



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI D3 GIZI



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH		KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Teknologi Pangan		GIZ-534	Ilmu Pangan	2 (1 T, 1 P)	III	September 2025
OTORASI		Dosen Pengembangan RPS		PJKM		Ka. PRODI
		 Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.		 Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.		 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.
Capaian Pembelajaran (CP) Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CPL-PRODI	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri Mampu menunjukkan kinerja bermutu Menguasai ilmu pangan untuk melakukan pelayanan asuhan gizi, pelayanan program giz dan pemberdayaan masyarakat, pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, edukasi dan komunikasi efektif berbagai kondisi Mampu melakukan pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, nutripreneurship, dan program keamanan pangan untuk pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik dalam kondisi normal maupun darurat yang meliputi matra darat, laut, dan udara pada klien individu dan kelompok dengan memanfaatkan IPTEKS gizi sesuai prosedur baku dalam mengatasi masalah gizi				
	S9					
	KU2					
	P5					
KK3						
	CP - MK					
	1	Mahasiswa mampu menerapkan teknologi tepat guna dalam pengolahan bahan pangan dan fortifikasi pangan				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah		Mata kuliah ini bertujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa dalam menggunakan teknologi tepat guna dalam pengolahan bahan pangan dan fortifikasi pangan. Sub materi yang akan dibahas dan didiskusikan dalam perkuliahan ini yaitu bahan tambahan pangan; penilaian kualitas pangan secara objektif dan subjektif; teknik pengawetan pangan; peningkatan mutu gizi pangan; bahan tambahan pangan; pangan fungsional;				

	<p>prinsip pengembangan formula makanan (BMC); teknik pengemasan; pelabelan. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan berupa ceramah (kuliah teori) dan praktikum disertai dengan metode yang banyak melibatkan mahasiswa (pendekatan <i>student center learning</i>), seperti diskusi kelompok, presentasi oleh mahasiswa, dan tanya jawab sehingga mahasiswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan perkuliahan. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas terstruktur, praktikum, dan partisipasi mahasiswa dalam kelas. Penilaian tes berupa kuis, tugas terstruktur, dan laporan praktikum, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan mahasiswa dalam melaksanakan praktikum, diskusi kelompok, presentasi (pemaparan hasil praktikum), dan tanya jawab.</p>	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan tambahan pangan 2. Penilaian kualitas pangan secara objektif dan subjektif 3. Teknik pengawetan pangan (suhu tinggi, suhu rendah, penggulaan, penggaraman, pengasaman, pengasapan, fermentasi) 4. Peningkatan mutu gizi pangan (suplementasi, fortifikasi, enrichment, komplementasi) 5. Bahan tambahan pangan 6. Pangan fungsional, probiotik, dan prebiotik 7. Prinsip pengembangan formula makanan (BMC) 8. Teknik pengemasan 9. Pelabelan 	
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asiah, N. & Djaeni, M. 2021. <i>Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan</i>. Malang: AE Publishing. 2. Asiah, N., dkk. 2020. <i>Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah</i>. Makassar: penerbit Nas Media Pustaka. 3. Fellows, P.J. 2016. <i>Food Processing Technology: Principles and Practice</i>. United Kingdom: Woodhead Publishing/Elsevier Science. 4. Hidayat, N., dkk. 2021. <i>Teknologi Fermentasi</i>. Bogor: IPB Press. 5. Kanza, A.A. & Umar, S.C. 2015. <i>Mutu, Gizi, dan Keamanan Pangan</i>. Bandung: Universitas Padjajaran. 6. Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2018. <i>Prinsip dan Proses Teknologi Pangan</i>. Bandung: Alfabeta. 7. Nur, M. & Sunarhanum, W.B. 2019. <i>Kimia Pangan</i>. Malang: UB Press. 8. Razak, M. & Muntikah. 2017. <i>Ilmu Teknologi Pangan</i>. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 9. Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M.P. 2014. <i>Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro</i>. Bogor: IPB Press. 10. Sitanggang, A.B. 2021. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. Bogor: IPB Press. 11. Sobari, E., dkk. 2019. <i>Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan</i>. Subang: Polsub Press. 12. Soekarto, S.T. 2020. <i>Metode dan Analisis Uji Indrawi</i>. Bogor: IPB Press. 13. Syah, D. 2012. <i>Pengantar Teknologi Pangan</i>. Bogor: IPB Press. 14. Waziroh, E., Ali, D.Y., & Istiana, N. 2017. <i>Proses Termal pada Pengolahan Pangan</i>. Malang: UB Press. <p>Pendukung : Internet (jurnal hasil penelitian)</p>	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
	e-study, software presentasi	Laptop, LCD projector, screen, whiteboard, modul

