



# 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-2

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
1	Selasa, 26 September 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Pendahuluan (Pengertian teknologi pangan)	a. Pendahuluan b. Kontrak kuliah c. Penjelasan pokok bahasan selama 1 semester d. Pengertian Teknologi Pangan e. Dasar -dasar Teknologi pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #2	(22 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Selasa, 3 Oktober 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Prinsip dasar Pengolahan Pangan	1. Prinsip-prinsip dasar pengolahan pangan dan 2. Proses inti pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #3	(26 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Selasa, 10 Oktober 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Karakteristik Bahan Pangan	Karakteristik Bahan Pangan meliputi: 1. biologi dan fisiologi, 2. fisik dan termik, 3. hidratisasi 4. kimia dan nutrisi Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #4	(22 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
4	Rabu, 11 Oktober 2023	12:30	14:10	06212	Selesai	Bahan Pangan Nabati	Bahan pangan nabati terbagi dalam beberapa jenis, yaitu : buah-buahan, sayuran, sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian dan beberapa hasil perkebunan. Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah materi 4	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Selasa, 17 Oktober 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Pengolahan Secara Konvensional	Pengawetan konvensional suhu tinggi, rendah dan fermentasi 1. Tujuan dan cara macam-macam pengawetan suhu tinggi 2. Tujuan dan cara macam-macam suhu rendah 3. Pengolahan pangan dengan fermentasi Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah pangan konvensional, dan Materi Pembelajaran #5	(21 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
6	Rabu, 18 Oktober 2023	12:30	14:10	06212	Selesai	Pengolahan Pangan secara modern	Cara Pengawetan dengan suhu rendah Faktor yang berpengaruh Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah pengolahan pangan secara modern	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Selasa, 24 Oktober 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Pengawetan pangan kimiawi (garam, gula, asam dll)	1. Prinsip pengawetan kimiawi 2. Prinsip pengawetan garam, gula dan asam 3. Produk dan cara pengawetan dengan garam, gula, asam dan pengasapan 4. Mutu dan Bentuk kerusakan produk yang diawetkan dengan garam, gula dan asam Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #6	(22 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
8	Rabu, 25 Oktober 2023	12:30	14:10	06212	Selesai	Pengawetan Pangan dengan suhu rendah	Pengolahan pangan secara modern 1. dasar pengolahan modern 2. pengolahan pangan dengan teknik radiasi 3. pengolahan pangan dengan aplikasi teknologi menggunakan prinsip fisika kimia	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
9	Selasa, 31 Oktober 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Pengertian dan konsep Nutrifikasi	1. Pengertian dan konsep Nutrifikasi 2. Macam nutrifikasi Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #7	(21 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	

10	Rabu, 1 November 2023	12:30	14:10	06212	Selesai	Bahan tambahan makanan	Pengertian nanoteknologi 1. Kelebihan dan kekurangan nano- teknologi 2. Pemanfaatan pada bidang pangan	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
1	Jumat, 3 November 2023	12:30	14:10	06LB1	Selesai	Pembuatan Roti	Mahasiswa dapat membuat roti	(26 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
11	Selasa, 7 November 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Keamanan dan mutu pangan	Keamanan dan mutu pangan a. Penyebab berpengaruh b. Pengawasan keamanan pangan c. Jaminan mutu pangan	(26 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Rabu, 8 November 2023	12:30	14:10	06LB1	Selesai	Pembuatan Telur Asin	Mahasiswa dapat membuat telur asin	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
12	Selasa, 14 November 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	UTS	Evaluasi tengah semester	(26 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Rabu, 15 November 2023	12:30	14:10	06LB1	Selesai	Pembuatan opak nanas	Mahasiswa dapat membuat opak nanas	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
13	Selasa, 21 November 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Pengemasan (Food Packaging dan Edible Coating)	Dasar, jenis dan teknik Pengujian sensori/organoleptik produk	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
4	Rabu, 22 November 2023	12:30	14:10	06LB1	Selesai	Pembuatan permen mangga	Mahasiswa dapat membuat permen mangga	(26 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
14	Selasa, 28 November 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Penanganan Pasca panen pengolahan dan mutu produk	Food Packaging dan Edible Coating	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
15	Selasa, 5 Desember 2023	07:30	09:10	06214	Selesai	Teknologi Nanoteknologi dan Aplikasinya	Jenis dan cara kerja peralatan teknologi pangan sekarang dan masa depan	(23 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Rabu, 6 Desember 2023	07:30	09:10	06LB1	Selesai	Pembuatan sirup nanas	Mahasiswa dapat membuat sirup nanas	(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	



# 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-2

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
6	Rabu, 13 Desember 2023	07:30	09:10	06LB1	Selesai	Pembuatan selai	Mahasiswa dapat membuat selai	(24 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Rabu, 20 Desember 2023	07:30	09:10	06LB1	Selesai	Pembuatan asinan buah	Mahasiswa dapat membuat asinan buah	(26 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	
16	Selasa, 9 Januari 2024	07:30	09:10	06214	Dimulai	UAS		(25 / 26)	Ir Rosdiana, Msi	

Jakarta, 22 Januari 2024  
Ketua Prodi Agroteknologi

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