

Tinjauan Mata Kuliah

Pengemasan tidak hanya sebagai pembungkusan, pewadahan, ataupun pengepakan. Peran penting pengemasan adalah melindungi, mencegah, ataupun mengurangi kerusakan bahan pangan yang ada di dalamnya. Selain itu, pengemasan pangan juga berperan agar suatu hasil pengolahan atau produk industri mempunyai karakteristik bentuk dan ukuran yang memudahkan untuk disimpan, diangkut, dan didistribusikan. Aspek yang sama pentingnya adalah aspek kemasan memengaruhi keberhasilan suatu produk pangan dapat diterima dengan baik oleh konsumennya. Kemasan berpengaruh besar bagi aspek promosi produknya. Karena itu, kemasan harus dirancang sebaik mungkin dari penetapan bentuk, warna, pelabelan, dan dekorasi pada kemasan sehingga kemasan dapat berfungsi sebagai perangsang daya tarik pembeli.

Tujuan mempelajari mata kuliah ini adalah agar Anda berkompenten menjelaskan aspek-aspek penting dalam mengemas produk pangan. Setelah mempelajari modul ini, Anda dinyatakan berhasil apabila telah dapat menjelaskan sistem kemasan suatu produk yang dapat diterima dengan baik oleh konsumennya.

Pembahasan aspek-aspek penting dalam pengemasan produk pangan dituangkan dalam Modul 1-6 sebagai berikut.

- Modul 1 : arti, fungsi, dan peran pengemasan serta kesesuaian antara karakteristik bahan pangan dan jenis bahan kemas.
- Modul 2 : jenis dan karakteristik kemasan yang terdiri atas bahan kemasan: plastik, gelas, kertas, kayu, dan bahan kemasan logam.
- Modul 3 : teknis pengemasan menurut berbagai jenis produk pangan.
- Modul 4 : desain grafis, pelabelan, dan penandaan kedaluwarsa bahan pangan pada kemasan.
- Modul 5 : penciptaan nilai tambah dan promosi melalui pengemasan.
- Modul 6 : perkembangan teknologi pengemasan, antara lain aplikasi teknologi pengemasan aktif, pengemasan cerdas, dan kemasan nano.

Pada setiap kegiatan belajar diberikan rangkuman dan latihan soal (esai), tes formatif, serta latihan kegiatan praktis. Diharap semua latihan soal dan tes formatif sedapat mungkin dikerjakan. Selain itu, mahasiswa dianjurkan membaca rujukan lain untuk lebih menambah wawasan tentang pengemasan pangan.

Hierarki tujuan instruksional setiap modul yang tersusun mencapai tujuan umum dari mata kuliah dapat dilihat pada skema analisis instruksional berikut.

Peta Kompetensi
PANG4227/Pengemasan Pangan/2 sks

