

## SILABUS

### 1. Identitas mata kuliah

Nama Mata kuliah	: Pengawetan Makanan
Nomor kode	: BG 353
Jumlah SKS	: 2 SKS
Semester	: 5
Kelompok mata kuliah	: MKK program studi
Program studi/Program	: Pendidikan Tata Boga/ S-I
Status Mata kuliah	: Wajib
Prasyarat	: Telah menempuh mata kuliah Kimia Umum, Ilmu Gizi dan Kimia Makanan
Dosen	: Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd

### 2. Tujuan

Selesai mengikuti perkuliahan ini mahasiswa diharapkan mampu memahami pengertian, ruang lingkup, fungsi dan tujuan pengawetan makanan, komponen utama dan sifat bahan makanan dan komponen lain, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, macam-macam pengawetan makanan, food aditif dan pengemasan dan pelabelan produk makanan..

### 3. Deskripsi isi

Dalam perkuliahan ini dibahas pengertian, ruang lingkup, fungsi dan tujuan pengawetan makanan, komponen utama dan sifat bahan makanan dan komponen lain, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, macam-macam pengawetan makanan, food aditif dan pengemasan dan pelabelan produk makanan..

### 4. Pendekatan pembelajaran

- Ekspositori dan praktek
- Metode : kulponi dan praktek
  - Tugas : makalah dan laporan praktek
  - Media : OHP, LCD
  - d.

### 5. Evaluasi

- Kehadiran
- Makalah
- Hasil praktikum
- Laporan praktikum
- UTS
- UAS

### 6. Rincian materi perkuliahan tiap pertemuan

Pertemuan 1. Rencana perkuliahan

Pertemuan 2 Konsep dasar pengawetan makanan

Pertemuan 3 Komponen utama dan sifat bahan makanan

- protein
- lemak
- karbohidrat
- air

Pertemuan 4 Komponen-komponen lain bahan makanan :

- Vitamin
- Mineral
- Enzim
- Asam organik
- Anti oksidan
- Pigmen
- Vita rasa
- emulsifier

Pertemuan 5 faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan

- bakteri
- ragi
- kapang
- enzim
- kadar air

Pertemuan 6 – kadar air

- oksigen
- pemanasan
- sinar
- waktu penyimpanan
- serangga
- tikus

Pertemuan 7 Jenis-jenis kerusakan bahan makanan

- kerusakan mikrobiologis
- kerusakan mekanis
- kerusakan biologis dan fisiologis
- kerusakan fisik
- kerusakan kimiawi

Pertemuan 8 U T S

Pertemuan 9 Macam-macam pengawetan

- pengawetan dengan cara pengeringan
- pengawetan dengan cara penambahan bumbu
- pengawetan dengan penambahan gula

Pertemuan 10 – pengawetan dengan penambahan garam

- pengawetan dengan sterilisasi
- pengawetan dengan fermentasi
- pengawetan dengan pengasapan

Pertemuan 11 pengawetan dengan pemanasan

- pengawetan dengan suhu tinggi

- pengawetan dengan suhu rendah
- pengawetan dengan radiasi

#### Pertemuan 12 Aditif makanan

- pengertian aditif
- syarat aditif
- tujuan aditif
- jenis aditif
- macam-macam food aditif
- food preservatif (pengawet makanan)
- food colour
- emulsifier
- Tichknener

#### Pertemuan 13 – bleaching agent

Starch modifier

Buffer

Pemanis

Nutrient suplement

Flavoring agent

Lain-lain

#### Pertemuan 14 Pengemasan

- pengertian pengemasan
- tujuan pengemasan
- Jenis kemasan
- Teknik pengkemasan produk makanan

#### Pertemuan 15 Pelabelan

fungsi pelabelan

tujuan pelabelan

teknik pembuatan label

#### Pertemuan 16 UAS

## 7. Rujukan

### a. Buku sumber utama :

F.G Winarno dkk, (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia : Jakarta.;

Faisal Anwar (1988) *Pengolahan Pangan Nabati dan Hewani*, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian IPB : Bogor.

K.A Buckle cs. (1980) *Food Science*,. Directorate General Of higher Education

### b. Referensi :

Made Astawan. (1991). *Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo Jakarta.

Betty Laksmi Jenni (1982) *Kerusakan Bahan Makanan dan Pencegahannya*. PT Dahlia Jakarta.

Yuyun Alamsyah. (2004). *Bakso Spesial*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.;

..... (2005). *Sosis Tanpa Bahan Pengawet*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.;

Erliza Hambali. (2005). *Membuat Saus Cabai & Tomat*. Penebar Swadaya : Depok.