

Tinjauan Mata Kuliah

K eberhasilan produk pangan dapat dimanfaatkan setiap dibutuhkan (dikonsumsi) oleh konsumen sangat ditentukan oleh efektif tidaknya pengemasannya. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan, ataupun pengepakan, berperan penting dalam sistem pengawetan bahan hasil pertanian. Wadah atau pembungkus berfungsi mencegah atau mengurangi kerusakan dengan melindungi bahan pangan yang ada di dalamnya. Di samping itu, pengemasan juga berfungsi agar suatu hasil pengolahan atau produk industri mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan untuk (disimpan, diangkut, dan didistribusikan). Yang tak kalah pentingnya, kemasan mempengaruhi keberhasilan suatu produk pangan dapat diterima dengan baik oleh konsumennya. Kemasan berpengaruh besar bagi aspek promosinya. Karena itu harus dirancang sebaik mungkin, 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 bila telah dapat menjelaskan bagaimana suatu produk itu dapat diterima dengan baik oleh konsumennya dan produk itu bermanfaat secara optimal ketika dikonsumsi.

Pembahasan aspek-aspek penting dalam pengemasan produk pangan dituangkan ke dalam Modul 1 – 6 sebagai berikut:

- ♦ Modul 1 : Membahas tentang arti, fungsi dan klasifikasi kemasan, serta interaksi antara bahan pangan dengan bahan kemas, serta pengendalian kerusakan produk.
- ♦ Modul 2 : Membahas jenis dan karakteristik kemasan yang terdiri dari bahan kemasan: plastik, gelas, kertas, kayu dan bahan kemasan logam.
- ♦ Modul 3 : Membahas faktor persyaratan yang perlu dipertimbangkan dalam memilih bahan pengemas serta menentukan cara pengemasan yang sesuai dengan karakter bahan pangan yang hendak dikemas.

- ♦ Modul 4 : Membahas sistem standar mutu dan pengemasan, serta penentuan kadaluwarsa bahan pangan dalam kemasan.
- ♦ Modul 5 : Membahas pengujian bahan kemas dan sistem pengemasan.
- ♦ Modul 6 : Membahas tentang desain grafis dan persyaratan pelabelan produk pangan.

Pada setiap Kegiatan Belajar diberikan Rangkuman dan Latihan Soal (esai) dan 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.

Bagaimana hierarki Tujuan Instruksional setiap modul tersusun mencapai tujuan umum dari mata kuliah dapat dilihat pada skema Analisis Instruksional berikut.

PETA KOMPETENSI
Pengemasan Pangan (PANG 4227)

