



# UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA

Kampus A: Jl. K. H. Ahmad Dahlan Cirendeui Ciputat Tangerang Selatan  
Kampus B: Jl. Cempaka Putih Tengah XXVII, Jakarta Pusat 10510  
Website: umj.ac.id | email: info@umj.ac.id | Telp: +6221-7492862/7401894, +6221-4256024

## JURNAL PERKULIAHAN AGROTEKNOLOGI 2023/2024 GANJIL

MATA KULIAH : Teknologi Pangan dan Gizi  
NAMA DOSEN : Ir Rosdiana, Msi  
KREDIT/SKS : 3 SKS  
KELAS : A-1

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
1	Selasa, 26 September 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Pendahuluan (Pengertian teknologi pangan)	1. Mahasiswa memahami pokok bahasan dan kontrak kuliah 2. Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang pengertian teknologi pangan serta dasar-dasar teknologi pangan	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Rabu, 27 September 2023	09:15	10:55	06212	Selesai	Prinsip dasar Pengolahan Pangan	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan :Prinsip dasar pengolahan panganProses inti pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #2	(23 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Selasa, 3 Oktober 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Karakteristik Bahan Pangan	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan Karakteristik bahan pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #3	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
4	Rabu, 4 Oktober 2023	09:15	10:55	06212	Selesai	Bahan pangan nabati	Mahasiswa mengetahui dan dapat menjelaskan tentang bahan pangan nabati Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah materi 4, dan Materi Pembelajaran #4	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Selasa, 10 Oktober 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Pengolahan Pangan Konvensional	Mahasiswa memahami pengawetan bahan pangan dengan suhu dingin Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah pengolahan pangan konvensional, dan Materi Pembelajaran #5	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
6	Rabu, 11 Oktober 2023	09:15	10:55	06212	Selesai	Pengolahan Pangan secara Modern	Mahasiswa memahami pengawetan bahan pangan dengan suhu dingin Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah pengolahan pangan secara modern, dan Materi Pembelajaran #6	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Selasa, 17 Oktober 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Pengawetan pangan kimiawi (garam, gula, asam dll)	Mahasiswa mengetahui prinsip dasar pengolahan secara kimiawiMahasiswa mengetahui produk-produk yang diawetkan secara kimiawi dengan garam, gula dan asam serta pengasapanMahasiswa mampu mengetahui kualitas bahan pangan yang diawetkan secara kimiawi Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #7	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
8	Selasa, 24 Oktober 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Pengawetan Pangan dengan suhu rendah	Mahasiswa mengetahui teknik pengolahan pangan modern	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
9	Selasa, 31 Oktober 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Pengertian dan konsep Nutrifikasi	Mahasiswa memahami dan menjelaskan penggunaan nutrifikasi	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
1	Jumat, 3 November 2023	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Roti	Mahasiswa memahami proses teknis dan biokimia saat pembuatan roti	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
10	Selasa, 7 November 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Bahan tambahan makanan	Mahasiswa memahami dan menjelaskan pengertian nanoteknologi dan pemanfaatan pada pengawetan pangan	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Rabu, 8 November 2023	16:00	17:30	06LB1	Selesai	Pembuatan Telur Asin	Mahasiswa mengetahui efek perlakuan terhadap kadar keasinan telur setelah diperam. Mahasiswa mengetahui efek perlakuan terhadap penampakan telur setelah diperam. Mahasiswa	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	

							mengetahui fungsi-fungsi dari masing-masing perlakuan.			
11	Selasa, 14 November 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	UJIAN TENGAH SEMESTER	Evaluasi pembelajaran tengah semester	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Rabu, 15 November 2023	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Opak Nanas	Mahasiswa mengetahui cara pembuatan sirup nanas. Mahasiswa mengetahui pemanfaatan ampas dari sari nanas yang diolah menjadi opak nanas.	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
12	Selasa, 21 November 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Mahasiswa memahami dan menjelaskan prinsip keamanan pangan, factor penyebab dan mutu pangan	Mahasiswa memahami dan menjelaskan penggunaan nutrisi	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
4	Rabu, 22 November 2023	16:00	17:30	06LB1	Selesai	Pembuatan permen mangga	Mahasiswa mengetahui cara pembuatan permen mangga.	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
13	Selasa, 28 November 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Pengemasan (Food Packaging dan Edible Coating)	Menjelaskan prinsip pengujian sensoris/organoleptik dengan baik :Menjelaskan prinsip dan macam uji sensorisMenjelaskan cara uji sensoris	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
14	Selasa, 5 Desember 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Penanganan Pasca panen pengolahan dan mutu produk	Menjelaskan tentang pengemasan :Menjelaskan arti, tujuan, syarat dan macam bahan pengemasMenjelaskan cara pengemasanMenjelaskan akibat pengemasan kurang sempurnaMenjelaskan pengertian dan cara membuat edible coating	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Rabu, 6 Desember 2023	16:00	17:30	06LB1	Selesai	Pembuatan sirup nanas	Mahasiswa dapat membuat sirup nanas	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
15	Selasa, 12 Desember 2023	09:15	10:55	06214	Selesai	Teknologi Nanoteknologi dan Aplikasinya	Menjelaskan perkembangan peralatan teknologi pangan pada era Industri 4.0	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	



# UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA

Kampus A: Jl. K. H. Ahmad Dahlan Cirendeu Ciputat Tangerang Selatan  
Kampus B: Jl. Cempaka Putih Tengah XXVII, Jakarta Pusat 10510  
Website: umj.ac.id | email: info@umj.ac.id | Telp: +6221-7492862/7401894, +6221-4256024

## JURNAL PERKULIAHAN AGROTEKNOLOGI 2023/2024 GANJIL

MATA KULIAH : Teknologi Pangan dan Gizi  
NAMA DOSEN : Ir Rosdiana, Msi  
KREDIT/SKS : 3 SKS  
KELAS : A-1

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
6	Rabu, 13 Desember 2023	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan selai	Mahasiswa dapat membuat selai	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Rabu, 20 Desember 2023	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Asinan Buah	Pembuatan Asinan Buah	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
16	Selasa, 9 Januari 2024	09:15	10:55	06214	Terjadwal	UJIAN AKHIR SEMESTER	Evaluasi pembelajaran akhir semester	(0 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	

Jakarta, 22 Januari 2024  
Ketua Prodi Agroteknologi

Dr Ade Sumiahadi, S.P., M.Si  
NIDN 0320098901