



# 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 : C

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
1	Rabu, 27 September 2023	18:30	20:10		Selesai	Pendahuluan, Kontrak Kuliah, Pengertian dan Dasar 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 Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #2	(8 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Sabtu, 30 September 2023	14:15	16:00		Selesai	Prinsip Dasar Pangan Gizi	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan : 1. Prinsip dasar pengolahan pangan 2. Proses inti pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Prinsip Dasar Pangan Gizi, prinsip dasar pangan gizi, dan Materi Pembelajaran #3	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Rabu, 4 Oktober 2023	18:30	20:10		Selesai	Karakteristik Bahan Pangan	Karakteristik Bahan Pangan meliputi: 1. biologi dan fisiologi, 2. fisik dan termik, 3. hidrasi 4. kimia dan nutrisi Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah pengolahan pangan konvensional, pangan konvensional, dan Materi Pembelajaran #5	(8 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
4	Sabtu, 7 Oktober 2023	14:15	16:00		Selesai	Bahan Pangan Nabati	Bahan pangan nabati terbagi dalam beberapa jenis, yaitu : buahbuahan, sayuran, sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian dan beberapa hasil perkebunan. Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah karakteristik pangan, dan Materi Pembelajaran #4	(6 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Rabu, 11 Oktober 2023	18:30	20:10		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 Materi Pembelajaran #6	(8 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
1	Sabtu, 14 Oktober 2023	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Roti	Mahasiswa dapat memahami proses pembuatan roti	(8 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
6	Rabu, 18 Oktober 2023	18:30	20:10		Selesai	Pengolahan Pangan secara modern	Cara Pengawetan dengan suhu rendah Faktor yang berpengaruh Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Materi Pembelajaran #7	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Sabtu, 21 Oktober 2023	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Telur Asin	Mahasiswa dapat memahami proses pembuatan Telur Asin	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Rabu, 25 Oktober 2023	18:30	20:10		Selesai	Pengawetan pangan kimiawi (garam, gula, asam dll)	1. Prinsip pengawetankimiawi 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	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Sabtu, 28 Oktober 2023	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan opak nanas	Mahasiswa memahami proses Pembuatan opak nanas	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
8	Rabu, 1 November	18:30	20:10		Selesai	UTS	Evaluasi tengah semester	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	

	2023						Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Ujian Tengah Semester			
4	Sabtu, 4 November 2023	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan permen mangga	Mahasiswa memahami proses Pembuatan permen mangga	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
9	Rabu, 8 November 2023	18:30	20:10		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 fisiko kimiat	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Sabtu, 11 November 2023	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan sirup nanas	Mahasiswa memahami proses Pembuatan sirup nanas	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
10	Rabu, 15 November 2023	18:30	20:10		Selesai	Pengertian dan konsep Nutrifikasi	1. Pengertian dan konsep Nutrifikasi 2. Macam nutrifikasi Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah nutrifikasi	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
11	Rabu, 22 November 2023	18:30	20:10		Selesai	Bahan tambahan makanan	Pengertian nanoteknologi 1. Kelebihan dan kekurangan nanoteknologi 2. Pemanfaatan pada bidang pangan	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
6	Sabtu, 25 November 2023	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan selai	Mahasiswa memahami proses Pembuatan selai	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
12	Rabu, 29 November 2023	18:30	20:10		Selesai	Keamanan dan mutu pangan	Keamanan dan mutu pangan a. Penyebab berpengaruh b. Pengawasan keamanan pangan c. Jaminan mutu pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah keamanan mutu pangan	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Sabtu, 2 Desember 2023	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan asinan buah	Mahasiswa memahami proses Pembuatan asinan buah	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
13	Rabu, 6 Desember 2023	18:30	20:10		Selesai	Pengemasan (Food Packaging dan Edible Coating)	Dasar, jenis dan teknik Pengujian sensori/organoleptik produk	(9 / 9)	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 : C

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
14	Sabtu, 9 Desember 2023	14:15	16:00		Selesai	Penanganan Pasca panen pengolahan dan mutu produk	Food Packaging dan Edible Coating	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
15	Rabu, 13 Desember 2023	18:30	20:10		Selesai	Teknologi Nanoteknologi dan Aplikasinya	Jenis dan cara kerja peralatan teknologi pangan sekarang dan masa depan	(9 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	
16	Rabu, 10 Januari 2024	18:30	20:10		Selesai	UAS	Evaluasi Akhir Semester	(0 / 9)	Ir Rosdiana, Msi	

Jakarta, 22 Januari 2024  
Ketua Prodi Agroteknologi

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