**RENCANA PROGRAM KEGIATAN**

**PEMBELAJARAN SEMESTER (RPKPS)**

**PENANGANAN PASCA PANEN 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 Penanganan Pasca Panen Hasil Ternak merupakan mata kuliah keahlian yang mempunyai bobot Satuan Kredit Semester (SKS) 3, dan merupakan mata kuliah pilihan yang harus ditempuh mahasiswa. Mata kuliah ini dapat ditempuh setelah mahasiswa telah mengikuti mata kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak. Mata kuliah 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 aspek tentang cara penanganan yang dapat diterapkan pada komoditas peternakan pasca panen guna mempertahankan dan meningkatkan nilai nutrisinya serta secara ekonomis akan memberikan profit.

**B. PERENCANAAN PEMBELAJARAN**

1. Nama Matakuliah : PENANGANAN PASCA PANEN HASIL TERNAK

2. Kode / SKS : MPB 940/ (2/1)

3. Semester : IV [ Empat]

**4. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah menyelesaikan mata kuliah Penanganan Pasca Panen Hasil Ternak, mahasiswa dapat memahami, mengetahui, dan mampu menjelaskan serta dapat mengaplikasikan dengan terampil penanganan produk hasil ternak pasca panen yang benar, sehingga setelah mendapatkan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mempunyai ketrampilan dalam usaha pengelolaan hasil ternak.

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

Setelah mendapatkan mata kuliah ini diharapkan:

1. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pe-manfaatan usaha penanganan produk peternakan pasca panen
2. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengertian penanganan pasca panen pada produk hasil ternak
3. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang karakteristik susu dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas susu
4. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang penanganan air susu
5. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang karakteristik daging dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas daging
6. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang penanganan daging
7. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang karakteristik telur dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur
8. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang penanganan telur

**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. Ruang lingkup mata kuliah penanganan pasca panen hasil ternak 3. Penggolongan atau klasifikasi produk pasca panen hasil ternak 4. Manfaat penanganan pasca panen hasil ternak | Perkuliahan , Diskusi. | | 2 | Pengertian penanganan pasca panen | 1. Processing 2. Storage 3. Pachage 4. Transportasi 5. Pemasaran | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 3 | Karakteristik susu | 1. Sifat fisik 2. Sifat kimia 3. Mikrobiologi | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 4 | Kualitas susu | 1. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas susu 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan susu dan penyebab kerusakan susu (sebelum dan sesudah pemerahan) | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 5 | Perawatan/penanganan air susu | 1. Penangan setelah diperah hingga 2. air susu dikonsumsi oleh konsumen. | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 6 | Penanganan susu | 1. Processing, 2. Storage, 3. Pachage, 4. Transportasi dan 5. Pemasaran | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 7 | Standard kualitas susu | Sesuai standard kualitas susu nasional | Perkuliahan, Diskusi | | 8 | UTS |  | Ujian tulis | | 9 | Karakteristik daging | 1. Sifat fisik 2. Sifat kimia 3. Mikrobiologi | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 10 | Kualitas daging | 1. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas daging 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan daging dan penyebab kerusakan (antemortem dan postmortem) | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 11 | Perawatan/penanganan daging | 1. Penangan setelah pemotongan hingga 2. dikonsumsi oleh konsumen. | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 12 | Penanganan daging | 1. Processing, 2. Storage, 3. Pachage, 4. Transportasi dan 5. Pemasaran |  | | 13 | Standard kualitas daging | Sesuai standard kualitas daging nasional | Perkuliahan, Diskusi, tugas mandiri | | 14 | Karakteristik dan kualitas telur | Karakteristik telur meliputi:   1. sifat fisik, 2. kimia dan 3. mikrobiologi 4. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur |  | | 15 | Penanganan pascapanen telur | 1. siap untuk dipasarkan, terjaga kesegaran dan keawetannya, serta aman dan utuh selama menunggu angkutan dan selama pemasaran. 2. Penanganan pascapanen telur konsumsi utuh meliputi terutama sortasi, pencucian, pengemasan, penyimpanan, transportasi 3. Standard kualitas telur | Perkuliahan, Diskusi | | 16 | 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 KRISNANINGSIH, MP** | |  |
| **MATA KULIAH : PENANGANAN PASCA PANEN 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 | | |  |
|  |
|  |