

## Tinjauan Mata Kuliah

**B**uku Materi Pokok (BMP) mata kuliah Satuan Operasi Industri Pangan (PANG4326) berisi materi mata kuliah yang meliputi peralatan yang digunakan dalam industri pangan, komponen penyusun peralatan dan fungsinya, efisiensi proses, serta perubahan-perubahan yang terjadi dalam setiap operasi yang dilakukan di industri pengolahan pangan yaitu operasi pembersihan, sortasi, grading, pengecilan ukuran, emulsifikasi, filtrasi, ekspresi, sentrifugasi, pendinginan, pembekuan, evaporasi dan konsentrasi membran, pemanggangan dan penggorengan. Bantuan belajar yang disediakan untuk mahasiswa pada proses belajar adalah tutorial online dan tutorial tatap muka. Hasil belajar mahasiswa diukur dengan tes pada akhir semester di ujian akhir semester.

Materi pada BMP Satuan Operasi Industri Pangan (PANG4326) dikemas dalam 9 modul. Urutan modul tersebut adalah sebagai berikut.

- Modul 1 : Pembersihan, Sortasi, dan Pengkelasan Mutu  
Modul ini terdiri atas 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Pembersihan
  2. Sortasi dan Pengkelasan Mutu
- Modul 2 : Pengecilan Ukuran  
Modul ini terdiri atas 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Pengecilan Ukuran
  2. Pengayakan dan Analisis Ukuran Partikel
- Modul 3 : Pencampuran dan Emulsifikasi  
Modul ini terdiri atas 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Pencampuran
  2. Emulsifikasi
- Modul 4 : Pemisahan: Filtrasi, Sentrifugasi, dan Distilasi  
Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Filtrasi
  2. Sentrifugasi
  3. Distilasi
- Modul 5 : Pengempaan (Ekspresi) dan Ekstraksi  
Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Pengempaan (Ekspresi)
  2. Ekstraksi
- Modul 6 : Pendinginan  
Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Pengawetan Suhu Rendah
  2. Refrigerasi

- Modul 7 : Pembekuan  
Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Teknik Pembekuan
  2. Peralatan Pembekuan
- Modul 8 : Evaporasi dan Konsentrasi Membran  
Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Evaporasi
  2. Konsentrasi Membran
- Modul 9 : Pemanggangan dan Penggorengan  
Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar, yaitu:
1. Pemanggangan
  2. Penggorengan

Setelah mempelajari materi mata kuliah Satuan Operasi Industri Pangan (PANG4326), mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip satuan operasi yang dilakukan di industri pangan seperti pembersihan, pengupasan, sortasi, dan *grading*, pengecilan ukuran dan emulsifikasi, filtrasi, ekspresi dan sentrifugasi; operasi pendinginan, operasi pembekuan; operasi evaporasi dan konsentrasi membran; operasi pemanggangan dan penggorengan serta menjelaskan peralatan, fungsi peralatan, fungsi komponen-komponen penyusun peralatan, efisiensi proses dari setiap satuan operasi.

Cara mempelajari BMP ini adalah dengan membaca setiap Kegiatan Belajar dalam setiap modul secara berurutan. Jawablah Latihan pada setiap Kegiatan Belajar. Jika Anda sudah berhasil menjawab Latihan dengan baik, maka lanjutkan dengan membaca Rangkuman. Setelah itu jawablah soal-soal pada Tes Formatif dan ikuti saran hasil penilaian Tes Formatif. Untuk mengetahui jawaban Tes Formatif yang benar, lihatlah Kunci Jawaban Tes Formatif. Sebaiknya Anda tidak melihat Kunci Jawaban Tes Formatif jika Anda tidak bisa menjawab soal Tes Formatif, tetapi bacalah ulang materi yang belum Anda kuasai. Anda dapat menambah wawasan tentang satuan operasi pada industri pangan dengan membaca referensi yang terdapat pada Daftar Pustaka.

Layanan bantuan belajar untuk mahasiswa disediakan dalam bentuk tutorial online atau tutorial tatap muka. Pada kegiatan ini berlaku ketentuan dan syarat bagi mahasiswa. Evaluasi hasil belajar mahasiswa diukur pada setiap akhir semester dengan ujian akhir semester (UAS). UAS diselenggarakan secara tertulis atau online di Unit Bantuan Belajar Jarak Jauh Universitas Terbuka (UPBJJ UT)

Untuk membantu Anda dalam mempelajari BMP Satuan Operasi Industri Pangan disajikan Peta Capaian Pembelajaran antar modul.

**Selamat belajar dan semoga sukses!!**

## Peta Kompetensi Satuan Operasi Industri Pangan/PANG4326/3 sks

