

# Tinjauan Mata Kuliah

**B**uku materi pokok (BMP) mata kuliah Pengemasan dan Penyimpanan Pangan (STTP4403) berisi materi tentang arti dan peranan pengemasan dan penyimpanan pangan yang meliputi sejarah dan peranan pengemasan dan penyimpanan pangan, pengertian dan fungsi kemasan pangan, teknik pengemasan produk pangan, pengemasan modern, ruang lingkup penyimpanan dan fungsi penyimpanan pangan, faktor penting dalam penyimpanan pangan, berbagai jenis penyimpanan untuk bahan pangan, dan manajemen pergudangan dalam penyimpanan pangan.

Materi pada BMP Pengemasan dan Penyimpanan Pangan (STTP4403) dikemas dalam 9 modul. Urutan modul tersebut adalah sebagai berikut.

- Modul 1 : Sejarah dan Peranan Pengemasan dan Penyimpanan Pangan  
Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar.
1. Sejarah Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan
  2. Peran Kemasan Bahan Pangan
  3. Peran Penyimpanan Bahan Pangan
- Modul 2 : Pengertian dan Fungsi Kemasan Pangan  
Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar.
1. Pengertian Pengemasan
  2. Fungsi Kemasan
  3. Faktor-faktor yang Memengaruhi Kemasan Pangan
- Modul 3 : Teknik Pengemasan Produk Pangan  
Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar.
1. Karakteristik Bahan Pangan
  2. Material Kemasan
  3. Teknik Pengemasan Produk Pangan
- Modul 4 : Pengemasan Pangan Modern  
Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar.
1. Kemasan Aktif dan Kemasan Cerdas
  2. Kemasan Ramah Lingkungan
  3. Tren Kemasan Masa Depan
- Modul 5 : Desain Kemasan Pangan  
Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar.
1. Desain Grafis Kemasan Pangan
  2. Pelabelan Kemasan Pangan
  3. Kode Produksi dan Penandaan Kedaluwarsa
- Modul 6 : Ruang Lingkup Penyimpanan dan Fungsi Penyimpanan Pangan  
Modul ini terdiri atas 2 Kegiatan Belajar.
1. Ruang Lingkup Penyimpanan untuk Produk Pangan
  2. Peran Kemasan Bahan Pangan

- Modul 7 : Faktor Penting dalam Penyimpanan Pangan  
Modul ini terdiri atas 2 Kegiatan Belajar.
1. Faktor Internal
  2. Faktor Eksternal
- Modul 8 : Berbagai Jenis Penyimpanan untuk Bahan Pangan  
Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar.
1. Pangan Segar dan Pangan Olahan
  2. Kondisi Penyimpanan Pangan
  3. Jenis Penyimpanan Pangan
- Modul 9 : Manajemen Pergudangan dalam Penyimpanan Pangan  
Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar.
1. Pengertian Pergudangan
  2. Faktor yang Memengaruhi Pergudangan
  3. Tata Ruang Gudang dan Penumpukan

Setelah mempelajari materi BMP mata kuliah Pengemasan dan Penyimpanan Pangan (STTP4403), mahasiswa diharapkan dapat memilih jenis kemasan pangan dan metode pengemasan yang sesuai dengan sifat pangan, kondisi proses, penyimpanan dan pengaruh perubahan kimia yang terjadi selama proses penyimpanan terhadap karakteristik, dan umur simpan produk pangan. 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. Kerjakan dan lakukan tugas-tugas pada *Intext Activities* dan tontonlah video pada *link* yang tersedia untuk membantu Anda dalam proses belajar. Anda dapat menambah wawasan tentang pengemasan dan penyimpanan pangan dengan membaca referensi yang terdapat pada daftar pustaka.

Untuk membantu Anda dalam mempelajari dan mengukur capaian kompetensi dalam mempelajari BMP Pengemasan dan Penyimpanan Pangan disajikan Peta Kompetensi antar modul sebagai berikut.

Peta Kompetensi  
Pengemasan dan Penyimpanan Pangan/STTP4403/3 SKS

Setelah mempelajari materi mata kuliah pengemasan dan penyimpanan pangan, mahasiswa dapat memilih jenis kemasan pangan dan metode pengemasan yang sesuai dengan sifat pangan, kondisi proses, penyimpanan dan pengaruh perubahan kimia yang terjadi selama proses penyimpanan terhadap karakteristik dan umur simpan produk pangan.

