

DAFTAR HADIR DOSEN

Mata Kuliah : PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN PANGAN

Semester : Genap

**Dosen Pengampu : Fithri Choirun Nisa, STP,MP
Indria Purwantiningrum, STP, Msi
Mochamad Nurcholish, STP, MP
Irma Sarita, STP, MP
Nur Ida Panca N, STP, MP**

WEEK	Tanggal	COURSE CONTENT	Tanda Tangan
1		Pendahuluan dan Kontrak Kuliah <ul style="list-style-type: none">- Kontrak Kuliah- Overview materi kuliah pengemasan dan penyimpanan- Code of Conduct- Assessment Criteria	
2		Definisi dan Peran Pengemasan <ul style="list-style-type: none">• Definisi Pengemas• Fungsi Pengemas• Peran pengemasan pangan• Pemilihan bahan pengemas pangan• Masalah dan solusi terkait pengemas	
3		Bahan Pengemas: Kertas <ul style="list-style-type: none">• Proses pembuatan pengemas kertas• Jenis-jenis pengemas kertas• Sifat-sifat pengemas kertas• Kelebihan dan kekurangan pengemas kertas• Metode pengemasan dengan bahan kertas	
4		Bahan Pengemas: Logam <ul style="list-style-type: none">• Proses pembuatan pengemas logam• Jenis-jenis pengemas logam• Sifat-sifat pengemas logam• Kelebihan dan kekurangan pengemas logam• Metode pengemasan dengan bahan logam	
5		Bahan Pengemas : Kaca <ul style="list-style-type: none">• Proses pembuatan pengemas kaca• Jenis-jenis pengemas kaca• Sifat-sifat pengemas kaca• Kelebihan dan kekurangan pengemas kaca• Metode pengemasan dengan bahan kaca	
6		Bahan Pengemas : Plastik <ul style="list-style-type: none">• Proses pembuatan pengemas plastik• Jenis-jenis pengemas plastik• Sifat-sifat pengemas plastik• Kelebihan dan kekurangan pengemas plastik• Metode pengemasan dengan bahan plastik	
7		Pengemasan untuk Bahan Segar	

WEEK	Tanggal	COURSE CONTENT	Tanda Tangan
		<ul style="list-style-type: none"> - Modified Atmosphere Packaging - Modified Atmosphere Storage - Controlled Atmosphere Storage 	
8		MID TERM EXAMINATION	
9		Smart & Active Packaging <ul style="list-style-type: none"> - Definisi smart & active packaging - Karakteristik active & smart packaging - Keunggulan dan kekurangan smart & active packaging - Aplikasi pada produk pangan 	
10		Reaksi Kerusakan Bahan Pangan <ul style="list-style-type: none"> - Jenis-jenis kerusakan selama penyimpanan (fisik, kimia dan biokimia, biologis) - Cara pengendalian kerusakan bahan pangan 	
11		Umur Simpan <ul style="list-style-type: none"> - Definisi umur simpan dan labelisasi umur simpan (best before dan expired date) - Faktor pengontrol umur simpan (karakteristik fisik, lingkungan distribusi, dan sifat pengemas). 	
12		Pengujian Umur Simpan <ul style="list-style-type: none"> - Kategori dan pendekatan pengujian umur simpan - Klasifikasi pengujian umur simpan berdasar faktor yang mempengaruhi reaksi kerusakan - Pengujian umur simpan pada reaksi yang dipengaruhi oleh transfer panas dengan prediksi reaksi <ul style="list-style-type: none"> • Penentuan nilai k (konstanta kecepatan reaksi) pada suhu tertentu • Pemilihan orde reaksi 	
13		Pengujian Umur Simpan <ul style="list-style-type: none"> - Pengujian umur simpan pada reaksi yang dipengaruhi oleh transfer panas dengan plot umur simpan <ul style="list-style-type: none"> • Penentuan nilai konstanta (b, E_A, dan Q_{10}) dengan plot umur simpan (metode linear, metode Arrhenius, dan metode Q_{10}) • Pemilihan reaksi penyebab kerusakan berdasar nilai E_A 	
14		Pengujian Umur simpan <ul style="list-style-type: none"> - Pengujian umur simpan pada reaksi yang dipengaruhi oleh transfer panas <ul style="list-style-type: none"> • Penentuan nilai k pada suhu kamar dengan plot umur simpan • Penentuan umur simpan pada suhu kamar dengan prediksi reaksi 	
15		Pengujian Umur Simpan <ul style="list-style-type: none"> - Pengujian umur simpan pada reaksi yang dipengaruhi oleh transfer massa (uap air) - Pengujian umur simpan pada reaksi yang dipengaruhi oleh transfer massa (gas) 	
16		FINAL TERM EXAMINATION	

