**RENCANA PROGRAM KEGIATAN**

**PEMBELAJARAN SEMESTER (RPKPS)**

**DASAR TEKNOLOGI HASIL TERNAK**



**OLEH:**

**Ir. AJU TJATUR NUGROHO KRISNANINGSIH, MP**

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS KANJURUHAN

MALANG

2014

**RENCANA PROGRAM KEGIATAN PEMBELAJARAN SEMESTER**

**(RPKPS)**

**A. DESKRIPSI MATA KULIAH**

 Mata kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak merupakan mata kuliah keahlian yang mempunyai bobot Satuan Kredit Semester (SKS) 3, dan merupakan mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa. Mata kuliah ini dapat ditempuh setelah mahasiswa telah mengikuti mata kuliah Pengantar Ilmu Peternakan. Matakuliah ini diajarkan dengan sistem pembelajaran di kelas secara teoritis (2 SKS), dan praktikum yang terkait dengan materi dengan bobot 1 SKS.

 Mata kuliah ini membahas tentang aspek karakteristik komoditas peternakan dan prinsip dasar teknologi yang dapat diterapkan pada komoditas peternakan tersebut guna mempertahankan dan meningkatkan nilai nutrisinya serta secara ekonomis akan memberikan profit.

**B. PERENCANAAN PEMBELAJARAN**

1. Nama Matakuliah : DASAR TEKNOLOGI HASIL TERNAK

2. Kode / SKS : MKB 511/ (2/1)

3. Semester : II (Dua)

**4. Tujuan Pembelajaran :**

 Setelah menyelesaikan mata kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak, mahasiswa dapat memahami, mengetahui, dan mampu menjelaskan serta dapat mengaplikasikan dengan terampil dasar teknik pengolahan hasil ternak yang benar, sehingga setelah mendapatkan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mempunyai ketrampilan dalam usaha pengolahan hasil ternak.

**5. Manfaat (*Outcome*) Pembelajaran :**

 Setelah mendapatkan mata kuliah ini diharapkan:

1. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang penggolongan produk/komoditi peternakan

2. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat kimia bahan pangan

3. Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik susu

4. Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik daging

5. Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik ekternal dan internal telur

6. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar teknologi pengolahan hasil ternak

**6. Jumlah jam dan Pembagiannya :**

 a.Tatap muka (kuliah) : 16 x pertemuan @ 2 jam tatap muka ( 100 menit)

 b.Tugas terstrukur : 2 tugas terstruktur

 c.Praktikum / latihan : 2 kali @ 6 jam

 d.Belajar mandiri : 13 x 2 jam

**7. Jadwal kegiatan mingguan**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **Minggu ke** | **Topik** | **Sub Topik** | **Metode Pembelajaran** |
| 1 | Pendahuluan | 1. Penyampaian Kontrak Perkuliahan , SAP dan Silabus
2. Pengantar Dasar Teknologi Hasil Ternak [THT]
3. Ruang lingkup mata kuliah Dasar THT
4. penyediaan protein hewani
 | Perkuliahan , Diskusi. |
| 2 | Penggolongan produk Peternakan  | Komoditas produk hasik ternak:1. daging,
2. susu,
3. telur
 | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 3 | Sifat Kimia Bahan Pangan  | 1. komposisi air,
2. protein,
3. lemak dan
4. karbohidrat yang terdapat dalam bahan pangan
 | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 4 | Karakteristik hasil ternak susu (1) | 1. Klasifikasi/komponen susu
2. komposisi nutrisi
 | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 5 | Karakteristik hasil ternak susu (2) | 1. Sifat fisik
2. Sifat kimia,
3. mikrobiologi susu
 | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 6 | Prinsip dasar teknologi pengolahan susu | a). Teknik pengawetan b). Teknik pengolahan susu | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 7 | Review  | Membahas semua bahan materi persiapan ujian | Perkuliahan, Diskusi |
| 8 | Ujian Tengah Semester |  | Ujian tulis |
| 9 | Karakteristik hasil ternak daging (1) | 1. komponen serta
2. komposisi nutrisi daging
 | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 10 | Karakteristik hasil ternak daging (2) | 1. Sifat fisik
2. Sifat kimia,
3. Mikrobiologi daging
 | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 11 | Prinsip dasar teknologi pengolahan daging | a) Teknik pengawetan b). Teknik pengolahan daging | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 12 | Karakteristik hasil ternak telur (1) | 1. komponen serta
2. komposisi nutrisi telur
 |  |
| 13 | Karakteristik hasil ternak telur (2)  | 1. Sifat fisik
2. Sifat kimia,
3. Mikrobiologi telur
 | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri  |
| 14 | Prinsip dasar teknologi pengolahan telur | 1. Teknik pengawetan
2. Teknik pengolahan telur
 |  |
| 15 | Review  | Membahas semua bahan materi persiapan UAS | Perkuliahan, Diskusi |
| 16 | Ujian Akhir Semester (UAS) |  | Ujian tulis |

