Versi

**24 JAN 2019**



**INSTRUMEN PEMENUHAN SYARAT MINIMUM AKREDITASI PROGRAM STUDI**

**PROGRAM DIPLOMA IV (SARJANA TERAPAN)**

**PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN HASIL PERIKANAN**

# KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI JAKARTA 2019

**DAFTAR ISI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Halaman* | | |
| IDENTITAS PROGRAM STUDI BARU YANG DIUSULKAN …………….. | | 3 |
| IDENTITAS PENGISI USULAN PROGRAM STUDI BARU ……………… | | 4 |
| KRITERIA 1 | SUMBER DAYA MANUSIA …………................................ | 5 |
| KRITERIA 2 | SARANA DAN PRASARANA ............................................ | 12 |
| KRITERIA 3 | KURIKULUM ..................................................................... | 16 |
| PAKTA INTEGRITAS ………………………………………………………… | | 24 |
| DAFTAR LAMPIRAN ................................................................................ | | 25 |

**IDENTITAS PROGRAM STUDI BARU YANG DIUSULKAN\*)**

Program Studi : Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan (P2HP)

Kode Program Studi : P2HP

Jurusan/Departemen : -

Fakultas : -

Perguruan Tinggi : Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung

Status Akreditasi PT : Terakreditasi/~~Belum Terakreditasi~~ (coret yang tidak perlu) Peringkat/Tahun SK : 30 Mei 2017

Nomor SK Akreditasi \*\*) : 1626/SK/BAN-PT/Akred/Dipl-III/V/2017

Alamat Program Studi : Jalan Tandurusa, Kelurahan Aertembaga II, Kecamatan Aertembaga, Kota Bitung, Provinsi Sulawei Utara

No. Telepon PS : 0438-21436

No. Faksimili PS : 0438-21436

*Homepage* dan *e-mail* PS : [politeknikkp\_bitung@yahoo.com](mailto:politeknikkp_bitung@yahoo.com)

[proditppp14@gmail.com](mailto:proditppp14@gmail.com)

\*) Identitas program studi wajib diisi dengan lengkap

\*\*) Bukti dilampirkan

# IDENTITAS PENGISI USULAN PROGRAM STUDI BARU \*)

Nama : Ir. Adi Suseno, M. Si

Tanggal Pengisian : 2 Juni 2020

Tanda Tangan

:

Nama : Dr. Rudi Saranga, S. Pi., M. Si

Tanggal Pengisian : 2 Juni 2020

Tanda Tangan

:

Nama : Nova M. Tumanduk, S. Pi., M. Si

Tanggal Pengisian : 2 Juni 2020

Tanda Tangan

:

Nama : Hetty M. P. Ondang, S. Pi., M. Si

Tanggal Pengisian : 2 Juni 2020

Tanda Tangan

:

Nama : Agusta Putri Balqis Linda Soeharso, M. Sc

Tanggal Pengisian : 2 Juni 2020

Tanda Tangan

Nama : Ir. Fidel Ticoalu, M. Si

Tanggal Pengisian : 2 Juni 2020

Tanda Tangan

:

Nama : Yunita M. L. Undap, SS

Tanggal Pengisian : 2 Juni 2020

Tanda Tangan

:

\*) Identititas pengisi wajib diisi dan ditandatangani – **usulan tanpa identitas dan tanpa tanda tangan tidak akan dievaluasi**

# KRITERIA 1. SUMBER DAYA MANUSIA

## Dosen Tetap dan Dosen Tidak Tetap pada Program Studi (sesuai dengan Permenristekdikti No 51 Tahun 2018)

Jumlah minimum dosen yang akan mengampu program studi sebanyak 5 (lima) orang dan minimal 3 (tiga) orang diantaranya adalah dosen tetap.

Dosen tetap sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan dosen berstatus sebagai pendidik tetap pada 1 (satu) perguruan tinggi dan tidak menjadi pegawai tetap pada satuan kerja atau satuan pendidikan lain.

Dosen Tidak Tetap adalah dosen yang bekerja paruh waktu yang berstatus sebagai tenaga pendidik tidak tetap pada perguruan tinggi penyelenggara program studi yang diberi tugas melaksanakan pembelajaran dalam bidang yang relevan dengan kompetensinya.

Dosen tetap memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Diangkat dan ditempatkan sebagai tenaga tetap pada PT yang bersangkutan; termasuk dosen penugasan LLDIKTI, dosen yayasan pada PTS, dan dosen kontrak dengan masa kontrak sekurang-kurangnya 5 (lima) tahun, dalam bidang yang relevan dengan keahlian bidang studinya.
2. Ditugaskan oleh pemimpin perguruan tinggi pengusul pada program studi yang diusulkan
3. Bersedia bekerja penuh waktu sesuai dengan Ekuivalen Waktu Mendidik Penuh (EWMP), yaitu perhitungan beban kerja Dosen setara dengan jam mendidik atau jam kerja di bidang Tridharma Perguruan Tinggi secara penuh, yaitu minimum 37,5 (tiga puluh tujuh koma lima) jam per minggu.
4. Tidak menjadi dosen tetap di perguruan tinggi lain atau tenaga tetap di satuan kerja lain
5. Usia Dosen:
   * paling tinggi 58 (lima puluh delapan) tahun untuk dosen yang belum memiliki NIDN
   * paling tinggi 65 (enam puluh lima) tahun untuk dosen yang telah memiliki NIDN dengan jabatan akademik non Profesor,
   * paling tinggi 70 (tujuh puluh) tahun untuk dosen yang telah memiliki NIDN dengan jabatan akademik Profesor

