

PROGRAM PERKULIAHAN  
 MATA KULIAH PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN  
 SKS : 2  
 PROGRAM PENDIDIKAN SPESIALISASI TATA BOGA  
 JURUSAN PKK FPTK UPI  
 Dosen; Dra. Ade Juwaedah M.Pd.  
 Dra. Ai Nurhayati M.Pd.

Pertemuan 1-  
 Senin 4 – 09-06

- Gambarann Umum Perkuliahan
- Penyampaian Program Perkuliahan dan Brainstorming

Senin 11-09-06

Kompetensi	Indikator
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerapkan konsep tentang bahan makanan dalam pengelompokan berdasarkan asal kehidupannya dan pemanfaatannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyebutkan definisi bahan pangan dibedakan dengan makanan dan bukan makanan untuk konsumsi manusia</li> <li>• Melakukan identifikasi terhadap sumber pangan berdasarkan kelompok daya tahan produk</li> <li>• Melakukan identifikasi kelompok bahan pangan berdasarkan sumber zat gizi yang terkandung di dalamnya</li> <li>• Menguraikan bahan pangan nabati dan pangan hewani berbasis nilai- nilai budaya dan agama</li> <li>•</li> </ul>

Tugas Mahasiswa

Membuat kajian hasil uji coba/ penelitian tentang :

- Dampak perlakuan panas terhadap bahan pangan sumber protein hewani
- Dampak perlakuan panas terhadap bahan pangan yang banyak mengandung “Gula”
- Teknik perlakuan panas yang menguntungkan dalam mempertahankan kandungan vitamin yang larut dalam air untuk bahan pangan sumber vitamin larut dalam air
- Teknik perlakuan panas untuk meningkatkan penampakan warna dan tekstur pada bahan pangan sayuran