 |

**8. Penilaian : Kriteria dan cara evaluasi hasil pembelajaran**

Nilai akhir yang akan diperoleh mahasiswa setelah menempuh mata kuliah ini merupakan nilai gabungan dari beberapa kegiatan yang dilakukan dengan proporsi sebagai berikut :

|  |  |
| --- | --- |
| **Macam evaluasi** | **Bobot nilai (%)** |
| 1. Kuis dan Tugas mandiri
 | 20 |
| 1. Ujian Tengah Semester
 | 20 |
| 1. Praktikum
 | 10 |
| 1. Ujian akhir semester
 | 50 |
| **Total nilai** | **100** |

**9. Bahan, Sumber informasi, dan referensi :**

1. Nugroho,P. 2008. Agribisnis Ternak Ruminansia. Departemen Pendidikan Nasional

2.Nurmaini. 2001.Pencemaran Makanan Secara Kimia dan Biologis.Fakultas Kesehatan

Masyarakat. Universitas Sumatera Utara

3. <http://www.sususurya.com.Pengolahan> Susu.Diakses tanggal 10 oktober 2009

4. Purnomo, D. Aneka Olahan Daging Sapi. AgroMedia

5. Anonimous. 2009. **Perubahan Sifat Kimia Bahan Pangan Selama Pengolahan.**

**EbookPangan**

**6.** [www.geocities.com/kesmavetugm/JADWALkesmavet.doc/struktur](http://www.geocities.com/kesmavetugm/JADWALkesmavet.doc/struktur) otot daging

7.[www.damandiri.or.id/file/epirospiatiipbbab2.pdf](http://www.damandiri.or.id/file/epirospiatiipbbab2.pdf) /Struktur protein daging

8. [www.**pdf**-search-engine.com/kerusakan-**hasil**-**ternak**-**pdf**.html](http://www.pdf-search-engine.com/kerusakan-hasil-ternak-pdf.html)

9.pdfdatabase.com/index.php?q=pengolahan+hasil+peternakan

10.[www.litbang.deptan.go.id/special/HPS/dukungan\_tek\_peternakan.pdf](http://www.litbang.deptan.go.id/special/HPS/dukungan_tek_peternakan.pdf)

11. [www.pustaka-deptan.go.id/abstrak/bibk04.**pdf**](http://www.pustaka-deptan.go.id/abstrak/bibk04.pdf)**.** Teknologi Pengolahan Hasil Ternak

12.Saleh,E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi

Produksi Ternak .Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara

13.Astawan M. W. dan M. Astawan, 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Presindo. Jakarta.

14.Blakely, J. dan D.H. Bade., 1985. The Science of Animel Husbandry. Four Edition. Prenticeall, Inc. A Division of Simon and Schuster, Engzlewood Cliffs, Newjersey 07632. USA.

15.Buckle, K.A., R. A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton., 1987. Ilmu Pangan. Penerbit Univrsitas Indoneesia. Jakarta.

16.Cross, H.R and A.J. Overby., 1988. Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publishers B.V. Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo.