		praktikum																																																
Team Teaching	Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.																																																	
Mata Kuliah Syarat	Ilmu Pangan																																																	
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian	<p>Sistem Evaluasi</p> <p>A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut :</p> <table><tr><td>1. Kehadiran</td><td>10%</td></tr><tr><td>2. Keaktifan / Sikap</td><td>10%</td></tr><tr><td>3. Tugas Terstruktur dan Kuis</td><td>20%</td></tr><tr><td>4. Ujian Tengah Semester (UTS)</td><td>30%</td></tr><tr><td>5. Ujian Akhir Semester (UAS)</td><td>30%</td></tr></table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 75% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 75% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.</p> <p>B. Penilaian praktikum meliputi akumulatif dari komponen berikut.</p> <table><tr><td>1. Keaktifan / Sikap</td><td>10%</td></tr><tr><td>2. Pre-test dan post-test</td><td>15%</td></tr><tr><td>3. Kinerja Praktikum</td><td>20%</td></tr><tr><td>4. Laporan Kerja Praktikum</td><td>25%</td></tr><tr><td>5. Responsi</td><td>30%</td></tr></table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi praktikum. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir praktikum.</p> <p>C. Penilaian Akhir</p> <table><tr><td>1. Nilai Teori</td><td>40%</td></tr><tr><td>2. Nilai Praktikum</td><td>60%</td></tr></table> <p>Penilaian</p> <p>Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:</p> <table><tr><th>Nilai Angka</th><th>Nilai Huruf</th><th>Harkat</th><th>Sebutan</th></tr><tr><td>80-100</td><td>A</td><td>4</td><td>Sangat Baik</td></tr><tr><td>70-79,99</td><td>B</td><td>3</td><td>Baik</td></tr><tr><td>60-69,99</td><td>C</td><td>2</td><td>Cukup</td></tr><tr><td>50-59,99</td><td>D</td><td>1</td><td>Kurang</td></tr><tr><td>0-49,99</td><td>E</td><td>0</td><td>Sangat Kurang</td></tr></table> <p>Remediasi</p> <p>Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.</p>		1. Kehadiran	10%	2. Keaktifan / Sikap	10%	3. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%	4. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%	5. Ujian Akhir Semester (UAS)	30%	1. Keaktifan / Sikap	10%	2. Pre-test dan post-test	15%	3. Kinerja Praktikum	20%	4. Laporan Kerja Praktikum	25%	5. Responsi	30%	1. Nilai Teori	40%	2. Nilai Praktikum	60%	Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan	80-100	A	4	Sangat Baik	70-79,99	B	3	Baik	60-69,99	C	2	Cukup	50-59,99	D	1	Kurang	0-49,99	E	0	Sangat Kurang
1. Kehadiran	10%																																																	
2. Keaktifan / Sikap	10%																																																	
3. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%																																																	
4. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%																																																	
5. Ujian Akhir Semester (UAS)	30%																																																	
1. Keaktifan / Sikap	10%																																																	
2. Pre-test dan post-test	15%																																																	
3. Kinerja Praktikum	20%																																																	
4. Laporan Kerja Praktikum	25%																																																	
5. Responsi	30%																																																	
1. Nilai Teori	40%																																																	
2. Nilai Praktikum	60%																																																	
Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan																																															
80-100	A	4	Sangat Baik																																															
70-79,99	B	3	Baik																																															
60-69,99	C	2	Cukup																																															
50-59,99	D	1	Kurang																																															
0-49,99	E	0	Sangat Kurang																																															

