



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 : C

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
1	Rabu, 2 Oktober 2024	18:30	20:10		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, dan Pendahuluan, Kontrak kuliah, Penjelasan pokok bahasan selama 1 semester, Pengertian Teknologi Pangan, Dasar-dasar Teknologi pangan	(6 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
2	Rabu, 9 Oktober 2024	18:30	20:10		Selesai	PERTEMUAN 2	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan :Prinsip dasar pengolahan panganProses inti pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah pendahuluan, pendahuluan, pendahuluan, pendahuluan, dan Kendala dan peluang pertanian perkotaan	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
3	Sabtu, 12 Oktober 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	prinsip dasar pengolahan pangan	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan Karakteristik bahan pangan	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
4	Rabu, 16 Oktober 2024	18:30	20:10		Selesai	Persiapan Praktikum Pembuatan Telur Asin	Mahasiswa mempersiapkan praktikum alat dan bahan pembuatan telur asin	(5 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
5	Sabtu, 19 Oktober 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Kontrak Praktikum	Mahasiswa mengetahui kontrak praktikum selama satu semester	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
6	Rabu, 23 Oktober 2024	18:30	20:10		Selesai	karakteristik bahan pangan	Mahasiswa memahami karakteristik bahan pangan, sifat sifat fisik bahan pangan, karakter dari bahan pangan, sifat permukaan, tekstur, warna penampilan, bentuk bahan, ukuran Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah karakteristik bahan pangan	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
7	Sabtu, 26 Oktober 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Persiapan Pembuatan Telur Asin	Mahasiswa mempersiapkan bahan dan alat untuk melaksanakan praktikum pembuatan telur Asin	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
8	Rabu, 30 Oktober 2024	18:30	20:10		Selesai	PERTEMUAN 8	REALISASI PERTEMUAN 8	(6 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
9	Sabtu, 2 November 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Telur Asin	Mahasiswa dapat membuat telur asin	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
10	Rabu, 6 November 2024	18:30	20:10		Selesai	materi ke 10	mahasiswa memahami yang dimaksud pengolahan pangan nabati yang termasuk bahan pangan nabati adalah sayur, buah buahan dan hasil perkebunan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah pengolahan pangan nabati	(6 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
11	Sabtu, 9 November 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pengamatan Telur Asin Pekan pertama	Mahasiswa mengamati telur asin pada berbagai perlakuan, apakah ada perubahan dari segi warna air, dan tekstur tanah liat dan batu bata halus	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
12	Rabu, 13 November 2024	18:30	20:10		Selesai	Ujian Tengah Semester	Evaluasi Pembelajaran Tengah Semester	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
13	Sabtu, 16	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pengamatan dan	Mahasiswa mengamati hasil	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	

	November 2024					Perebusan Telur Asin	rebus telur asin dari segi rasa dan warna apakah ada perbedaan dari setiap perlakuan			
14	Rabu, 20 November 2024	18:30	20:10		Selesai	Bahan Tambahan Makanan	Mhs memahami tujuan untuk mengawetkan bahan pangan, memperbaiki mutu pangan, meningkatkan kualitas pangan, dan menghemat biaya produksi	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
15	Sabtu, 23 November 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Selai Nanas	Mahasiswa membuat dan memahami cara membuat selai nanas	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
16	Rabu, 27 November 2024	18:30	20:10		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 tidak ada atau yang hilang pada proses pengolahan bahan pangan Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah nutrifikasi pangan, dan nutrifikasi pangan	(6 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
17	Sabtu, 30 November 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Roti Manis	Mahasiswa dapat memahami cara pembuatan roti manis dengan fermentasi dan penambahan bahan-bahan kimia (penggunaan ragi, pengembang, pelembut roti)	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
18	Rabu, 4 Desember 2024	18:30	20:10		Selesai	Penanganan Pasca Panen, 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	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
19	Sabtu, 7 Desember 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Sirup Nanas	Mahasiswa dapat membuat sirup Nanas	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
20	Rabu, 11 Desember 2024	18:30	20:10		Selesai	keamanan pangan	mhs memahami bahaya penyebab penyakit karena pangan. sumber pencemaran mikroba, seperti air yang tercemar, debu, lalat, alat2 yang kotor dll	(7 / 7)	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 : C

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
21	Sabtu, 14 Desember 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pembuatan Opak Nanas	Mahasiswa dapat melakukan dan memahami cara pembuatan opak nanas	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
22	Rabu, 18 Desember 2024	18:30	20:10		Selesai	teknik pengemasan	mahasiswa memahami Pengertian Pengemasan. jenis jenis dan karakteristik pengemasan. tradisional dan pengemasan modern, Tujuan pengemasan, Fungsi kemasan , Sifat2 kemasan, dll	(6 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
23	Sabtu, 21 Desember 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	Pengamatan Hasil Pembuatan Opak Nanas	Mahasiswa mengamati hasil praktikum pembuatan opak nanas, dengan cara menggoreng dan mencicipi hasil praktikum opak nanas	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	
24	Sabtu, 28 Desember 2024	14:15	15:55	06LB1	Selesai	UAS	mengerjakan soal soal uas Bahan pembelajaran yang telah dibagikan adalah UAS	(7 / 7)	Ir Rosdiana, Msi	

Jakarta, 19 Februari 2025
Ketua Prodi
Agroteknologi / Agrotechnology

Dr. Erlina Rahmayuni, SP, MP
NIDN. 1017087903