17.Ernawani, 1991. Pengaruh Tatalaksana Pemerahan Terhadap Kualitas Susu Kambing. Media Peternakan Vol 15: 38-46. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

18.Ernawati et al., 1986. Pengaruh Penanganan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Air Susu Sapi. Media Peternakan Vol: 50-59. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

19.Hadiwiyoto, S., 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

20.Sudono, A., 1983. Produksi Sapi Perah. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

21. <http://www.sinarharapan.co.id/feature/hobi/2002/071/hob1.html>. Diversifikasi Teknologi Pengolahan Daging dan Kulit Bulu

Kelinci

22.Astawan, M. 2007. Proses Susu UHT.Upaya Penyelamatan Gizi pada Susu. Sumber :Waspada Online

23.Aberle, E.D, J.C. Forrest, D.E. Gerrard, dan E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. 4th Ed. Kendall/Hunt Publishing

Company, Iowa

**C. PERENCANAAN MONITORING DAN UMPAN BALIK**

Untuk mengantisipasi hambatan yang mungkin muncul selama perkuliahan, perlu adanya dokumen monitoring dan umpan balik. Hal ini bertujuan untuk perbaikan proses pembelajaran yang sedang berlangsung dan merupakan strategi penyelesaian masalah agar terkontrol dengan baik, atmosfir akademik dapat terjaga dengan baik dan mendukung kelancaran proses pembelajaran.

Dokumen monitoring tersebut diatas berupa dokumen kegiatan mingguan denga format sebagai berikut :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mgg. ke | Tanggal | Bahasan | Jenis kegiatan | Keterangan |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Untuk mendapatkan umpan balik dari mahasiswa, dilakukan jajak pendapat dengan cara mengedarkan kuesioner pada akhir semester (akhir kuliah minggu ke 15), dalam kuesioner tidak dicantumkan identitas mahasiswa, sehingga mahasiswa dapat lebih bebas mengisi jawaban yang tersedia. Lembar kuesioner dimaksud seperti contoh berikut ini :

|  |  |
| --- | --- |
| **DALAM RANGKA MEMPERBAIKI PROSES PEMBELAJARAN,** **PARA MAHASISWA DIMINTA UNTUK MEMBERIKAN PENILAIANNYA MELALUI PENGISIAN KUESIONER INI.** **ISIAN TIDAK AKAN MEMPENGARUHI NILAI SAUDARA. TERIMAKASIH.** |  |
| **NAMA DOSEN YANG DINILAI : Ir. AJU TJATUR NUGROHO K, MP**  |  |
| **MATA KULIAH : DASAR TEKNOLOGI HASIL TERNAK** |  |
| **Silanglah jawaban yang sesuai dengan penilaian anda** |  |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Penilaian | Scor Penilaian |
| **1** **(Sangat Kurang)** | **2 (Kurang)** | **3** **(Baik)** | **4** **(Sangat Baik)** |
| 1 | Kedisiplinan dosen dalam kehadiran memberi kuliah (Jumlah Tatap Muka Per Semester) | Tidak disiplin | Kurang disiplin | Disiplin | Sangat Disiplin |
| 2 | Kedisiplinan dosen dalam ketepatan waktu setiap kali perkuliahan | Tidak disiplin | Kurang Disiplin | Disiplin | Sangat Disiplin |
| 3 | Cara dosen memberi kuliah | Tidak menyenangkan | Kurang menyenangkan | Cukup | Sangat menyenangkan |
| 4 | Kesesuaian materi dengan SAP | Tidak sesuai | Kurang sesuai | Sesuai | Sangat sesuai |
| 5 | Sistematika / Cara penyampaian materi kuliah | Tidak sistematis | Kurang sistematis | Sistematis | Sangat Sistematis |
| 6 | Bobot Materi Kuliah | Tidak Berbobot | Kurang Berbobot | Berbobot | Sangat Berbobot |
| 7 | Penggunaan alat bantu ajar (LCD, OHP) | Tidak pernah memakai | Kurang memakai | Sekali-sekali | Selalu memakai |
| 8 | Pendukung materi kuliah (Diktat, Handout, Pustaka, Jurnal) | Tidak ada | Kurang | Ada | Banyak |
| 9 | Beban tugas bagi mahasiswa ( PR, Paper, Tugas Terstruktur) | Tidak Pernah Ada | Kurang | Ada | Terlalu Sering |
| 10 | Kesempatan bertanya / diskusi di dalam kelas | Tidak Pernah Ada | Kurang ada kesempatan | Ada kesempatan | Sering  |

  |  |
|  |
|  |