



SILABUS

MATA KULIAH	: Pengepakan, Pengemasan dan Labeling
KODE MATA KULIAH	: PET5365
SEMESTER	: VI (enam)
PROGRAM	: Strata Satu (S1)
BOBOT SKS	: 3 (Tiga) SKS

DESKRIPSI MATA KULIAH :

Mata kuliah ini adalah mata kuliah lanjutan yang mengantar mahasiswa memahami dan menganalisis fungsi dan jenis kemasan, sifat-sifat fisik dan kimia bahan kemasan, metode pengemasan dan pengepakan, serta teknik pelabelan yang digunakan dalam industri pangan hasil ternak. Penguasaan terhadap konsep tersebut akan membantu mahasiswa memahami prinsip penentuan jenis bahan kemasan, metode pengemasan, desain kemasan, serta labeling yang tepat untuk setiap jenis produk hasil ternak sehingga produk tersebut menjadi aman selama penyimpanan, distribusi dan saat dikonsumsi konsumen.

STANDAR KOMPETENSI

1. Mahasiswa secara tepat mampu menemukan paling sedikit 20 fungsi kemasan, mengklasifikasi kemasan dan menjelaskan hubungannya dengan mutu produk
2. Mahasiswa secara tepat mampu menjelaskan sifat-sifat fisik dan kimia bahan kemasan yang digunakan pada produk pangan hasil ternak
3. Mahasiswa secara tepat mampu menentukan jenis bahan dan desain kemasan untuk minimal 1 produk hasil ternak dari daging, susu maupun telur
4. Mahasiswa secara tepat mampu mengemukakan minimal 2 teknik pengemasan dan pengepakan produk pangan hasil ternak
5. Mahasiswa mampu menyusun portfolio tentang karakteristik desain kemasan dan pelabelan salah satu produk pangan hasil ternak dan menyelesaikan problem yang dihadapi produk tersebut dengan desain dan pelabelan yang ada

KOMPETENSI DASAR

Mahasiswa secara tepat mampu :

1. Menjelaskan fungsi dan klasifikasi kemasan produk pangan
2. Menguraikan peranan pengemasan pada pengendalian penyimpangan mutu produk pangan hasil ternak
3. Menguraikan karakteristik fisik dan kimia, keamanan pangan serta jenis bahan kemasan kertas, gelas, logam, dan plastik
4. Menjelaskan pemilihan dan penggunaan bahan kemasan *edible film / coating*, *active packaging* dan *smart packaging*
5. Menentukan bahan kemasan untuk setiap produk pangan hasil ternak (daging, susu, telur beserta produk olahannya)
6. Menjelaskan metode pengemasan aseptik, *vacuum packaging* dan *modified atmosphere packaging*

7. Menguraikan teknik desain kemasan dan pelabelan produk pangan hasil ternak
8. Merancang desain kemasan dan pelabelan produk pangan hasil ternak (daging, susu, telur beserta produk olahannya)

KRITERIA PENILAIAN

1. Ketepatan konsep, kejelasan uraian serta kemampuan berkomunikasi, menganalisa, kreativitas, kedisiplinan, kerjasama tema pada diskusi kelompok dan penyusunan portfolio fungsi dan klasifikasi kemasan (20%)
2. Kelengkapan isi, kejelasan dan penguasaan konsep, serta kreativitas, kemampuan komunikasi, menganalisa, kreativitas, kedisiplinan, kerjasama team pada diskusi kelompok dan penyusunan portfolio karakteristik bahan kemasan dan metode pengemasan (20%)
3. Kelengkapan isi, kejelasan dan penguasaan konsep, serta kreativitas, kemampuan komunikasi, menganalisa, kreativitas, kedisiplinan, kerjasama team pada diskusi kelompok dan penyusunan portfolio desain dan pelabelan (20%)
4. kejelasan dan kelengkapan uraian, serta ketepatan penguasaan konsep pada pelaksanaan tes tertulis untuk semua materi ajar (40%)

TOPIK INTI

1. Sejarah, fungsi dan klasifikasi kemasan pada produk pangan
2. Pengemasan dan hubungannya dengan penyimpangan mutu produk pangan hasil ternak
3. Karakteristik fisik dan kimia, keamanan pangan serta jenis bahan kemasan kertas, gelas, logam, dan plastik
4. Jenis dan aplikasi bahan kemasan *edible film / coating*
5. Jenis dan aplikasi bahan kemasan *active packaging* dan *smart packaging*
6. Metode pengemasan aseptik, *vacuum packaging* dan *modified atmosphere packaging*
7. Teknik desain kemasan dan pelabelan produk pangan hasil ternak
8. Pengemasan daging dan produk olahannya, pengemasan susu dan produk olahannya, pengemasan telur dan produk olahannya

REFERENSI

1. Anonim. 2006. Pengemasan Produk Hasil Ternak. Direktorat Jenderal Pengolahan Hasil Pertanian. Deptan, Jakarta.
2. Ahvenainen, R. 2003. Novel Food Packaging Techniques. First Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLc, Boca Raton.
3. Blanchfield, J. R. 2000. Food Labeling. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLc, Boca Raton.
4. Tung, M. A., I. J. Britt and S. Yada. 2000. Packaging Consideration. In : Eskin, N. A. M. and D. S. Robinson (Eds.). Food Shelf Life Stability : Chemical, Biochemical, and Microbiological Changes. CRC Press LLc, Boca Raton.
5. Syarif, R., S. Santausa dan S. Isyana. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU-Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.