

SILABUS

Mata Kuliah : Penanganan dan Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan
Kode / Bobot / Semester : MP 2.29.5.3 / 3 sks (1-2) / V

Capaian Pembelajaran MK :

Taruna mampu mengatur proses penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan serta penerapan HACCP dengan cara yang benar, baik dengan kinerja individu maupun secara berkelompok dalam kerjasama tim.

Sub-Capaian Pembelajaran MK :

Taruna Mampu

1. Menjelaskan definisi hasil perikanan
2. Menjelaskan jenis, ukuran dan bentuk ikan
3. Menjelaskan komposisi gizi ikan
4. Melakukan penanganan hasil tangkapan
5. Menunjukkan sarana penanganan hasil tangkapan di laut dan di darat
6. Menunjukkan program, prosedur dan fasilitas *hygiene* (Elsari)
7. Melakukan pengaturan proses penanganan hasil tangkapan diatas kapal (ELSARI)
8. Melakukan penanganan tuna untuk tujuan pemasaran segar (sasimi) (Elsari)
9. Melakukan penanganan ikan hidup
10. Melakukan penanganan ikan basah di darat
11. Melakukan pengaturan teknik pendinginan dan penmbekuan
12. Melakukan pengaturan penjaminan mutu hasil tangkapan dengan penerapan HACCP (Elsari)

Pokok Bahasan :

1. Hasil Perikanan,
2. Jenis-jenis Hasil Tangkapan,
3. Komposisi kimia dan Fisik Ikan.
4. Prinsip Penanganan Hasil Tangkapan,
5. Prinsip Penyimpanan Hasil Tangkapan,
6. Sarana Di Laut dan sarana di Darat; program, prosedur dan fasilitas hygiene;
7. Penanganan di atas Kapal : penanganan tuna ekspor; penanganan ikan hidup; Penanganan di Darat.
8. Pendinginan Dan Pembekuan : Perbedaan antara pendinginan dengan pembekuan.
9. Mutu;
10. Kemunduran Mutu Ikan;
11. Pengawasan mutu; pengendalian mutu;
12. Program pengendalian mutu;
13. HACCP, Penerapan HACCP, dan sertifikasi mutu

Daftar Pustaka :

1. Ilyas, S., 1988, Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I Teknik Pendinginan Ikan, Yayasan Wijayakusuma.
2. _____, 1993, Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid II Teknik Pembekuan Ikan, CV. Paripurna,.
3. Dwiloka, B., Supardi, dan Nurwantoro, 2004 Diktat Pengawasan Mutu Hasil Ternak, UPT PERPUS Undip.
4. WHO, 1997, Food Safety Issue, HACCP Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System. Food Safety Unit. Programme of Food Safety and Food Aid. World Health Organization.

5. Winarno, F.G., dan Surono, 2004, HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press.
6. Poernomo, S.H. dan Damayanti, N., 2002, Teknologi pengolahan Ikan Buku II, Jakarta.
7. Burgess G.H.O. et al., 1965, Fish Handling and Processing, Her Majesty's Stationery Office, Edinburgh.
8. Merritt, J.H. 1969, Refrigeration on Fishing Vessel, Fishing News Books Ltd. , London.
9. Londhal, G. 1981, Refrigerated Storage in Fisheries FAO Fish Tachnologi Paper, (214): 74p.
10. European Commission (ALA Funds). 2003. Pelatihan Penerapan Metode HACCP. EC-ASEAN Economic Co-operation Programme On Standards, Quality And Conformity Assessment. European Union and ASEAN.

FORM PEMBAGIAN MATERI MATA KULIAH BERDASARKAN ALOKASI WAKTU
TAHUN AKADEMIK 2020/2021

Mata Kuliah : Penanganan dan Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan
 Kode/Bobot/Semester : MP.2.29.5.3/SKS (1-2)/ V
 Program Studi : MP
 Dosen Pengampu : 1. Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si
 2. Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng

Jadwal Materi Kuliah

No.	Kegiatan	Nama Dosen/TPA	Materi Kuliah	Tempat	Keterangan
1.	Pertemuan 1	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	Kontrak perkuliahan Memahami Jenis dan Ukuran Bentuk Ikan <ul style="list-style-type: none"> Definisi Hasil Tangkapan Jenis-jenis, ukuran dan bentuk hasil tangkapan 	Daring	Teori/Praktik
2.	Pertemuan 2-3	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	<ul style="list-style-type: none"> Komposisi kimia dan fisik ikan (Gizi Ikan) 	Daring	Teori/Praktik
3.	Pertemuan 4 - 5	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	<ul style="list-style-type: none"> Prinsip Penanganan dan Penyimpanan Hasil Tangkapan 	Daring	Teori/Praktik
4.	Pertemuan 6	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	<ul style="list-style-type: none"> Sarana Penanganan Hasil Tangkapan di Laut dan di Darat 	Daring	Teori/Praktik
5.	Pertemuan 7	Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	<ul style="list-style-type: none"> Program, prosedur dan fasilitas hygiene 	Daring	Teori/Praktik
6.	Pertemuan 8	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	UTS (Ujian Tengah Semester)	Daring	Teori/Praktik
7.	Pertemuan 9	Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	Pengaturan proses penanganan hasil tangkapan di atas kapal	Daring	Teori/Praktik
8.	Pertemuan 10	Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	Penanganan tuna untuk tujuan pemasaran segar (shasimi)	Daring	Teori/Praktik
9.	Pertemuan 11	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	Penanganan ikan hidup	Daring	Teori/Praktik
10.	Pertemuan 12	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	Penanganan ikan basah di darat	Daring	Teori/Praktik

11.	Pertemuan 13	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	Pengaturan teknik Pendinginan dan Pembekuan	Daring	Teori/Praktik
12.	Pertemuan 14	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	Kemunduran mutu ikan	Daring	Teori/Praktik
13.	Pertemuan 15	Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	Pengaturan penjaminan mutu hasil tangkapan dengan penerapan HACCP	Daring	Teori/Praktik
14.	Pertemuan 16	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	UAS (Ujian Akhir Semester)	Daring	Teori/Praktik

Bitung, 14 September 2020

Dosen Pengampu :

1. Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si (.....)
2. Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng (.....)