



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA

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

JURNAL PERKULIAHAN AGROTEKNOLOGI 2024/2025 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, 1 Oktober 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | PERTEMUAN 1 | Mahasiswa memahami pokok bahasan dan kontrak kuliahMahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan tentang pengertian teknologi pangan serta dasar-dasar teknologi pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Pendahuluan, Kontrak kuliah, Penjelasan pokok bahasan selama 1 semseter, Pengertian Teknologi Pangan, Dasar -dasar Teknologi pangan | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 2 | Selasa, 8 Oktober 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | PERTEMUAN 2 | Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan : pengertian teknologi pangan, perkembangan ilmu teknologi baru, berkaitan dengan ilmu lain seperti kimia, fisika, mikrobiologi, ekonomi, teknologi, manajemen. pengolahan bahan pangan sejak dipanen hingga menjadi hidangan | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 3 | Rabu, 9 Oktober 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Kontrak Praktikum | Mahasiswa memahami tentang berbagai acara praktikum yang akan dilakukan pada satu semester, dan peraturan selama praktikum berlangsung | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 4 | Selasa, 15 Oktober 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | Pertemuan ke 4 | Mahasiswa mengetahui dan dapat menjelaskan prinsip dasar pangan pengertian bahan pangan dari aspek produksi | (11 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 5 | Rabu, 16 Oktober 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pembuatan Telur Asin | Mahasiswa mampu membuat telur asin dengan berbagai perlakuan, perlakuan menggunakan air garam, perlakuan menggunakan tanah liat, perlakuan menggunakan bata yang sudah dihaluskan | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 6 | Selasa, 22 Oktober 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | karakteristik bahan pangan | Mahasiswa memahami karakteristik bahan pangan, sifat fisik hasil pertanian, pemanfaatan bahan hasil pertanian , dan proses penanganan yang tepat Bahan pembelajaran tentang karakteristik bahan pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Teknik Pengawetan dengan suhu rendah Faktor yang berpengaruh terhadap pengawetan dengan suhu rendah Petunjuk Praktikum | (12 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 7 | Rabu, 23 Oktober 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pengamatan Telur Asin Pekan Pertama | Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang karakteristik telur asin saat pengamatan pada pekan pertama. karakteristik yang diamati meliputi warna air garam pada pekan pertama perlakuan, mengamati apakah ada perubahan pada tanah liat dan batu bata halus setelah satu pekan perlakuan. | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 8 | Selasa, 29 Oktober 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | pertemuan ke 4 | pengolahan kimia, memahami pengertian proses pengolahan pangan dengan menambahkan bahan kimia baik yang alami maupun sintesis | (12 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 9 | Rabu, 30 Oktober 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pengamatan Telur Asin Pekan Kedua | Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan hasil praktikum pembuatan telur asin. mahasiswa merebus | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |

| | | | | | | | | | | |
|----|--------------------------|-------|-------|-------|---------|---|---|-----------|------------------|--|
| | | | | | | | hasil telur asin dan mengamati perbedaan rasa dan warna telur asin dari setiap perlakuan. | | | |
| 10 | Selasa, 5 November 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | pengolahan pangan nabati | mahasiswa memahami yang dimaksud dengan pengolahan pangan nabati yang termasuk pangan nabati adalah buah ² an, sayur ² an dan hasil perkebunan. | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 11 | Rabu, 6 November 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Kunjungan Pabrik Yakult | mahasiswa memahami bagaimana cara pembuatan Yakult | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 12 | Selasa, 12 November 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | Ujian Tengah Semester | Mhs melakukan Ujian Tengah Semester | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 13 | Rabu, 13 November 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pembuatan Selai Nanas | Mahasiswa membuat dan menjelaskan cara membuat selai nanas | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 14 | Selasa, 19 November 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | Bahan Tambahan Makanan | Mhs memahami tujuan untuk mengawetkan bahan pangan, memperbaiki mutu pangan, meningkatkan kualitas pangan, dan menghemat biaya produksi | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 15 | Rabu, 20 November 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pembuatan Roti manis | Mahasiswa dapat memahami cara pembuatan roti manis dengan fermentasi dan penambahan bahan-bahan kimia (penggunaan ragi, pengembang, pelembut roti) | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 16 | Selasa, 26 November 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | Nutrifikasi pangan | mhs memahami apa yang dimaksud dengan nutrisi pangan. Penambahan zat gizi pada bahan pangan, dengan menambahkan zat gizi yang hilang pada saat pengolahan bahan pangan, | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 17 | Rabu, 27 November 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pembuatan Sirup Nanas | Mahasiswa dapat membuat sirup nanas | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 18 | Selasa, 3 Desember 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | Penanganan pasca Panen pengolahan mutu dan kualitas | Mhs memahami penyebab utama kerusakan bahan pangan, jenis jenis kerusakan bahan pangan, susut kualitas dan kuantitas bahan pangan, pengolahan dan mutu produk | (12 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 19 | Rabu, 4 Desember 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pengamatan Sirup Nanas | Mahasiswa mengamati dan menjelaskan sirup nanas setelah satu pekan, apakah terjadi perubahan warna dan tekstur dari sirup nanas | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 20 | Selasa, 10 Desember 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | Keamanan Pangan | mhs memahami bahaya penyebab penyakit karena pangan. sumber pencemaran mikroba, seperti air yang tercemar, debu, lalat, alat ² yang kotor dll | (12 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA

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

JURNAL PERKULIAHAN AGROTEKNOLOGI 2024/2025 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 |
|---------------|--------------------------|-------|---------|-------|---------|---------------------------------------|--|---------------|------------------|--------------|
| 21 | Rabu, 11 Desember 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pembuatan Opak Nanas | Mahasiswa dapat membuat opak nanas | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 22 | Selasa, 17 Desember 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Selesai | Teknik Pengemasan | mahasiswa memahami Pengertian Pengemasan. jenis jenis dan karakteristik pengemasan. tradisional dan pengemasan modern, Tujuan pengemasan, Fungsi kemasan , Sifat2 kemasan, dll | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 23 | Rabu, 18 Desember 2024 | 12:30 | 14:10 | 06LB1 | Selesai | Pengamatan hasil pembuatan Opak Nanas | Mahasiswa dapat mengamati dan mencicipi hasil pembuatan opak nanas | (13 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |
| 24 | Selasa, 24 Desember 2024 | 07:30 | 09:10 | 06214 | Dimulai | | | (0 / 13) | Ir Rosdiana, Msi | |

Jakarta, 19 Februari 2025
Ketua Prodi
Agroteknologi / *Agrotechnology*

Dr. Erlina Rahmayuni, SP, MP
NIDN. 1017087903