pada saat diterima sebagai dosen pada program studi yang akan dibuka

1. Berijazah paling rendah Magister atau Magister Terapan dalam bidang ilmu pengetahuan dan teknologi yang sesuai dengan prodi yang diusulkan (PTN/PTS)
2. Belum memiliki NIDN/NIDK atau telah memiliki NIDN/NIDK dari program studi lain di PTN/PTS yang akan membuka prodi dengan tetap mempertahankan nisbah dosen dan mahasiswa pada prodi yang ditinggalkan (1:45 untuk untuk rumpun ilmu agama, rumpun ilmu humaniora, rumpun ilmu sosial, dan/atau rumpun ilmu terapan (bisnis, pendidikan, keluarga dan konsumen, olahraga, jurnalistik, media massa dan komunikasi, hukum, perpustakaan dan permuseuman, militer, administrasi publik, dan pekerja sosial); 1 (satu) : 30 (tiga puluh) untuk rumpun ilmu alam, rumpun ilmu

formal, dan/atau rumpun ilmu terapan (pertanian, arsitektur dan perencanaan, teknik, kehutanan dan lingkungan, kesehatan, dan transportasi).

1. Bukan guru yang telah memiliki Nomor Urut Pendidik dan Tenaga Kependidikan (NUPTK)
2. Bukan pegawai tetap pada instansi kerja lain, dan
3. Bukan aparatur sipil negara.

## Profil Dosen yang mengampu mata kuliah pada program studi yang diusulkan

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama Dosen1** | **Status Dosen (Tetap/ Tidak Tetap)2** | **NIDN/ NIDK3** | **Jabatan Akademik4** | **Program Studi5** | | | **Prodi *homebase* saat ini sesuai PDPT 6** | **Total EWMP tahun terakhir7** | **Mata kuliah/blok yang akan diampu⁸** |
| **Sarjana** | **Magister/ Spesialis** | **Doktor/**  **Sub- spesialis** |
| 1. | Ir. Fidel J. B. Ticoalu, M.Si | DT | 3931086301 | Lektor Kepala | Pengolahan Hasil Perikana | Ilmu Perairan (Teknologi Industri Hasil Laut)  Sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), Sertifikat Pengolah Ikan (SPI), Asesor Pengolahan, | - | TPPP | 12 | 1. Pengoperasian  Mesin PHP  2. Teknologi  Pengolahan I  3. Teknik Pengemasan dan Pelabelan  4. Pengujian Sensori Produk Perikanan  5. Teknologi Pengolahan II  6. Pengembangan Produk Bernilai tambah |
| 2. | Meilya Suzan Triyastuti, M.T | DT | 0431059202 | Asisten Ahli | Teknik Kimia | Teknik Kimia  (Teknlogi Pangan) | - | TPPP | 12 | 1. Bahan Tambahan dan Bahan Penolong  2. Kelayakan Dasar Unit Pengolah  3. Kimia Hasil Perikanan  4. Sanitasi dan Higiene Industri Hasil Perikanan  5. Kreativitas dan Inovasi |
| 3. | Agusta Putri Balqis Linda Soeharso, M. Sc | DT | Dalam proses NIDN | Asisten Ahli | Ilmu dan Teknologi Pangan | Ilmu dan Teknologi Pangan | - | TPPP | 12 | 1. Bahasa Inggris Teknis  2. Bahan Baku Pengolahan Hasil Perikanan  3. Mikrobiologi Dasar  4. Kelayakan Usaha Pengolahan  5. Tataniaga Hasil Perikanan |
| 4. | Fernando Wowiling, S.TP, M.Si | DTT | Dalam proses NIDK |  | Ilmu dan Teknologi Pangan | Ilmu Perairan  (Teknologi Industri Hasil Laut).  Sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), Sertifikat Pengolah Ikan (SPI) | - | - | 12 | 1. Kesehatan dan Keselamatan kerja   1. Bioteknologi Hasil Perikanan 2. Toksikologi Bahan Makanan 3. Akreditasi dan adardisasi 4. Penanganan Limbah Industri Pengolahan |
| 5. | Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si | DT | 3918077201 | Lektor Kepala | Ilmu Kelautan | Ilmu Perairan, Sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), Sertifikat Pengolah Ikan (SPI), Asesor Pengolahan, | - | TPPP | 12 | 1. Bahan tambahan dan bahan Penolong  2. Kelayakan Dasar Unit Pengolah  3. Mikrobiologi hasil Perikanan  4. Kimia Hasil Perikanan  5. Manajemen Mutu Terpadu  6. Toksikologi Bahan Makanan |
| 6. | Nova M. Tumanduk, S.Pi, M.Si | DT | 3929117101 | Lektor Kepala | Manajemen Sumber Daya Peraira | Ilmu Perairan, Sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), Sertifikat Pengolah Ikan (SPI), Asesor Pengolahan, | - | TPPP | 12 | 1. Bahan Baku Olahan Hasil Perikanan  2. Teknologi Pengolahan I  3. Teknik Pengemasan dan Pelabelan  4. Pengujian Sensori Hasil Perikanan  5. Teknologi Pengolahan II  6. Pengembangan Produk Bernilai tambah |
| 7. | Ir. Adi Suseno, M. Si | DT | 3904055901 | Lektor Kepala | Sosial Ekonomi Perikanan | Ilmu Komunikasi, Sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), Sertifikat Pengolah Ikan (SPI), Asesor Pengolahan, | - | TPPP | 12 | 1. Manajemen Mutu Terpadu  2. Bioteknologi Hasil Perikanan  3. Sanitasi dan Higiene Industri Hasil Perikanan  4. Kreatifitas dan Inovasi (KW)  5. Komunikasi pada Industri Perikanan |
| 8. | Ir. Treesje Supit, M. Si | DTT |  |  | Pengolahan Hasil Perikana | Ilmu Perairan (Teknologi Industri Hasil Laut) |  | - | 12 | * + 1. Akteditasi dan Standardisasi     2. Manajemen Industri PHP     3. Kode Etik dan Peraturan Perundang-undangan     4. Penanganan Limbah Industri Pengolahan |

