



REKAP PRESENSI MATAKULIAH
SEMESTER : Genap 2023/2024

Kode Matakuliah : 203640931
Matakuliah : Teknologi Pangan dan Gizi
Kelas : C
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 : 46
Jumlah Pertemuan : 16

| No. | Tanggal | Topik atau Materi | Jumlah Mahasiswa Hadir | Dosen Hadir |
|-----|---------------|--|------------------------|--|
| 1 | 04 Maret 2024 | Pengantar | 39 | Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc. |
| 2 | 11 Maret 2024 | Pengolahan dan pengawetan pangan pada suhu tinggi | 41 | Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz. |
| 3 | 18 Maret 2024 | Pengawetan Pangan dengan Metode Pengeringan | 42 | Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz. |
| 4 | 25 Maret 2024 | Penggaraman, penggulaan, pengasaman | 41 | Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc. |
| 5 | 19 April 2024 | Pendinginan dan pembekuan | 37 | 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 | 37 | Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH |
| 7 | 22 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 | 40 | Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc. |
| 8 | 14 Mei 2024 | UTS | 46 | Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz. |
| 9 | 27 Mei 2024 | Teknologi pengolahan sereal; Teknologi pengolahan daging; Teknologi pengolahan produk susu; Teknologi pengolahan produk telur; Teknologi pengolahan produk perikanan; Teknologi pengolahan saus | 46 | Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc. |
| 10 | 03 Juni 2024 | Tujuan dan prinsip pembuatan Bahan Makanan Campuran (BMC); Pertimbangan dasar dalam penyusunan BMC; Persyaratan BMC; Proses pembuatan BMC | 42 | Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH |
| 11 | 10 Juni 2024 | Formulasi produk BMC | 46 | Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH |
| 12 | 14 Juni 2024 | Presentasi formula BMC | 46 | Mustika Cahya Nirmala Dewinta, S.Gz, MPH |
| 13 | 20 Juni 2024 | Pengertian dan tujuan pengemasan pangan; Syarat pengemasan pangan; Jenis kemasan pangan; Jenis kode plastik; Regulasi pengemasan pangan | 43 | Bekti Wulan Sari, S.Pi., M.Sc. |

| | | | | |
|----|--------------|---|----|------------------------------------|
| 14 | 24 Juni 2024 | Pengertian dan tujuan pengemasan pangan; Syarat pengemasan pangan; Jenis kemasan pangan; Jenis kode plastik; Regulasi pengemasan pangan | 42 | Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz. |
| 15 | 20 Mei 2024 | Pengertian uji organoleptik; Tujuan uji organoleptik; Jenis uji organoleptik; Jenis-jenis panelis; Syarat laboratorium uji organoleptik | 46 | Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz. |
| 16 | 27 Juli 2024 | UAS | 44 | Sheila Rosmala Putri, S.Pi., M.Gz. |

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