

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah : **Teknologi Pengawetan Ikan dan Hasil Perairan**

Semester : **7**

Kode : **MSP4171**

SKS : **3 SKS**

Program Studi : **Manajemen Sumberdaya Perairan**

Capaian Pembelajaran : **Setelah mengikuti kegiatan perkuliahan ini mahasiswa program studi manajemen sumberdaya perairan semester 7 diharapkan dapat menjelaskan berbagai jenis dan sifat produk pengawetan perikanan secara tradisional dan modern beserta permasalahannya, prinsip teknologi pengawetan hasil perikanan secara tradisional dan modern, standard mutu produk pengawetan perikanan secara tradisional dan modern serta prinsip-prinsip pengembangan/peningkatan mutu produk pengawetan hasil perikanan.**

MINGGU KE-	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN (MATERI AJAR)	BENTUK PEMBELAJARAN	WAKTU	KRITERIA PENILAIAN	BOBOT NILAI
I	Mahasiswa dapat menjelaskan ruang lingkup serta tujuan dan manfaat mempelajari mata kuliah teknologi pengawetan ikan dan hasil perairan	<p>Pokok Bahasan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrak perkuliahan • Ruang lingkup pengawetan ikan dan hasil perairan • Tujuan dan manfaat mempelajari teknologi pengawetan ikan dan hasil perairan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Tugas ➢ Kuis 	<p style="text-align: center;">20%</p> <p style="text-align: center;">10%</p>
II	Mahasiswa dapat menjelaskan definisi ikan segar, prinsip penanganan ikan segar yang baik dan benar serta tujuan dan manfaat penanganan ikan segar yang baik dan benar	<p>Pokok Bahasan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definisi ikan segar • Prinsip penanganan ikan dan hasil perairan segar yang baik dan benar • Tujuan dan manfaat penanganan ikan dan hasil perairan segar yang baik dan benar 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Tugas ➢ Kuis 	<p style="text-align: center;">20%</p> <p style="text-align: center;">10%</p>
III	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang jenis dan sifat produk pengawetan ikan dan hasil perairan secara tradisional dan modern beserta permasalahannya	<p>Pokok Bahasan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis dan sifat produk pengawetan ikan dan hasil perairan secara tradisional serta permasalahannya • Jenis dan sifat produk pengawetan ikan dan hasil perairan secara tradisional serta permasalahannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Tugas ➢ Kuis 	<p style="text-align: center;">20%</p> <p style="text-align: center;">10%</p>

IV	Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan secara tradisional dan modern	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan secara tradisional • Prinsip-prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan secara modern 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%	
V	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode pengeringan, pembagian jenis metode pengeringan dan sifat produk yang dihasilkan	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode pengeringan • Pembagian jenis metode pengeringan dan sifat produk yang dihasilkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%	
VI	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode penggaraman, jenis metode penggaraman dan sifat produk yang dihasilkan	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode penggaraman • Pembagian jenis metode penggaraman dan sifat produk yang dihasilkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%	
VII	Mahasiswa akan dapat menjelaskan tentang prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode pengasapan, jenis metode pengasapan dan sifat produk yang dihasilkan	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode penggaraman • Pembagian jenis metode penggaraman dan sifat produk yang dihasilkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%	
UJIAN TENGAH SEMESTER						UTS	35%
VIII	Mahasiswa akan dapat menjelaskan tentang prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode fermentasi, jenis metode fermentasi dan sifat produk yang dihasilkan	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan dengan metode fermentasi • Pembagian jenis metode fermentasi dan sifat produk yang dihasilkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%	

IX	Mahasiswa menjelaskan prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan menggunakan suhu rendah (pendinginan), jenis metode pendinginan dan faktor yang mempengaruhi keberhasilannya	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan menggunakan suhu rendah (pendinginan) • Pembagian jenis metode pendinginan dan faktor yang mempengaruhi keberhasilannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%
X-XI	Mahasiswa menjelaskan prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan menggunakan suhu rendah (pembekuan), jenis metode pembekuan dan faktor yang mempengaruhi keberhasilannya	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan menggunakan suhu rendah (pembekuan) • Pembagian jenis metode pembekuan dan faktor yang mempengaruhi keberhasilannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%
XII	Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan menggunakan suhu tinggi, jenis metode pengawetan dengan suhu tinggi dan faktor yang mempengaruhi keberhasilannya	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip pengawetan ikan dan hasil perairan menggunakan suhu tinggi (pembekuan) • Pembagian jenis metode pengawetan dengan suhu tinggi dan faktor yang mempengaruhi keberhasilannya 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%
XIII	Mahasiswa dapat menjelaskan regulasi impor dan ekspor produk ikan dan hasil perairan dengan metode pendinginan dan pembekuan beserta ketentuan standard mutu yang telah ditetapkan secara nasional dan internasional	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Regulasi impor dan ekspor produk ikan dan hasil perairan dengan metode pendinginan dan pembekuan • Ketentuan standard mutu produk ikan dan hasil perairan dengan metode pendinginan dan pembekuan secara nasional dan internasional 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%
XIV	Mahasiswa dapat menjelaskan regulasi impor dan ekspor produk ikan dan hasil perairan dengan metode pengawetan suhu tinggi beserta ketentuan	Pokok Bahasan: <ul style="list-style-type: none"> • Regulasi impor dan ekspor produk ikan dan hasil perairan dengan metode pengawetan suhu tinggi • Ketentuan standard mutu produk ikan dan hasil perairan dengan 	Ceramah dan diskusi	3 X 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tugas ➤ Kuis 	20% 10%

	standard mutu yang telah ditetapkan secara nasional dan internasional	metode pengawetan suhu tinggi secara nasional dan internasional				
	UJIAN AKHIR SEMESTER				UAS	35%

DAFTAR PUSTAKA

- : 1. Naiu AS, Koniyo Y, Nursinnar S, Kasim F. 2018. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. CV. Athra Samudra. Gorontalo
2. Dasir dan Suyatno. 2019. Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Ikan. NoerFikri Offset. Palembang.
3. Saimimah, N.A. 2015. Pengolahan Modern. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Pengembangan SDM-KP. Jakarta.
4. Yusra dan Efendi, Y. 2010. Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan. Bung Hatta University Press. Padang.