Catatan:

* + 1. Tuliskan nama-nama dosen yang digunakan untuk pemenuhan persyaratan jumlah dosen minimum sebuah program studi dan lampirkan ***scan*** dari dokumen asli berikut:
       1. Surat pernyataan calon dosen tetap tentang kesediaan menjadi dosen tetap di perguruan tinggi pengusul pembukaan program studi (bersedia bekerja penuh waktu 37,5 jam per minggu) (**Dosen Tetap**).
       2. Surat Keterangan Pemimpin Perguruan Tinggi tentang penugasan dosen tetap dari program studi lain pada perguruan tinggi yang sama pada program studi yang diusulkan, dengan mempertimbangkan rasio dosen dan mahasiswa pada program studi yang ditinggalkan, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
       3. Surat Persetujuan pemimpin perguruan tinggi lain (PT asal) bahwa yang bersangkutan akan menjadi calon dosen tidak tetap pada perguruan tinggi pengusul, dilampiri Perjanjian Kerja Sama (*MoU*) antar perguruan tinggi pengusul dengan perguruan tinggi lain (PT asal) (**Dosen Tidak Tetap**)
       4. Surat Persetujuan Pemimpin Perguruan Tinggi pengusul tentang penunjukan sebagai calon dosen tidak tetap pada perguruan tinggi pengusul (**Dosen Tidak Tetap**),
       5. Ijazah dan transkrip **semua jenjang pendidikan tinggi** yang pernah diperoleh;
       6. KTP,
       7. Borang EWMP (tanpa lampiran bukti fisik) yang ditandatangani oleh pemimpin perguruan tinggi (bagi yang berasal dari perguruan tinggi)
       8. Surat Pernyataan pimpinan perguruan tinggi bahwa EWMP calon dosen masih memungkinkan untuk ditambah dengan EWMP pada prodi yang diusulkan (bagi yang berasal dari perguruan tinggi).
    2. Tuliskan status calon dosen, apakah Dosen Tetap (**DT**) atau dosen tidak tetap (**DTT**)
    3. NIDN : Nomor Induk Dosen Nasional/NIDK : Nomor Induk Dosen Khusus. Lampirkan ***scan*** asli sertifikat pendidik bagi dosen yang telah memiliki NIDN/NIDK. Ketentuan mengenai calon dosen tetap dengan NIDK mengacu kepada Permenristekdikti No 2 Tahun 2016 tentang Registrasi Pendidik.
    4. Tuliskan jabatan fungsional terakhir dosen (hanya digunakan untuk penetapan batas usia maksimal calon dosen)
    5. Tuliskan bidang keahlian **sesuai dengan** ijazah dan transkrip yang diperoleh pada setiap jenjang pendidikan tinggi
    6. Isi *homebase* pada saat ini sesuai dengan yang tercantum pada PDDIKTI
    7. Tuliskan total EWMP tahun terakhir sesuai dengan borang EWMP yang dilampirkan, diisi NOL jika calon dosen di prodi yang diusulkan belum pernah bekerja sebagai dosen
    8. Tuliskan nama mata kuliah/blok yang akan diampu

Semua dokumen tersebut harus di***scan*** dari dokumen aslinya, dan hasil ***scan*** tersebut harus dalam keadaan terbaca. ***Scan*** dari fotokopi dokumen tersebut di atas dinyatakan tidak akan dievaluasi. Kelengkapan dokumen di atas merupakan persyaratan mutlak untuk aspek dosen tetap.

### Tabel dibuat dengan posisi melintang/*landscape*

* 1. **Tenaga Kependidikan**

Tenaga Kependidikan paling sedikit berjumlah 2 (dua) orang untuk melayani setiap program studi pada Program Diploma atau Program Sarjana, dengan kualifikasi paling rendah berijazah Diploma Tiga, berusia paling tinggi 56 (lima puluh enam) tahun, dan bersedia bekerja penuh waktu selama 37,5 (tiga puluh tujuh koma lima) jam per minggu

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **Jenis Tenaga** **Kependidikan** | **Jumlah Tenaga Kependidikan dengan Pendidikan Tertinggi3** | | | | |
| M | P | S | D-4 | D-3 |
| 1. | Tenaga Perpustakaan |  |  |  |  | 2 |
| 2. | Laboran/ teknisi |  |  | 2 |  |  |
| 3. | Tenaga Administrasi Arsiparis |  |  | 2 |  |  |
| **Jumlah** | |  |  | **4** |  | **2** |

