



FPMIPA UPI

SILABUS

PRAKTIKUM TEKNOLOGI PANGAN (KI563)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-40
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 melakukan teknik pengolahan pangan dari pasca panen, teknik pengawetan, teknik pengolahan sampai dengan pengemasan olahan pangan. Dalam praktikum ini dilakukan berbagai inovasi agar mahasiswa mempunyai keterampilan, mampu membuat prosedur yang akan dilakukan praktikumnya (proyek) lalu dibahas di depan teman-temannya; setelah mendapat masukan dan prosedur dianggap layak dikerjakan di laboratorium riset maka prosedur siap untuk dilakukan praktikumnya. Selanjutnya mahasiswa melakukan praktikum sesuai dengan materi yang telah disiapkan. Setelah praktikum selesai kemudian ada diskusi tentang pengembangan hasil praktikum dan pendalaman secara teori. Praktikum yang dilakukan terdiri dari pengawetan dengan suhu tinggi, pengawetan dengan suhu rendah, diversifikasi makanan, pengolahan daging, susu, telur, ikan, lemak, minyak, biji-bijian, pengemasan, dan inovasi produk pangan yang ada di lingkungan tempat tinggal mahasiswa. Penilaian dilakukan terhadap kehadiran, jurnal praktikum, kemampuan presentasi prosedur kerja, keterampilan dan aktivitas kerja mahasiswa, ujian akhir semester serta tugas, dan laporan. Buku sumber utama yang dipakai adalah Winarno, FG, Teknologi Pangan,; Hari Purnomo, Ilmu Pangan, Penerbit Universitas Indonesia, 1987, dan bahan mutakhir dari internet.

1. Identitas Matakuliah:

Nama Matakuliah	: Praktikum Teknologi Pangan
Kode Matakuliah	: KI 563
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 mempunyai keterampilan dalam teknik pengolahan pangan dari pasca panen, teknik pengawetan, diversifikasi pangan, teknik pengolahan sampai dengan pengemasan makanan.



SILABUS

PRAKTIKUM TEKNOLOGI PANGAN (KI563)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-40
Revisi : 00
Tanggal : 21 April 2011
Halaman : 2 dari 2

3. Deskripsi Isi

Dalam praktikum ini dilakukan pengawetan dengan suhu tinggi, pengawetan dengan suhu rendah, diversifikasi pangan; pengolahan daging, susu, telur, ikan, lemak, minyak, biji-bijian, pengemasan, dan inovasi pengolahan serta pengemasan dari produk pangan yang ada di sekitar tempat tinggal mahasiswa.

4. Pendekatan Pembelajaran

Pendekatan : Konstruktivisme, inkuiri, dan keterampilan proses
Metode : praktikum dan diskusi.
Media : OHP, Power point, E-Learning, alat dan bahan praktikum
Tugas : menyiapkan jurnal praktikum, dan laporan praktikum

5. Evaluasi

Kehadiran, kemampuan presentasi dan pengajuan prosedur, UAS, laporan dan Kebijakan dari Dosen Pengampu mata kuliah.

6. Rincian Materi Perkuliahan Tiap Pertemuan

Pertemuan 1 : Kuliah pendahuluan, Deskripsi & Silabus, Pengantar praktikum
Pertemuan 2 : Pengkoordinasian prosedur praktikum yang akan dilaksanakan
Pertemuan 3 : Konsultasi dan pengecekan prosedur praktikum
Pertemuan 4 : Diskusi dan presentasi prosedur praktikum tahap 1
Pertemuan 5 : Diskusi dan presentasi prosedur praktikum tahap 2
Pertemuan 6 : Praktikum pengawetan dengan suhu tinggi
Pertemuan 7 : Praktikum pengawetan dengan suhu tinggi
Pertemuan 8 : Praktikum pengawetan dengan suhu rendah
Pertemuan 9 : Praktikum pengawetan dengan suhu rendah
Pertemuan 10 : Praktikum diversifikasi pangan
Pertemuan 11 : Praktikum diversifikasi pangan
Pertemuan 12 : Praktikum pengolahan pangan
Pertemuan 13 : Praktikum pengolahan pangan
Pertemuan 14 : Praktikum inovasi produk yang ada di lingkungan
Pertemuan 15 : Diskusi pengembangan praktikum dan pendalaman teoritis
Pertemuan 16 : UAS

7. Referensi:

1. Almatier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
2. Hari Purnomo. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
3. Sudarmadji, S.,dkk. 1984. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
4. Wiliam, D.H. and Fleming,I. 2003. *Spectroscopic Methods in Organic Chemistry*. Cambridge.
5. Winarno, F.G,1989. *Teknologi Pangan*. Bogor : Penerbit IPB.