



## SILABUS

**MATAKULIAH : PENGAWETAN MAKANAN**  
**KODE MATAKULIAH : SBG 233 / 2 (SKS PRAKTEK)**  
**SEMESTER : GASAL**  
**PROGRAM STUDI : S1/D3 TEKNIK BOGA**  
**DOSEN PENGAMPU : NANI RATNANINGSIH, M.P**  
**ICHDA CHAYATI, M.P**  
**FITRI RAHMAWATI, MP**  
**MUTIARA NUGRAHENI, M.Si**

### I. DESKRIPSI MATAKULIAH

Mata kuliah ini terdiri 2 SKS praktik yang didahului dengan teori sebagai pengantar. Mata kuliah ini membahas tentang penerapan prinsip-prinsip pengawetan pada buah, sayuran, ikan, daging, telur, susu, sereal, kacang-kacangan dan umbi-umbian, pembuatan permen, dan pembuatan aneka minuman.

### II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

1. Menjelaskan kandungan
2. Menjelaskan sifat bahan pangan
3. Menjelaskan kerusakan bahan pangan
4. Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan makanan
5. Mempraktikkan pengemasan
6. Mempraktikkan pengawetan sayur
7. Mempraktikkan pengawetan ikan
8. Mempraktikkan pengawetan kacang-kacangan
9. Mempraktikkan pengawetan daging
10. Mempraktikkan pengawetan ayam
11. Mempraktikkan pengawetan telur
12. Mempraktikkan pengawetan buah-buahan
13. Mempraktikkan pengawetan umbi-umbian
14. Mempraktikkan pengawetan bumbu
15. Mempraktikkan pembuatan permen
16. Mempraktikkan pembuatan aneka minuman

### III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

#### A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

1. Mampu menjelaskan pentingnya mempelajari pengawetan makanan
2. Mampu menjelaskan kandungan
3. Mampu menjelaskan sifat bahan
4. Mampu menjelaskan kerusakan bahan pangan
5. Mampu menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan makanan

|  |  |   |
|--|--|---|
| Dibuat oleh :<br>Fitri Rahmawati, M.P. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen<br>tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik<br>Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh :<br>Nani Ratnaningsih, M.P. |
|--|--|---|



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGAWETAN MAKANAN

|     |             |                 |              |
|-----|-------------|-----------------|--------------|
| No. | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 07 | Hal 4 dari 4 |
|-----|-------------|-----------------|--------------|

6. Mampu menjelaskan pengemasan
7. Mampu menjelaskan tentang pengawetan sayur
8. Mampu menjelaskan tentang pengawetan ikan
9. Mampu menjelaskan tentang pengawetan kacang-kacangan
10. Mampu menjelaskan tentang pengawetan daging
11. Mampu menjelaskan tentang pengawetan ayam
12. Mampu menjelaskan tentang pengawetan telur
13. Mampu menjelaskan tentang pengawetan buah-buahan
14. Mampu menjelaskan tentang pengawetan umbi-umbian
15. Mampu menjelaskan tentang pengawetan bumbu
16. Mampu menjelaskan tentang pembuatan permen
17. Mampu menjelaskan tentang pembuatan aneka minuman

**B. Aspek Psikomotor**

1. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan sayur
2. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan ikan
3. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan kacang-kacangan
4. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan daging
5. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan ayam
6. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan telur
7. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan buah-buahan
8. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan umbi-umbian
9. Mahasiswa dapat melakukan pengawetan bumbu
10. Mahasiswa dapat melakukan pembuatan permen
11. Mahasiswa dapat melakukan pembuatan aneka minuman

**C. Aspek Affektif, Kecakapan Sosial dan Personal**

1. Mahasiswa dapat melakukan kerjasama antara anggota di dalam kelompok
2. Mahasiswa dapat melakukan bekerja sesuai dengan tertib kerja yang telah dibuat

**IV. SUMBER BACAAN**

1. Desrosier Norman W, 1988, *Teknologi Pengawetan Pangan*, Universitas Indonesia Press, Jakarta
2. Soewedo Hadiwiyoto, 1983. *Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty Yogyakarta.
3. Nani Ratnanaingsih.dkk, 2007, *Petunjuk Praktikum Pengawetan Makanan*, Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Susanto Tri, Saneto Budi., 1994, *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*, PT Bina Ilmu, Surabaya.
5. Winarno F.G., 1984, *Pengantar Teknologi Pangan*, PT Gramedia, Jakarta

|  |  |   |
|--|--|---|
| Dibuat oleh :<br>Fitri Rahmawati, M.P. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen<br>tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik<br>Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh :<br>Nani Ratnaningsih, M.P. |
|--|--|---|



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGAWETAN MAKANAN

No.

Revisi : 00

Tgl. 02 Juli 07

Hal 3 dari 4

## V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

- Tugas Kelompok (Teori dan Praktik)
- Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik
- Hasil Praktik
- Ujian Akhir Semester (Praktek)
- Laporan Akhir
- Tugas Tambahan

### A. Tugas Kelompok

Secara kelompok melakukan survei tentang teknologi pengawetan makanan yang ada di sekitar Yogyakarta. Mahasiswa membuat laporan lalu diseminarkan. Skor: 15 maksimum.

### B. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik

Mengikuti kuliah atau paraktik dalam bentuk kelas merupan situasi sosial yang diciptakan oleh dosen untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya. Oleh karenanya kehadiran kuliah dan partisipasi dalam kuliah merupakan parameter keunggulan mahasiswa yang harus dikembangkan dan diberi bobot pencapaian. Skor: 5 maksimum.

### C. Hasil Praktik

Untuk memantapkan suatu teori agar lebih bermakna dilakukan dengan cara dipraktikan. Setiap pokok bahasan tentang teknik pengawetan tersedia job praktiknya dan harus dilakukan. Praktik dilakukan secara individu, dan setiap job praktik dinilai. Skor: 40 maksimum.

### D. Ujian Akhir Semester

Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa. Skor: 30 maksimum.

### E. Tugas Tambahan

Membuat artikel singkat (format populer) yang dikerjakan secara individu akan diberi skor sebagai tugas tambahan. Tugas ini tidak wajib tetapi mempunyai sumbangan pada perolehan skor total maksimum. Tidak perlu dipresentasikan. Skor tambahan 10 maksimum.

Tabel Ringkasan Bobot Penilaian

| No.             | Jenis Penilaian                          | Skor Maksimum |
|-----------------|--|---------------|
| 1.              | Kehadiran dan partisipasi kuliah/praktik | 5             |
| 2.              | Tugas kelompok                           | 15            |
| 4.              | Hasil praktik                            | 40            |
| 5.              | Ujian akhir semester                     | 30            |
| 6.              | Tugas tambahan                           | 10            |
| Jumlah Maksimum |  | 100           |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Dibuat oleh :<br>Fitri Rahmawati, M.P. | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik<br>Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh :<br>Nani Ratnaningsih, M.P. |
|--|---|---|



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGAWETAN MAKANAN

No.

Revisi : 00

Tgl. 02 Juli 07

Hal 4 dari 4

Tabel Penguasaan Kompetensi

| No | Nilai | Syarat   |
|----|-------|--|
| 1  | A     | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 86 point |
| 2  | A-    | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 80 point |
| 3  | B +   | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 75 point |
| 4  | B     | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 71 point |
| 5  | B-    | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 66 point |
| 6  | C +   | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 64 point |
| 7  | C     | sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 56 point |

Dibuat oleh :  
Fitri Rahmawati, M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen  
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :  
Nani Ratnaningsih, M.P.