Rencana Perkuliahan								
Mg Ke-	Sub CPMK (Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Pokok Bahasan	Bentuk/ Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu
1	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan bahan tambahan pangan 2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan	1. Definisi teknologi pangan 2. Dasar ilmu yang dibutuhkan 3. Sejarah teknologi pangan 4. Manfaat teknologi pangan 5. Contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mengidentifikasi contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan definisi teknologi pangan 2. Menjelaskan dasar ilmu yang dibutuhkan 3. Menjelaskan sejarah teknologi pangan 4. Menjelaskan manfaat teknologi pangan 5. Mengidentifikasi contoh teknologi pangan dan produk yang dihasilkan	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	7%	T=1x170' P=1x170'
2	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penilaian kualitas pangan secara objektif 2. Mahasiswa mampu melakukan penilaian kualitas	1. Cara-cara penilaian kualitas pangan objektif 2. Kelebihan dan kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan 3. Prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan penilaian kualitas pangan secara objektif	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan cara-cara penilaian kualitas pangan objektif 2. Menjelaskan kelebihan dan	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	7%	T=1x170' P=1x170'

	pangan secara objektif	objektif (sifat, persyaratan, metoda pengolahan data)		<p>4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan</p> <p>3. Menjelaskan prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara objektif (sifat, persyaratan, metoda pengolahan data)</p> <p>4. Melakukan penilaian kualitas pangan secara objektif</p>			
3	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan penilaian kualitas pangan secara subjektif</p> <p>2. Mahasiswa mampu melakukan penilaian kualitas pangan secara subjektif</p>	<p>1. Cara-cara penilaian kualitas pangan subjektif</p> <p>2. Kelebihan dan kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan</p> <p>3. Prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara subjektif (sifat, persyaratan, metoda pengolahan data)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan penilaian kualitas pangan secara subjektif</p> <p>4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan cara-cara penilaian kualitas pangan subjektif</p> <p>2. Menjelaskan kelebihan dan kekurangan masing-masing penilaian kualitas pangan</p> <p>3. Menjelaskan prinsip dan teknik penilaian kualitas pangan secara subjektif (sifat, persyaratan,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	7%	T=1x170' P=1x170'

					metoda pengolahan data) 4. Melakukan penilaian kualitas pangan secara subjektif			
4	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi dan suhu rendah</p> <p>2. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>3. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p>	<p>1. Teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi:</p> <p>a. Menggunakan air dan uap panas (blansing, perebusan, pengukusan, pasteurisasi, sterilisasi, evaporasi, ekstrusi)</p> <p>b. Menggunakan minyak panas (penggorengan)</p> <p>c. Menggunakan udara panas (pengeringan, baking, roasting)</p> <p>d. Menggunakan energi radiasi (microwave, radiasi infrared)</p> <p>2. Teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah (pendinginan, pembekuan)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>4. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p> <p>5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>2. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p> <p>3. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi</p> <p>4. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan suhu rendah</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	8%	T=1x170' P=1x170'
5	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik</p>	<p>1. Penggulaan</p> <p>2. Penggaraman</p> <p>3. Pengasaman</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi 	7%	T=1x170' P=1x170'

	<p>pengawetan pangan dengan penggulaan, penggaraman, dan pengasaman</p> <p>2. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>3. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>4. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p>			<p>kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>4. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>5. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p> <p>6. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>7. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>2. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>3. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p> <p>4. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggulaan</p> <p>5. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan penggaraman</p> <p>6. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasaman</p>	<p>kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan praktikum 		
6	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan dan fermentasi</p> <p>2. Mahasiswa mampu</p>	<p>1. Pengasapan</p> <p>2. Fermentasi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Tanya jawab Praktikum Diskusi kelompok 	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan</p> <p>2. Menjelaskan teknik</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kuis <i>Pre-post test</i> Persentasi kelompok Laporan praktikum 	7%	<p>T=1x170'</p> <p>P=1x170'</p>

	melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan 3. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan pangan dengan fermentasi			4. Mahasiswa melakukan teknik pengawetan pangan dengan fermentasi 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	pengawetan pangan dengan fermentasi 3. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan pengasapan 4. Melakukan teknik pengawetan pangan dengan fermentasi			
7	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan 2. Mahasiswa mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan suplementasi 3. Mahasiswa mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan fortifikasi 4. Mahasiswa mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan enrichment 5. Mahasiswa	1. Suplementasi 2. Fortifikasi 3. Enrichment 4. Komplementasi	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	1. Mahasiswa memaparkan makalah 2. Mahasiswa mengkaji materi kajian 3. Mahasiswa merespon materi kajian 4. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pemanis dalam makanan 5. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pengawet dalam makanan 6. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pewarna dalam makanan 7. Menganalisis hasil uji kualitatif	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan suplementasi 2. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan fortifikasi 3. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan enrichment 4. Menjelaskan peningkatan mutu gizi pangan dengan komplementasi 5. Melakukan peningkatan mutu gizi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	7%	T=1x170' P=1x170'

	mampu melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan komplementasi			bahan tambahan pangan 8. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 9. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	pangan dengan suplementasi 6. Melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan fortifikasi 7. Melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan enrichment 8. Melakukan peningkatan mutu gizi pangan dengan komplementasi			
8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya							
9	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan Bahan Tambahan Pangan (BTP) 2. Mahasiswa mampu menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP)	1. Definisi Bahan Tambahan Pangan (BTP) 2. Jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 3. Peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) 4. Batas aman Bahan Tambahan Pangan (BTP)	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan definisi menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 2. Menjelaskan jenis menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 3. Menjelaskan peraturan penggunaan menganalisis Bahan Tambahan	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	7%	T=1x170' P=1x170'

					Pangan (BTP) 4. Menjelaskan batas aman menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 5. Menganalisis Bahan Tambahan Pangan (BTP)			
10 dan 11	1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pangan fungsional 2. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan probiotik dan prebiotik 3. Mahasiswa mampu membuat pangan fungsional yang mengandung probiotik dan prebiotik	1. Definisi pangan fungsional 2. Manfaat pangan fungsional 3. Definisi probiotik 4. Definisi prebiotik 5. Manfaat probiotik dan prebiotik 6. Dampak probiotik dan prebiotik	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa membuat pangan fungsional yang mengandung probiotik dan prebiotik 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan definisi pangan fungsional 2. Menjelaskan manfaat pangan fungsional 3. Menjelaskan definisi probiotik 4. Menjelaskan definisi prebiotik 5. Menjelaskan manfaat probiotik dan prebiotik 6. Menjelaskan dampak probiotik dan prebiotik 7. Membuat pangan fungsional yang mengandung probiotik dan prebiotik	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	15%	T=2x170' P=2x170'
12	1. Mahasiswa	1. Definisi	• Ceramah	1. Mahasiswa	Setelah mengikuti	• Kuis	15%	T=2x170'

dan 13	<p>mampu memahami dan menjelaskan prinsip pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>2. Mahasiswa mampu membuat pengembangan formula makanan (BMC)</p>	<p>pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>2. Tujuan pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>3. Cara pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>4. Syarat pengembangan formula makanan (BMC)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	<p>mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa membuat pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan definisi pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>2. Menjelaskan tujuan pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>3. Menjelaskan cara pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>4. Menjelaskan syarat pengembangan formula makanan (BMC)</p> <p>5. Membuat pengembangan formula makanan (BMC)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 		P=2x170'
14	<p>1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknik pengemasan</p> <p>2. Mahasiswa mampu merancang kemasan sederhana</p>	<p>1. Konsep dasar pengemasan</p> <p>2. Sifat dan karakteristik kemasan</p> <p>3. Jenis dan klasifikasi kemasan</p> <p>4. Peraturan kemasan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya jawab • Praktikum • Diskusi kelompok 	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa merancang kemasan sederhana</p> <p>4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan konsep dasar pengemasan</p> <p>2. Menjelaskan sifat dan karakteristik kemasan</p> <p>3. Menjelaskan jenis dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • <i>Pre-post test</i> • Presentasi kelompok • Laporan praktikum 	6%	<p>T=1x170'</p> <p>P=1x170'</p>