Catatan:

* + 1. Diisi sesuai dengan jenis tenaga kependidikan yang sesuai dengan kebutuhan prodi
    2. M = magister; P = profesi; S = sarjana; D4 = diploma empat; D3 = diploma tiga
    3. Usia maksimal 56 tahun
    4. Tenaga kependidikan memiliki kualifikasi minimal berijazah D3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NO.** | **Jenis Tenaga Kependidikan** | Tugas dan tanggung jawab |
|
| 1. | Tenaga Perpustakaan | 1. Membuat perencanaan pembinaan dan pengembangan perpustakaan pada awal tahun ajaran. 2. Mengadakan koordinasi dan pengawasan terhadap semua kegiatan perpustakaan. 3. Mengadakan pembinaan terhadap anggota pustaka 4. Membuat kebijaksanaan-kebijaksanaan tertentu sehubungan dengan pembinaan dan pengembangan perpustakaan. 5. Mengadakan penilaian terhadap penyelenggaraan perpustakaan. |
|  |  | 1. Mengadakan hubungan kerja sama dengan pihak luar / perpustakaan lain dalam upaya pengembangan erpustakaan 2. Membuat laporan kegiatan perpustakaan pada akhir tahun ajaran. 3. Merencanakan dan melakukan pengadaan bahan-bahan pustaka sesuai dengan kebutuhan. 4. Mengiventarisasi bahan-bahan pustaka ke dalam buku induk dan buku iventaris. 5. Mengkatalog dan melabel  buku-buku perpustakaan sekolah 6. Membuat perlengkapan buku (kartu buku, barkot, slip tanggal) 7. Menyusun koleksi/ bahan-bahan pustaka di rak menurut peraturan yang berlaku 8. Melayani peminjaman dan pengembalian buku-buku |
| 2. | Laboran/ teknisi | 1. Merencanakan kegiatan dan pengembangan laboratorium 2. Mengelola kegiatan laboratorium 3. Memantau sarana dan prasarana laboratorium 4. Menerapkan gagasan, teori dan prinsip kegiatan laboratorium 5. Mendata alat dan bahan pratikum 6. Mencatat kegiatan pratikum 7. Merawat ruang laboratorium 8. Melayani kegiatan pratikum 9. Menjaga kesehatan dan keselamatan kerja di laboratorium |
| 3. | Tenaga Administrasi Arsiparis | 1. Melaksanakan administrasi akademik, pendidik dan tenaga kependidikan; 2. Melaksanakan administrasi praktek kerja lapang; 3. Melaksanakan adminitrasi ketarunaan dan alumni; 4. Melaksanakan administrasi kesejahteraan taruna |

# KRITERIA 2. SARANA DAN PRASARANA

## Ruang kuliah, dosen, kantor dan perpustakaan

Tuliskan data ruang yang dimiliki dengan mengikuti format tabel berikut:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Jenis Ruang** | **Jumlah Unit (buah)** | **Luas Total (m2)** | **Kapasitas total (orang)** | **Kepemilikan** | |
| **SD** | **SW** |
| 1 | Ruang Kuliah | 4 | 350 | 120 | SD |  |
| 2 | Ruang Dosen | 8 | 72 | 8 | SD |  |
| 3 | Kantor & Adm | 1 | 27 | 4 | SD |  |
| 4 | Perpustakaan | 1 | 452 | 120 | SD |  |
| TOTAL | | 14 | 901 | 252 |  |  |

Keterangan: SD = Milik PT/fakultas/jurusan sendiri; SW = Sewa/Kontrak/Kerjasama Luasan minimal untuk setiap ruangan sesuai dengan peraturan perundangan.

## Ruang akademik khusus

Tuliskan ketersediaan ruang akademik khusus misalnya berupa laboratorium, studio, bengkel kerja, lahan praktik atau tempat praktik, atau fasilitas lain yang sejenis (disesuaikan bidang masing-masing) yang disediakan dengan mengikuti format tabel berikut:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama Ruang Akademik Khusus** | **Jumlah Luas** | **Jumlah Unit** | **Kepemilikan** | |
| **SD** | **SW** |
| 1 | Workshop Pengolahan Tradisional | 60 | 1 | SD |  |
| 2 | Workshop Pengolahan Modern | 120 | 1 | SD |  |
| 3 | *Cold Storage* | 80 | 1 | SD |  |
| 4 | *Air Blast Freezer* | 80 | 1 | SD |  |
| 5 | Laboratorium Dasar (Fisika) | 77 | 1 | SD |  |
| 6 | Laboratorium Dasar (Biologi) | 77 | 1 | SD |  |
| 7 | Instalasi *Basic Safety Training* (BST) | 745 | 3 | SD |  |

Keterangan: SD = Milik PT/fakultas/jurusan sendiri; SW = Sewa/Kontrak/Kerjasama/Hak Pakai.

Ruang akademik khusus terdiri dari dua laboratorium, dua workshop, satu cold storage, Air Blast Freezer, dan satu instalasi Basic Safety Training. Memiliki luas masing-masing berkisar 60 - 120 m2.. Laboratorium dan workshop didesain sangat nyaman dengan pencahayaan yang cukup, bersih, dan tidak bising. Masing-masing ruang laboratorium ber-AC dan terhubung dengan jaringan internet melalui Wifie dengan kecepatan yang memadai. Semua peralatan dam keadaan sangat baik. Sistem perawatan peralatan di laboratorium dilakukan secara rutin oleh petugas yang telah ditunjuk oleh Politeknik untuk melakukan perawatan peralatan laboratorium. Program studi dapat memanfaatkan/ mengakses laboratorium diluar jam praktikum baik dosen maupun mahasiswa.

