

Nama Mata Kuliah	TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
Kode	PLT201
Semester/tingkat	4 / Tahun Kedua
Koordinator Mata Kuliah	Ir. Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes.
Pengajar	Ir. Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes., Ir. Sudarno, M.Kes., Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si. Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech., Eka Saputra, S.Pi., M.Si. Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., M.Sc.
Penggunaan Bahasa	Bahasa Indonesia
Klasifikasi dalam Kurikulum	Mata Kuliah Wajib
Format Pembelajaran / waktu perkuliahan per minggu per semester	Perkuliahan 100 menit, 14 kali tatap muka/semester Praktikum 170 menit (120 menit aktivitas akademik di laboratorium, 50 menit tugas mandiri) 14 kali praktikum/semester
Beban Kerja	4.79 ECTS
Nilai Kredit	3 (2-1) sks (Kuliah : 2 , Praktikum : 1)
Prasyarat	-
Capaian mata kuliah	Kompetensi utama: Setelah mengikuti mata kuliah THP, Mahasiswa dapat menggabungkan prinsip-prinsip dasar dari teknologi pengolahan ikan dan produk non ikan, dan pengendalian titik kritis bahan pangan
Deskripsi Mata Kuliah	Topik mata kuliah ini antara lain : Kuliah ini membahas tentang pengetahuan yang mendasari teknologi pengolahan ikan yang meliputi pengertian penanganan, pengolahan, pengeringan, penggaraman, pengasapan dan fermentasi, pengalengan, pengolahan produk non ikan dan system analisa bahaya dan pengendalian titik kritis bahan pangan.
Atribut soft skill	Disiplin, kerjasama dan kemandirian
Sistem Penilaian	Penilaian meliputi tes tertulis (kuis, ujian tengah semester dan ujian akhir) dan presentasi tugas Komponen nilai akhir terdiri dari : 15 % soft skill + 15% tugas + 20% nilai praktikum + 20% Ujian Tengah Semester + 30% Ujian Akhir Semester.
Media Pembelajaran:	Multimedia (komputer, LCD, papan tulis, peralatan laboratorium)
Sistem Pembelajaran	Perkuliahan, penilaian dan presentasi grup
Referensi:	1. Junianto, 2003. Tehnik Penanganan Ikan, Penebar Swadaya, Jakarta. 2. Afrianto, E. dan Liviawaty, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius Yogyakarta. 3. Moelyanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.

	<ol style="list-style-type: none">4. Hadiwiyoto., S. 1992. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.5. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional, 2002. Bahan-Bahan Pelatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Asal Hewan, IPB, Bogor.6. Standar Nasional Indonesia, 2000. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. SNI No. : 01-6366-2000.7. Badan Standarisasi Nasional, 1999. Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Pedoman 1004-1999.8. Erliza H, Suryani,A., 2004. Membuat Aneka Olahan Rumput Laut. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.9. Winarno, F.G., 1996. Tehnologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