[illegible]



POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Dosen Pengampu	Aisyah Fariandini, S.ST., M. Gz	
Mata Kuliah	Teknologi Pangan	
Kelas	D-106	
Program Studi	D3 gizi	
Semester	3 (Tiga)	
Tahun Akademik	2025-2026	
Mekanisme Penilaian		Ketentuan lain yang harus dipenuhi
Item Penilaian	Bobot	<ol style="list-style-type: none">1. Kehadiran kuliah teori mahasiswa minimal 75% dari total tatap muka.2. Kehadiran kuliah praktek mahasiswa 100%.3. Seluruh tugas harus dikumpulkan.4.5.6.7.
- Ujian Akhir	30%	
- Ujian Tengah Semester	30%	
- Tugas/Kuis	20%	
- Kehadiran	10%	
- Sikap	10%	
- Pre-post test	15%	
- Kinerja	20%	
- Laporan	25%	
TOTAL	100%	
Hal-hal yang perlu disampaikan		
Teori: kehadiran, keaktifan, tugas/kuis, UTS, UAS (40%)		
Praktek: keaktifan, pre-post test, kinerja, laporan, responsi (60%)		

Yogyakarta, 29 September 2025

Perwakilan Mahasiswa

(Desy Arum P.)

Dosen Pengampu

(Aisyah Fariandini, S.ST.M. Gz)



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

Jalan Majapahit (Jantli) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email : admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



DAFTAR HADIR PESERTA KULIAH

ta Kuliah : [GIZ-534/A] Teknologi Pangan
dwal : Senin, 08:00 - 11:40, G106
sen Pengasuh : Alsyah Fariandini, S.ST.,M.Gz.

Semester : Semester Ganjil 2025/2026
Jumlah Peserta : 13

NO. INDIK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA																											
		26/9	27/9	28/9	29/9	30/9	1/10	2/10	3/10	4/10	5/10	6/10	7/10	8/10	9/10	10/10	11/10	12/10	13/10	14/10	15/10	16/10	17/10	18/10	19/10	20/10	21/10	22/10	23/10
24220001	DAHLIA DAMAYANTI PASARIBU																												
24220002	NICO RESTU FRANSEDA																												
24220003	JENY VERA NURJANAH																												
24220004	DESY ARUM PURBASARI																												
24220005	VERLYTA AMELIASARI																												
24220006	GITHA EKA NATHALIA																												
24220007	HAFIZAH SYAHARANI AZ ZAHRA																												
24220008	AGUNG SETIAJI																												
24220009	FERENDY NASHORUDDIN FIRMANSYAH																												
24220010	ASDI DWI KUSUMA																												
24220011	RAFLY AKBAR ARDIANSYAH																												
24220012	RICKY SATRIA DARMAWAN																												
24220013	RUKMIAH																												
PARAF DOSEN																													

HATIAN :
Mahasiswa Dilarang Menambah Nama Pada Lembar Absen Yang Telah Disediakan
Mahasiswa Yang Tidak Mengumpulkan Kartu Rencana Studi Tidak Berhak Mengikuti Perkuliahan
Mahasiswa Yang Namanya Tidak Tercantum Dalam Lembar Absen Kehadirannya Dianggap Alpa
Kehadiran Kurang Dari 75% Mahasiswa Tidak Dapat Mengikuti Ujian Semester



Yogyakarta, 19 Januari 2026
Ketua program Studi

Marisa Elfina S. T. Giti, M. Giti
NIDN. 0508089102



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

Jalan Majapahit (Janti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email: admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