Laboratorium pendaftaran, filling dan assembling didesain menjadi mini hospital yang memiliki luas masing-masing yaitu 80 m2.. Suhu ruangan dalam laboratorium standar sesuai dengan suhu ruangan. Laboratorium di desain sangat nyaman dengan pencahayaan yang cukup, bersih dan tidak bising. Masing masing ruang laboratorium ber-AC dan terhubung dengan jaringan internet melalui Wifie dengan kecepatan yang memadai. Semua peralatan dam keadaan sangat baik. Sistem perawatan peralatan di laboratorium dilakukan secara rutin oleh petugas yang telah ditunjuk oleh Politeknik untuk melakukan perawatan peralatan laboratorium

Akses diluar jam praktikum, Program studi dapat memanfaatkan/ mengakses laboratorium diluar jam praktikum

Laboratorium pendaftaran, filling dan assembling didesain menjadi mini hospital yang memiliki luas masing-masing yaitu 80 m2.. Suhu ruangan dalam laboratorium standar sesuai dengan suhu ruangan. Laboratorium di desain sangat nyaman dengan pencahayaan yang cukup, bersih dan tidak bising. Masing masing ruang laboratorium ber-AC dan terhubung dengan jaringan internet melalui Wifie dengan kecepatan yang memadai. Semua peralatan dam keadaan sangat baik. Sistem perawatan peralatan di laboratorium dilakukan secara rutin oleh petugas yang telah ditunjuk oleh Politeknik untuk melakukan perawatan peralatan laboratorium

Akses diluar jam praktikum, Program studi dapat memanfaatkan/ mengakses laboratorium diluar jam praktikum

## Peralatan praktikum/praktik/PKL atau yang tujuan penggunaanya sejenis

Tuliskan peralatan untuk melaksanakan praktikum/praktik/PKL yang tersedia pada saat usulan diajukan dengan mengikuti format tabel berikut

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama Ruang Akademik Khusus** | **Jenis Peralatan** | **Jumlah Unit** | **Kepemilikan** | |
| **SD** | **SW** |
| 1 | Workshop Pengolahan Tradisional | 1. Timbangan cepat kapasitas 200 kg 2. Timbangan kapasitas 10 kg 3. Alat Pengasapan 4. Meja Kerja Besi/Metal 5. Meja Kerja Kayu 6. Kompor Gas/ alat dapur 7. Tabung gas 8. Alat pengering | 1  2  2  4  2  2  2  2 | SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD |  |
| 2 | Workshop Pengolahan Modern | * 1. Timbangan cepat kapasitas 200 kg   2. Timbangan kapasitas 10 kg   3. Timbangan Digital   4. Alat Prosesing Daging   5. Lemari Display   6. Meja Kerja   Stainlessteal/Metal   * 1. Meja Kerja Kayu   2. Lemari es   3. Frezzer   4. Alat Pendingin Lainnya (Show case)   5. Kompor Gas/ alat dapur   6. Rice Cooker/alat dapur   7. Oven listrik   8. Tabung gas   9. Mesin parutan kelapa   10. Blender   11. Mixer   12. Oven gas   13. Wonder pan   14. Mesin giling daging   15. Alat dapur lain/Pisau   16. Packaging Machine (Vacuum pack)   17. Disc Cutting Machine   18. Cup Sealer   19. Juicer   20. Generator TC (130 KVA)   21. Hand Sealer   22. Pemotong kerupuk   23. Mesin Catek Bakso (Fish Ball Mechine)   24. Mesin pencampur adonan (Filling Mixer)   25. Mesin pembuat nugget (Nugget Forming Machine)   26. Silent Cutter Machine | 1  2  3  2  5  12  6  2  4  2  6  2  4  4  1  4  4  2  2  3  6  3  1  1  5  1  2  1  4  1  1  1 | SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD |  |
| 3 | *Cold Storage* | Cold Storage   1. Kapasitas 5 ton 2. Kapasitas 10 ton | 1  1 | SD  SD |  |
| 4 | *Air Blast Freezer* | Air Blast Freezer | 1 | SD |  |
| 5 | Laboratorium Dasar (Fisika) | 1. Timbangan Sentisimal dacin kuningan 2. Timbangan/neraca 3. Stop watch 4. Standard klem Burete 5. pH meter 6. Refractometer 7. Hygrometer 8. Buret 9. Voltmeter 10. Jangka sorong 11. Micrometer 12. Thermometer Digital 13. Salino Meter 14. Water Quality Analyzer System 15. Lux meter | 1  1  7  4  1  1  2  4  5  1  1  4  2  1 | SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD |  |
| 6 | Laboratorium Dasar (Biologi) | 1. Lemari es 2. Timbangan/neraca 3. Rak tabung reaksi 4. Vacuum pump 5. Stop watch 6. Standard klem Burete 7. pH meter 8. Refractometer 9. Hygrometer 10. Buret 11. Mikroskop binokuler 12. Garpu tala 13. Jangka sorong 14. Autoclave 15. Sentrifuge 16. Spiner | 1  1  10  1  7  4  5  1  1  4  3  1  5  1  1  1 | SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD |  |
| 7 | Instalasi *Basic Safety Training* (BST) | * + 1. Tabung 0²     2. Jacob Yuls Forceps     3. Kaca Mata Frenzel     4. Snellen Chard     5. Rowing Machine     6. O 2 Masker     7. Safety Goggles     8. Mobile Lab. Safety Hard Hats (Topi Safety)     9. Laboratory Air Conditioner 1 HP     10. Safety Container     11. Workshop Ascessories (Hand And Electronic Tools)     12. Baju Anti Radiasi     13. Sepatu Anti Licin     14. Inflatable Life Craft     15. Payung Udara (Parasut)     16. Emersion suit     17. Nozzle Tester     18. Boat Raft Lift Net ( Bagan Perahu/Rakit )     19. Tabung Pemadam Api     20. Radio     21. Light     22. Ambubag     23. Bed Skreen/Sherm     24. Oxygen Regulator     25. Partus Instrument Set     26. Scissors Bandage     27. Manual Resuscitatian Set Adult & Child     28. Patient Strecher     29. Automatic Blood Pressure     30. Fire Extinghuizer     31. Boneka Anatomi     32. Alat Uji Kebocoran Udara Untuk Glove     33. Laboratory Emergency Shower/Eyewash     34. Laboratory Safety Manual     35. Mechanic Heater     36. Lifeboat Tranciever     37. Immersion Pyrometer     38. Nozzlemeter Flowmeter     39. Fire Extinguisher     40. Smoke Detecting System & Alarm     41. Navigasi Via Satelite (Magnavox)     42. Masker Gas     43. Selang Tekanan Tinggi     44. Aid Hearing 2 Buah | 22  2  20  2  1  3  5  110  1  15  32  30  50  2  3  6  4  5  10  4  4  1  2  1  1  1  2  3  2  17  2  2  2  15  2  3  1  4  13  3  1  38  1  2 | SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD  SD |  |

