



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-1

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
1	Selasa, 1 Oktober 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	PERTEMUAN 1	Mahasiswa memahami pokok bahasan dan kontrak kuliah Mahasiswa 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	(8 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Selasa, 8 Oktober 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	PERTEMUAN 2	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan : Pengertian dari Teknologi Pangan, kaitan dengan bidang ilmu lain, seperti kimia, fisika, mikrobiologi, ekonomi, teknologi, manajemen. pengolahan bahan pangan sejak di panen hingga menjadi hidangan	(11 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Rabu, 9 Oktober 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	pembuatan telur asin	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan pengawetan dengan penggaraman, dengan cara pembuatan telur asin Bahan pembelajaran yang telah dibagikan	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
4	Selasa, 15 Oktober 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	pertemuan 4	Mahasiswa mengetahui dan dapat menjelaskan tentang bahan pangan nabati Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Bahan pangan nabati terbagi dalam beberapa jenis, yaitu : buah-buahan, sayuran, sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian dan beberapa hasil perkebunan. Petunjuk Praktikum	(11 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Rabu, 16 Oktober 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Kontrak Praktikum	Mahasiswa mengetahui peraturan selama praktikum 1 semester	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
6	Selasa, 22 Oktober 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	karakteristik bahan pangan	Mahasiswa memahami karakteristik bahan pangan, sifat2 fisik dari bahan pangan hasil pertanian, dan proses penanganannya Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Teknik Pengawetan dengan suhu rendah Faktor yang berpengaruh terhadap pengawetan dengan suhu rendah Petunjuk Praktikum	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Rabu, 23 Oktober 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Telur Asin	Mahasiswa mampu membuat telur Asin	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
8	Selasa, 29 Oktober 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	pertemuan 4	pengolahan pangan kimiawi, bertujuan untuk memahami proses pengolahan pangan yang ditambahkan dengan bahan kimia baik alami maupun sintesis. bahan yang ditambahkan mencakup perwarna buatan, sebagai bahan pengawet pada minuman, makanan agar mendapatkan karakteristik produk tertentu	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
9	Rabu, 30 Oktober 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pengamatan Telur Asin Pekan Pertama	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang karakteristik telur asin saat pengamatan pada	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	

							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.		
10	Selasa, 5 November 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	pengolahan pangan nabati	mahasiswa memahami yang dimaksud dengan pengolahan pangan nabati yang termasuk bahan pangan nabati adalah buah2an, sayur2an dan hasil perkebunan.	(9 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
11	Rabu, 6 November 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	kunjungan ke pabrik yakult	kuliah lapang berkunjung ke pabrik pembuatan yakult di sukabumi mengetahui proses pembuatan yakult dari bahan susu skim yang dicampur dengan bakteri, dan di fermentasi sehingga menjadi minuman sehat Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah Prinsip pengawetan kimiawi; Prinsip pengawetan garam, gula dan asam; Produk dan cara pengawetan dengan garam, gula, asam dan pengasapan; Mutu dan Bentuk kerusakan produk yang diawetkan dengan garam, gula dan asam. Petunjuk prkatikum	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
12	Selasa, 12 November 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	Dasar dasar Pengolahan Pangan	Mhs memahami berbagai macam pengolahan pangan yang dapat dilakukan dengan cara, Pengolahan suhu tinggi, suhu rendah, teknik fermentasi, radiasi, dll	(9 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
13	Rabu, 13 November 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pengamatan dan Perebusan Telur Asin	Mahasiswa mengamati hasil pembuatan telur asin setelah direbus telur asin diamati rasa dan warna. apakah ada perbedaan dari setiap perlakuan.	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
14	Selasa, 19 November 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	Bahan Tambahan Makanan	Mhs memahami tujuan untuk mengawetkan bahan pangan, memperbaiki mutu pangan, meningkatkan kualitas pangan, dan menghemat biaya produksi	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
15	Rabu, 20 November 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan selai nanas	mahasiswa dapat membuat selai nanas	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
16	Selasa, 26 November 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	Nutrifikasi Pangan	mhs memahami apa yang dimaksud dengan Nutrifikasi pangan . Penambahan zat gizi pada bahan pangan yang akan dikonsumsi dengan menambahkan zat gizi yang memang tidak ada atau hilang pada proses pengolahan bahan pangan	(11 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
17	Rabu, 27 November 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Roti Manis	Mahasiswa dapat memahami cara pembuatan roti manis dengan fermentasi dan penambahan bahan-bahan kimia (penggunaan ragi, pengembang, pelembut roti)	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
18	Selasa, 3 Desember 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	penanganan pasca panen dan pengolahan dan mutu produk	Mhs memahami penyebab utama kerusakan bahan pangan, jenis jenis kerusakan bahan pangan, susut kualitas dan kuantitas bahan pangan, pengolahan dan mutu produk	(11 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
19	Rabu, 4 Desember 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Sirup Nanas	Mahasiswa mampu membuat sirup Nanas	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi
20	Selasa, 10 Desember 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	keamanan pangan	mhs memahami	(10 / 12)	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-1

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
21	Rabu, 11 Desember 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pengamatan Sirup Nanas	Mahasiswa mengamati Sirup Nanas apakah ada perubahan pada warna dan tekstur setelah satu pekan	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
22	Selasa, 17 Desember 2024	09:15	10:55	06214	Selesai	Teknik Pengemasan	mahasiswa memahami Pengertian Pengemasan. jenis jenis dan karakteristik pengemasan. tradisional dan pengemasan modern, Tujuan pengemasan, Fungsi kemasan , Sifat2 kemasan, dll	(10 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
23	Rabu, 18 Desember 2024	09:15	10:55	06LB1	Selesai	Pengamatan hasil pembuatan opak nanas	mahasiswa mengamati dan mencicipi hasil praktikum Pembuatan Opak Nanas	(12 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	
24	Selasa, 24 Desember 2024	09:15	10:55	06214	Terjadwal			(0 / 12)	Ir Rosdiana, Msi	

Jakarta, 19 Februari 2025
Ketua Prodi
Agroteknologi / Agrotechnology

Dr. Erlina Rahmayuni, SP, MP
NIDN. 1017087903