DAFTAR HADIR PESERTA PRAKTIKUM D3 GIZI

Kuliah : Teknologi Pangan
al : Senin
n Pengampu : Aisyah Farlandini, S.ST., M.Gz

Semester : III (TA 2025/2026)
Jumlah Peserta : 13

NO. INDUK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA													
		09/01	10/01	11/01	12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01	18/01	19/01	20/01	21/01	22/01
24220001	DAHLIA DAMAYANTI PASARIBU	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220002	NICO RESTU FRANSEDA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220003	JENY VERA NURJANAH	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220004	DESY ARUM PURBASARI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220005	VERLYTA AMELIASARI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220006	GITHA EKA NATHALIA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220007	HAFIZAH SYAHARANI AZ ZAHRA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220008	AGUNG SETIAJI	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220009	FERENDY NASHORUDDIN FIRMANSYAH	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220010	ASDI DWI KUSUMA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220011	RAFLY AKBAR ARDIANSYAH	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220012	RICKY SATRIA DARMAWAN	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
24220013	RUKMIAH	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
PARAF DOSEN		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]

PETATAN:
Mahasiswa Dilarang Menambah Nama Pada Lembar Absen Yang Telah Disediakan
Mahasiswa Yang Tidak Mengumpulkan Kartu Rencana Studi Tidak Berhak Mengikuti Perkuliahan
Mahasiswa Yang Namanya Tidak Tercantum Dalam Lembar Absen Kehadirannya Dianggap Alpa
Kehadiran Kurang Dari 75% Mahasiswa Tidak Dapat Mengikuti Ujian Semester



Yogyakarta, 19 Januari 2026
Ketua Program Studi

Marisa F. Fina, S.T.Gizi, M.Gizi
NIDN 0506089102

**DAFTAR KEGIATAN KULIAH
PEMBELAJARAN**

Semester/Tahun Ajaran
Prasyarat dari Mata Kuliah
Dosen dan Paraf Dosen
Kelas
Jumlah Mahasiswa

3 / 2025 - 2026
: Ilmu Pangan
: Arsyah Farandini & Didi
: Diob
: 13 mahasiswa

Minggu Ke	Rencana Program (sesuai RPP/silabus)	Pelaksanaan			Tugas dan Bobot	Jumlah Mahasiswa	Paraf Dosen	Paraf Mahasiswa
		Tanggal	Jam	Materi Kegiatan				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9
1	Kontrak kuliah, konsep teknologi pangan	29 Sep 2025	08.00 - 11.40	Kontrak kuliah, konsep teknologi pangan	7%	13	Didi	Arsyah
2	Penilaian kualitas pangan secara subjektif	13 Okt 2025	08.00 - 11.40	Penilaian kualitas pangan secara subjektif	7%	13	Didi	Arsyah
3	Penilaian kualitas pangan secara objektif	13 Okt 2025	08.00 - 11.40	Penilaian kualitas pangan secara objektif	7%	13	Didi	Arsyah
4	Teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi dan suhu rendah	20 Okt 2025	08.00 - 11.40	Teknik pengawetan pangan dengan suhu tinggi & suhu rendah	8%	13	Didi	Arsyah
5	Teknik pengawetan pangan dengan pengapungan, pengasapan, & pengalirasan	27 Okt 2025	08.00 - 11.40	Teknik pengawetan pangan dengan pengapungan, pengasapan, & pengalirasan	7%	13	Didi	Arsyah
6	Teknik pengawetan pangan dengan pendinginan & fermentasi	3 Nov 2025	08.00 - 11.40	Teknik pengawetan pangan dengan pendinginan & fermentasi	7%	13	Didi	Arsyah
7	Peningkatan mutu gizi pangan (suplementasi fortifikasi, enrichment, komplementasi)	10 Nov 2025	08.00 - 11.40	Peningkatan mutu gizi pangan	7%	12	Didi	Arsyah
UTS								
9	Bahan Tambahan Pangan	24 Nov 2025	08.00 - 11.40	Bahan Tambahan Pangan	7%	13	Didi	Arsyah
10	Pangan Fungsional, Probiotik, & Prebiotik	8 Des 2025	08.00 - 11.40	Pangan Fungsional, Probiotik, & Prebiotik	15%	13	Didi	Arsyah
11	Pangan Fungsional, Probiotik, & Prebiotik	8 Des 2025	08.00 - 11.40	Pangan Fungsional, Probiotik, & Prebiotik	15%	13	Didi	Arsyah
12	Prinsip Pengembangan Formula Makanan	15 Des 2025	08.00 - 11.40	Prinsip Pengembangan Formula Makanan	15%	13	Didi	Arsyah
13	Prinsip Pengembangan Formula Makanan	22 Des 2025	08.00 - 11.40	Prinsip Pengembangan Formula Makanan	15%	13	Didi	Arsyah
14	Teknik Pengemasan	29 Des 2025	08.00 - 11.40	Teknik Pengemasan	6%	13	Didi	Arsyah
15	Pelabelan	5 Jan 2026	08.00 - 11.40	Pelabelan	7%	13	Didi	Arsyah
UAS								

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik

Dosen Pengampu

Arsyah Farandini, S.T., M.Ga.