Keterangan:

* + 1. SD = Milik sendiri; SW = Sewa/Kontrak/Kerjasama/Hak Pakai.
    2. Peralatan yang dicantumkan adalah peralatan mutakhir yang paling penting untuk melaksanakan pembelajaran, bukan peralatan dasar seperti peralatan gelas, pipet, cawan petri, tang, palu, linggis dan sebagainya

# KRITERIA 3. KURIKULUM

Kurikulum Pendidikan Tinggi (KPT) adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi. Kurikulum harus memuat capaian pembelajaran mengacu pada Permenristekdikti No. 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN- Dikti) dan perubahannya pada Permenristekdikti No 50 Tahun 2018 dan deskripsi level 5 (lima) atau 6 (enam) Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) sesuai Perpres Nomor 8 Tahun 2012 masing-masing untuk Program Diploma III atau Program Diploma IV (Sarjana Terapan), dan yang terstruktur untuk tercapainya tujuan, terlaksananya misi, dan terwujudnya visi keilmuan program studi.

## Capaian pembelajaran.

Tuliskan rumusan capaian pembelajaran program studi sesuai dengan empat domain capaian pembelajaran SN-Dikti dan level 5 (lima) (Diploma III) atau level 6 (enam) (Diploma IV/Sarjana Terapan) KKNI serta keunikan program studi dan profil calon lulusan

**Profil Lulusan Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan**

Sesuai dengan tujuan pendidikan, Politeknik KP Bitung Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan (Aquatic Product Processing and Storage) memiliki 4 (empat) profil sebagai berikut :

1. Manajer produksi Hasil Perikanan

2. Pengawas Mutu Hasil Perikanan/Quality Control (QC)

3. Kepala Laboratorium Pengujian Mutu Hasil Perikanan

4. Wirausahawan Bidang Pengolahan dan Pemasaran Ikan

Lulusan Program studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan (P2HP) juga memiliki kemampuan dalam menerapkan teknik dan manajerial di bidang pengolahan hasil perkanan yang menguntungkan dan ramah lingkungan. Profil atau karakteristik lulusan program studi P2HP yang diharapkan, memiliki kompetensi sebagai penciri program studi utama, penciri institusi khusus dan penciri nasional umum pada masing –masing profil lulusan.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Profil Lulusan** | **KEMAMPUAN YANG HARUS DIMILIKI** |
| **1.** | **Manajer Produksi Hasil Perikanan** | Memiliki kemampuan memimpin dan manajerial dalam mengelola bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi, pemasaran, dan penyimpanan hasil perikanan. |
| **2.** | **Pengawas Mutu Hasil Perikanan/ Quality Control** | Memiliki kemampuan untuk melakukan pengawasan dan pengujian mutu produk hasil perikanan sesuai standar HACCP. |
| **3** | **Kepala Laboratorium Pengujian Mutu Hasil Perikanan** | Memiliki kemampuan untuk melakukan pengujian mikrobiologi, kimia, dan sensori sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, dan mengelola laboratorium sesuai standar ISO 17025. |
| **4** | **Wirausahawan Bidang Pengolahan dan Pemasaran Ikan** | Memiliki kemampuan untuk memimpin, berkomunikasi, menganalisis dan menciptakan peluang usaha produktif. |

