

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	5
DAFTAR GAMBAR	9
DAFTAR TABEL	10
BAB I. PENDAHULUAN	11
1.1. Latar Belakang	11
1.2. Deskripsi Singkat	13
1.3. Manfaat Bahan Ajar	15
1.4. Tujuan Pembelajaran	17
1.5. Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	18
1.6. Petunjuk Belajar	19
BAB II. PENGERTIAN DAN SEJARAH PENGEMASAN	21
2.1. Pengertian Pengemasan	21
2.2. Sejarah Pengemasan	24
2.3. Rangkuman	27
2.4. Soal Latihan	28
BAB III. FUNGSI PENGEMASAN DAN KLASIFIKASI KEMASAN	29
3.1. Fungsi Pengemasan	29
3.2. Klasifikasi Kemasan	37
3.3. Rangkuman	43
3.4. Soal Latihan	44
BAB IV. JENIS-JENIS BAHAN KEMASAN	46
4.1. Keramik	47
4.2. Gelas/kaca	47
4.3. Logam	54
4.4. Aluminium	55
4.5. Kayu	60

4.6. Kertas atau Karton	63
4.7. Plastik	72
4.8. Rangkuman	87
4.9. Soal Latihan	89
BAB V. MENGEMAS DAN LABELISASI PANGAN (FOOD LABELING) PADA KEMASAN PANGAN HASIL TERNAK	90
5.1. Mengemas Pangan Hasil Ternak	90
5.2. Labelisasi Pangan (Food Labeling) Pada Kemasan Pangan Hasil Ternak	100
5.3. Rangkuman	137
5.4. Soal Latihan	140
BAB VI PENUTUP	142
6.1. Kesimpulan	142
6.2. Implikasi	142
6.3. Tindak Lanjut	143
DAFTAR PUSTAKA	144
BIODATA PENULIS	147

Selama penyimpanan selalu terjadi penurunan mutu bahan pangan . Seberapa besar penurunan mutu makanan dapat ditolerir tergantung dari sifat bahan pangan. Estimasi dan prediksi daya simpan makanan pada kondisi normal dapat ditentukan dengan menggunakan kalibrasi hubungan suhu dan kerusakan.

Penurunan mutu dan penentuan masa kedaluwarsa bahan pangan sangat tergantung pada tingkat ekonomi dan sosial masyarakat. Pengemasan daging segar ditujukan untuk mencegah dehidrasi, masuknya bau dan rasa asing dari luar kemasan, tetapi dapat melewati oksigen seperlunya ke dalam kemasan sehingga warna merah cerah dapat dipertahankan selama penjualan. Kemasan susu didesain untuk melindungi produk dari kontaminan dan dari pengaruh oksigen.

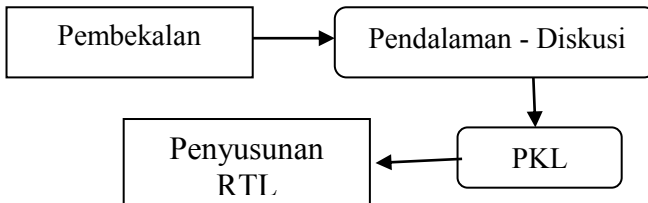
1.2. DESKRIPSI SINGKAT

Buku Mengemas Bahan Pangan Hasil Ternak ini berisikan materi-materi pokok pembelajaran yang terdiri dari 4 materi pokok yang satu dengan lainnya saling berkaitan dan merupakan satu kesatuan untuk memberikan pemahaman yang utuh kepada peserta diklat tentang ilmu pengemasan. Keempat materi pokok tersebut adalah:

1. Pengertian dan Sejarah Pengemasan.
2. Fungsi Pengemasan dan Klasifikasi Kemasan.
3. Jenis-Jenis Bahan Kemasan.
4. Mengemas dan Labelisasi Pangan (*Food Labeling*) pada Kemasan Pangan Hasil Ternak.

Mata Pelatihan Mengemas Bahan Pangan Hasil Ternak ini ditempuh minimal selama 5 jam pembelajaran (JP) dengan waktu 45 menit per JP yang terdiri atas teori, praktek, dan kunjungan lapang. Metode pendekatan pembelajaran menggunakan pendekatan belajar orang dewasa (Andragogy), melibatkan partisipasi aktif peserta dengan model *Experiential Learning cycle* (ELC) atau Alami, Kemukakan, Olah, Simpulkan, Aplikasikan (AKOSA). Materi kognitif disampaikan dengan metode ELC, partisipatif group dan *brain storming*, sedangkan materi psikomotorik disampaikan dengan praktek dan diskusi.

Jenis metode pelatihan yang digunakan adalah: ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab, pemaparan, *brainstorming*, studi kasus, simulasi, dan praktek di kelas/laboratorium/lapang. Pola pembelajaran dirancang dengan kegiatan pembekalan materi di dalam kelas, pendalaman materi dilanjutkan dengan PKL (Praktek Kerja Lapang) dan penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL).



Gambar 1. Diagram Alir Pola Pembelajaran

1.5. MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK

Tabel 1. Materi Pokok dan Sub Materi Pokok

Materi Pokok		Sub Materi Pokok
1.	Pengertian dan Sejarah Pengemasan	1.1. Pengertian Pengemasan 1.2. Sejarah Pengemasan
2.	Fungsi Pengemasan dan Klasifikasi Kemasan	2.1. Fungsi Pengemasan 2.2. Klasifikasi Kemasan
3.	Jenis-Jenis Bahan Kemasan	3.1. Keramik 3.2. Gelas/Kaca 3.3. Logam 3.4. Aluminium 3.5. Kayu 3.6. Kertas Atau Karton 3.7. Plastik
4.	Mengemas dan Labelisasi Pangan (<i>Food Labeling</i>) pada Kemasan Pangan Hasil Ternak.	4.1 Mengemas Pangan Hasil Ternak. 4.2 Labelisasi Pangan (<i>Food Labeling</i>) pada Kemasan Pangan Hasil Ternak.