



REKAP PRESENSI MATAKULIAH
SEMESTER : Genap 2023/2024

Kode Matakuliah : 203640931
Matakuliah : Teknologi Pangan dan Gizi
Kelas : A
Program Studi : Gizi
Dosen Pengampu : Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.; Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.; Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.; Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH; Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH; Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH; Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz.; Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz.; Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz.
Jumlah Peserta : 40
Jumlah Pertemuan : 16

No.	Tanggal	Topik atau Materi	Jumlah Mahasiswa Hadir	Dosen Hadir
1	08 Maret 2024	Pengantar	32	Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.
2	15 Maret 2024	Pengolahan dan pengawetan pangan dengan suhu tinggi	37	Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz.
3	22 Maret 2024	Pengawetan Pangan dengan Metode Pengeringan	39	Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz.
4	02 April 2024	Prinsip pengawetan makanan dengan garam, gula dan asam; Cara-cara pengawetan makanan dengan garam, gula dan asam; Metode pengawetan makanan dengan gula, garam dan asam; Produk-produk pengawetan makanan dengan gula, garam dan asam	27	Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.
5	19 April 2024	Pendinginan dan pembekuan	29	Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH
6	19 April 2024	Prinsip pengolahan pangan dengan teknik konversi; Alat pengolahan pangan dengan teknik konversi; Cara-cara pengolahan pangan dengan teknik konversi; Produk olahan pangan dengan teknik konversi	29	Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH
7	26 April 2024	Prinsip pengolahan pangan dengan teknik konversi; Alat pengolahan pangan dengan teknik konversi; Cara-cara pengolahan pangan dengan teknik konversi; Produk olahan pangan dengan teknik konversi	39	Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.
8	14 Mei 2024	UTS	40	Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH
9	24 Mei 2024	Pengertian uji organoleptik; Tujuan uji organoleptik; Jenis uji organoleptik; Jenis-jenis panelis; Syarat laboratorium uji organoleptik	40	Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz.
10	07 Juni 2024	Tujuan dan prinsip pembuatan Bahan Makanan Campuran (BMC); Pertimbangan dasar dalam penyusunan BMC; Persyaratan BMC; Proses pembuatan BMC	34	Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH
11	10 Juni 2024	Formulasi produk BMC	40	Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH

12	29 Juni 2024	Teknologi pengolahan sereal; Teknologi pengolahan daging; Teknologi pengolahan produk susu; Teknologi pengolahan produk telur; Teknologi pengolahan produk perikanan; Teknologi pengolahan saus	37	Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.
13	14 Juni 2024	Presentasi formula BMC	40	Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH
14	28 Juni 2024	Pengertian dan tujuan pengemasan pangan; Syarat pengemasan pangan; Jenis kemasan pangan; Jenis kode plastik; Regulasi pengemasan pangan	40	Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz.
15	06 Juni 2024	Pengertian dan tujuan pengemasan pangan; Syarat pengemasan pangan; Jenis kemasan pangan; Jenis kode plastik; Regulasi pengemasan pangan	40	Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc.
16	27 Juli 2024	Ujian Akhir Semester	40	Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH

Rekap presensi matakuliah ini adalah hasil rekap yang sah dan bersumber dari Sistem Informasi Akademik Universitas Ahmad Dahlan.