**Tabel. Contoh Penyusunan Capaian Pembelajaran**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Capaian Pembelajaran (CP)** | **Sumber Acuan** |
| **I.** | **Aspek Sikap** | Lampiran Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi |
| **S.1**  **S.2**  **S.3**  **S.4**  **S.5**  **S.6**  **S.7**  **S.8**  **S.9**  **S.10**  **S.11** | Bertaqwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious  Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika  Berkonstribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila  Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggugjawab pada negara dan bangsa  Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan serta pendapat atau temuan orisinal orang lain  Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan  Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan lingkungan  Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik  Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahlian secara mandiri  Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan dalam bidang pengolahan dan penyimpanan hasil perikanan  Mempunyai ketulusan, kesungguhan, komitmen, dan motivasi untuk mengembangkan sikap, pengetahuan, dan kemampuan peserta didik yang dilandasi oleh akhlak mulia dan nilai-nilai kearifan lokal demi kemaslahatan masyarakat |
| **II.** | **Aspek Pengetahuan** | Hasil FGD: Dosen internal, eksternal, prodi sejenis, asosiasi praktisi, asosiasi profesi, dan pengguna lulusan |
| **P.1**  **P.2**  **P3**  **P4**  **P5**  **P6**  **P7** | Menguasai konsep teoritis bahan baku pengolahan hasil perikanan, kreatifitas dan inovasi, kesehatan dan keselamatan kerja, bahan tambahan dan bahan penolong, mikrobiologi dasar, bahan pembantu dan bahan tambahan, teknologi pengolahan, pegoperansian mesin pengolahan hasil perikanan, bioteknologi hasil perikanan, pengembangan produk bernilai tambah, dan penyimpanan hasil perikanan yang diperlukan dalam pengolahan hasil perikanan.  Menguasai konsep, prinsip dalam merancang/merencanakan desain dan tata letak industri pengolahan dan penyimpanan hasil perikanan untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi dan efektifitas kegiatan produksi  Menguasai konsep, prinsip dan analisis pengujian mutu hasil perikanan meliputi analisis mutu, mikrobiologi, kimia dan sensori sesuai Standar Nasional Indonesia dan standar internasional yang berlaku secara mendalam  Menguasai konsep, prinsip dan panduan mutu manajemen dan akreditasi laboratorium penguji mutu hasil perikanan sesuai ISO 17025 secara mendalam  Menguasai prinsip, konsep, teori manajemen usaha dan tata niaga hasil perikanan, dan penerapan kelayakan usaha pengolahan hasil perikanan.  Menguasai teknik berkomunikasi lisan dan tulisan menggunakan bahasa nasional dan internasional secara umum  Menguasai prinsip dan konsep tentang Standar Nasional Indonesia (SNI), Good Manufacturing Procedure (GMP), Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP), Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP), serta sertifikat internasional Global Food Safety Initiative Standards (GFSI) seperti : MSC, BRC, Fair Trade, FSSC 22000, EU Organic Logo, Orthodox Union |
| **III.** | **Aspek Keterampilan Umum** | Hasil FGD: Dosen internal, eksternal, prodi sejenis, asosiasi praktisi, asosiasi profesi, dan pengguna lulusan |
| **KU1**  **KU2**  **KU3**  **KU4**  **KU5**  **KU6**  **KU7**  **KU8**  **KU9** | Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.  Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.  Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototipe, prosedur baku, desain atau karya seni,  Mampu menyusun hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi  Mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku,spesifikasi desain, persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi pada pekerjaannya  Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama didalam maupun di luar lembaganya  Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya  Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri  Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi |
|  |  |
| **IV.** | **Aspek Keterampilan Khusus** |  |
| **KK1**  **KK2**  **KK3**  **KK4**  **KK5**  **KK6**  **KK7** | Mampu merancang dan menganalisis kebutuhan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong menggunakan uji (sensori, mikro, kimia) sesuai Standar Nasional Indonesia tentang pengujian dan persyaratan mutu bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong  Mampu merancang dan mengaplikasikan desain dan tata letak ruang Unit Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan sesuai dengan prinsip Good Manufacturing Procedure (GMP), Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP), Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP ) sesuai Permen Nomor 57 tahun 2015 tentang sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan serta peningkatan nilai tambah produk hasil perikanan  Mampu membuat panduan mutu pengolahan dan penyimpanan hasil perikanan serta mengkaji bahaya (hazard) (mikrobiologi , kimia dan fisik) sesuai sistem jaminan keamanan hasil perikanan  Mampu membuat panduan mutu manajemen laboratorium mutu dan akreditasi menggunakan manual manajemen laboratorium sesuai standar ISO/IEC 17025  Mampu membuat rancangan Standar Nasional Indonesia tentang pengolahan dan penyimpanan hasil perikanan sesuai peraturan BSN  Mampu membuat formulasi pengembangan produk baru, menggunakan uji coba atau metode pengembangan produk sesuai dengan standar spesifikasi produk nasional dan internasional  Mampu membentuk peluang usaha pengolahan dan penyimpanan hasil perikanan menggunakan jaringan informasi/digital sesuai perkembangan teknologi informasi yang sedang berlangsung |

