan pangan dari pasca panen, teknik pengawetan, teknik pengolahan sampai dengan pengemasan makanan.

#### 3. Deskripsi Isi

Dalam perkuliahan ini dibahas sifat bahan dan faktor penyebab kerusakan, pengawetan dengan suhu tinggi, pengawetan dengan suhu rendah, pengeringan, pengawetan dengan radiasi, fermentasi, zat aditif, pengolahan daging, susu, telur, ikan, lemak, minyak, biji-bijian dan pengemasan



## SILABUS

### TEKNOLOGI PANGAN (KI562)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-44  
Revisi : 00  
Tanggal : 21 April 2011  
Halaman : 2 dari 2

#### 4. Pendekatan Pembelajaran

Pendekatan : Konstruktivisme dan inkuiri  
Metode : Ceramah, tanya jawab, diskusi dan pemecahan masalah.  
Media : OHP, Power point, E-Learning.  
Tugas : Reviu buku dan tugas secara individu dan kelompok

#### 5. Evaluasi

Kehadiran, Evaluasi Tugas, UTS, UAS dan Kebijakan dari Dosen Pengampu mata kuliah.

#### 6. Rincian Materi Perkuliahan Tiap Pertemuan

Pertemuan 1 : Kuliah pendahuluan, Deskripsi & Silabus, Pengantar kimia organik.  
Pertemuan 2 : Sifat bahan dan faktor penyebab kerusakan  
Pertemuan 3 : Teknik pengawetan dengan suhu tinggi  
Pertemuan 4 : Teknik pengawetan dengan suhu rendah  
Pertemuan 5 : Teknik pengeringan pangan  
Pertemuan 6 : Teknik pengawetan dengan radiasi  
Pertemuan 7 : Teknik pengawetan dengan fermentasi  
Pertemuan 8 : Teknik pengawetan dengan zat aditif.  
Pertemuan 9 : UTS  
Pertemuan 10 : Teknik pengolahan daging  
Pertemuan 11 : Teknik pengolahan susu dan telur  
Pertemuan 12 : Teknik pengolahan ikan  
Pertemuan 13 : Teknik pengolahan lemak dan minyak  
Pertemuan 14 : Teknik pengolahan biji-bijian  
Pertemuan 15 : Teknik pengemasan makanan  
Pertemuan 16 : UAS

#### 7. Referensi:

1. Winarno, F.G, Teknologi Pangan,
2. Hari Purnomo, Ilmu Pangan, Penerbit Universitas Indonesia, 1987.