

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

Mata Kuliah : Penanganan dan Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan  
 Kode/Bobot/Semester : TPI.2.24.3.3/SKS (2-1)/ III  
 Program Studi : TPI  
 Dosen Pengampu : 1. Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si  
 2. Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng  
 3. Fernando Wowiling, M.Si

**Jadwal Materi Kuliah**

No.	Kegiatan	Nama Dosen/TPA	Materi Kuliah	Tempat	Keterangan
1.	Pertemuan 1	1. Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	1. Kontrak perkuliahan 2. Hasil Perikanan dan Mutu Ikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Definisi mutu</li> <li>Sifat-sifat ikan secara umum</li> <li>Definisi ikan hasil tangkapan</li> </ul>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik
2.	Pertemuan 2 dan 3	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis ikan hasil tangkapan</li> <li>Komposisi ikan hasil tangkapan, ukuran dan bentuk ikan</li> <li>Sifat-sifat fisik dan kandungan kimia / gizi ikan</li> </ul>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik
3.	Pertemuan 4 dan 5	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat dan sarana penanganan hasil tangkapan diatas kapal</li> <li>Fasilitas palkah kapal untuk menampung produk beku dan produk segar</li> </ul>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik
4.	Pertemuan 6 dan 7	Fernando Wowiling, M.Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat dan sarana penanganan hasil tangkapan di darat</li> <li>Desain dan konstruksi ruang pendingin (cold storage) di darat</li> </ul>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prinsip kerja dan operasional cold storage</li> <li>• Sistem pengangkutan produk ikan hasil tangkapan</li> </ul>		
5.	Pertemuan 8	1. Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si 2. Fernando Wowiling, M.Si	<b>UTS (Ujian Tengah Semester)</b>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik
6.	Pertemuan 9 dan 10	Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanganan jenis produk unggulan hasil tuna dan udang serta ikan lainnya atau produk orientasi ekspor</li> <li>• Penyiapan produk-produk segar dan produk beku</li> </ul>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik
7.	Pertemuan 11 dan 12	Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definisi dan konsep komponen dan urutan kerja HACCP</li> <li>• Prinsip utama HACCP</li> <li>• Penerapan HACCP dengan benar</li> </ul>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik
8.	Pertemuan 13 dan 14	Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si	<p>Kemunduran Mutu Ikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciri-ciri dan tanda fisik ikan yang terindikasi kemunduran mutu (Uji Organoleptik)</li> <li>• Kesalahan penanganan awal terhadap ikan hasil tangkapan</li> </ul>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	Teori/Praktik
9.	Pertemuan 15	Fernando Wowiling, M.Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penanganan dan perlakuan awal terhadap ikan hasil tangkapan</li> <li>• Urutan penanganan sampai dengan penyimpanan diatas kapal</li> <li>• Mutu ikan dalam sistem pengangkutan sampai di darat</li> </ul>	Kelas	Teori/Praktik

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perlakuan mutu ikan sampai ke konsumen</li> </ul>		
10.	Pertemuan 16	1. Ir. Jenny I. Manengkey, M.Si 2. Elsari Tanjung Putri, S.Pi., M.Eng 3. Fernando Wowiling, M.Si	<b>UAS</b> <b>(Ujian Akhir Semester)</b>	Zoom Meeting/ WA Group/ GoogleMeet/ Google Classroom	

Bitung, 08 September 2020

Dosen Pengampu :

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