Didi

Nanik Suwarnik, SKM
11808008



Fakultas Teknik Kesehatan Industri
Jalan Majapahit (Janti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email: admin@poltekkesadisutjipto.ac.id

Tahun Akademik
Prodi
Mata Praktikum
Nama Dosen

: 2025/2026 (Semester Ganjil)
: D3 Gizi
: Teknologi Pangan
: 1. Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr
2.

ABSENSI DOSEN PENDAMPING PRAKTIKUM

No	Tanggal	Judul Praktikum	Waktu	Sesi	Dosen Praktikum	Paraf
1.	29 Sept 2025	Kontrak Kuliah, Konsep Teknol	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
2.	13 Okt 2025	Penilaian Kualitas pangan (subjektif)	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
3.	13 Okt 2025	Penilaian Kualitas pangan (Objektif)	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
4.	20 Okt 2025	Teknik Pengawetan Pangan dengan suhu tinggi & suhu rendah	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
5.	27 Okt 2025	Teknik Pengawetan Pangan dengan pengalasan, pengasaman, pengasman	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
6.	3 Nov 2025	Teknik Pengawetan Pangan dengan pengalasan, pengasman, pengasman	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
7.	10 Nov 2025	Peningkatan Mutu Gizi Pangan	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
8.	24 Nov 2025	Bahan Tambahan Pangan	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
9.	8 Des 2025	Pangan Fungsional, Probiotik, & Prebiotik	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
10.	8 Des 2025	—	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
11.	15 Des 2025	Pengembangan Formula Makanan	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
12.	22 Des 2025	—	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
13.	29 Des 2025	Pengemasan	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>
14.	5 Jan 2026	Pelabelan	08.00-11.40	1	Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gr.	<i>[Signature]</i>

Mengetahui,

Ka. Laboratorium Terpadu

[Signature]

Kolonel (Purn) Drs. apt. Nur Abdul Goni, M.Si

Data Nilai

Batas Akhir Entri Nilai	26-01-2026 s.d 03-02-2026	Tahun Ajaran Semester	2025/2026 Ganjil
Prodi	13411 - D3 Gizi (D3)	Pengajar	Aisyah Fariandini, S.ST.,M.Gz.
Mata Kuliah	GIZ-534, Teknologi Pangan	Kelas	A
Status	Publish, Terkunci		

No	NIM	Nama	Nilai Akhir	Bobot	Simbol
1	24220001	DAHLIA DAMAYANTI PASARIBU	89.10	4.00	A
2	24220002	NICO RESTU FRANSEDA	54.80	1.00	D
3	24220003	JENY VERA NURJANAH	85.30	4.00	A
4	24220004	DESY ARUM PURBASARI	90.90	4.00	A
5	24220005	VERLYTA AMELIASARI	82.20	4.00	A
6	24220006	GITHA EKA NATHALIA	85.20	4.00	A
7	24220007	HAFIZAH SYAHARANI AZ ZAHRA	85.10	4.00	A
8	24220008	AGUNG SETIAJI	72.10	3.00	B
9	24220009	FERENDY NASHORUDDIN FIRMANSYAH	74.00	3.00	B
10	24220010	ASDI DWI KUSUMA	69.10	2.00	C
11	24220011	RAFLY AKBAR ARDIANSYAH	64.60	2.00	C
12	24220012	RICKY SATRIA DARMAWAN	66.00	2.00	C
13	24220013	RUKMIAH	63.70	2.00	C
Total			982.10	39.00	
Rata-rata			75.55	3.00	