3.2

## 3.2 Daftar mata kuliah

Tuliskan susunan/daftar mata kuliah berdasarkan urutan mata kuliah (MK)/Blok per semester dengan mengikuti format tabel berikut:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Smt** | **Kode MK/ Blok** | **Nama MK/Blok1** | **Bobot SKS2** | **Dosen Pengampu3** | **RPS4** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** | **12** |
| I | PKP 1.01.1.2 | Pendidikan Agama | 2(2-0) | Masykur Al Ma’muni, S.Pdi  Pdt.Treys Tombokan,M.Th  Dr. Prasetyaningsih Drs. | **√** |
| I | PKP 1.02.1.2 | Pendidikan Kewarganegaraan | 2(2-0) | Drs. Jerry D.Kalesaran,DEA | **√** |
|  |  |  |  | Ratna Dewi Jasin, S.Pd.,M.Pd |  |
| I | PKP 1.03.1.2 | Pancasila | 2(2-0) | Drs. Jerry D.Kalesaran,DEA | **√** |
|  |  |  |  | Ratna Dewi Jasin, S.Pd.,M.Pd |  |
| I | PKP 1.04.1.2 | Bahasa Indonesia | 2(2-0) | Dr. Prasetyaningsih | **√** |
| I | PKP 1.05.1.2 | Bahasa Inggris teknis | 2(1-1) | Muh. Zaenul Arifin S.Pi, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Agusta Putri Balqis, M.Sc |  |
| I | P2HP 2.11.1.5 | Bahan Baku Pengolahan Hasil | 5(3-2) | Nova M. Tumanduk, S.Pi, M.Si | **√** |
|  | Perikanan |  | Agusta Putri Balqis, M.Sc |
| I | P2HP 2.12.1.3 | Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) | 3(2-1) | Fernando Wowiling, S.TP, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Marinus S. Tappy, A.Pi, M.Si |  |
| **Sub total Smt I** | | | **18(14-4**) |  |  |
| II | P2HP 2.13.2.4 | Pengoperasian Mesin Pengolahan Hasil | 4(2-2) | Ir. Fidel J. B. Ticoalu, M.Si | **√** |
|  |  | Perikanan |  | Jefta Ratela, S.Pd, ME |  |
| II | P2HP 2.14.2.5 | Bahan Tambahan dan Bahan Penolong | 5(3-2) | Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Meilya Zusan Triyastuti, M.T |  |
| II | P2HP 2.15.2.3 | Mikrobiologi Dasar | 3(2-1) | Agusta Putri Balqs, M.Sc | **√** |
|  |  |  |  | Sandra Wahani, S.Pi, M.Si |  |
| II | P2HP 2.16.2.4 | Kelayakan Dasar Unit Pengolahan | 4(2-2) | Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Meilya Zusan Triyastuti, M.T |  |
| II | PKP. 1.07.2.2 | Praktek Pengenalan Kehidupan Masyarakat Pesisir (PKMP) | 2(0-2) | Panitia | **√** |
| **Sub total Smt II** | | | **18(9-9)** |  |  |
| III | P2HP 2.17.3.4 | Teknologi pengolahan I | 4(2-2) | Ir. Fidel J. B. Ticoalu, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Nova M. Tumanduk, S.Pi, M.Si |  |
| III | P2HP 2.18.3.4 | Teknik Pengemasan dan Pelabelan | 4( 2-2) | Ir. Fidel J. B. Ticoalu, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Nova M. Tumanduk, S.Pi, M.Si |  |
| III | P2HP 2.19.3.4 | Mikrobiologi Hasil Perikanan | 4(2-2) | Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Sandra Wahani, S.Pi, M.Si |  |
| III | P2HP 2.20.3.4 | Kimia Hasil Perikanan | 4(2-2) | Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Sandra Wahani, S.Pi, M.Si |  |
| III | P2HP 2.21.3.4 | Kelayakan Usaha Pengolahan (KW 2) | 4(3-1) | Ir. Dolfie Dj. Kaligis, ME | **√** |
|  |  |  |  | Agusta Putri Balqis, M.Sc |  |
| III | P2HP 2.22.3.4 | Pengujian Sensori Hasil Perikanan | 4(2-2) | Nova M. Tumanduk, S.Pi, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Ir. Fidel Ticoalu, M.Si |  |
| **Sub total III** | | | **24(13-11)** |  |  |
| IV | P2HP 2.23.4.5 | Teknologi pengolahan II | 5(3-2) | Ir. Fidel J. B. Ticoalu, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Nova M. Tumanduk, S.Pi, M.Si |  |
| IV | P2HP 2.24.4.5 | Manajemen Mutu Terpadu | 5(3-2) | Ir. Adi Suseno, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si |  |
| IV | P2HP 2.25.4.5 | Bioteknologi Hasil Perikanan | 5(3-2) | Ir. Adi Suseno,M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Fernando Wowiling, S.TP, M.Si |  |
| IV | P2HP.2.26.3 | Pengelolaan Laboratorium Pengujian | 3(2-1) | Ir. Itje D. Wewengkang, M.Si | **√** |
|  |  | Mutu HP |  | Ir. Palehel Mulalinda, MP |  |
| IV | P2HP 2.27.4.4 | Praktek Pengembangan Keahlian | 4(0-4) | Panitia | **√** |
| **Sub total IV** | | | **22(11-11)** |  |  |
| V | P2HP 2.28.5.5 | Sanitasi dan Higiene Industri Hasil | 5(3-2) | Ir. Adi Suseno, M.Si | **√** |
|  |  | Perikanan |  | Meilya Zusan Triyastuti, M.T |  |
| V | P2HP 2.29.5.4 | Toksikologi Bahan Makanan | 4(2-2) | Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Fernando Wowiling, M. Si |  |
| V | P2HP 2.30.5.3 | Akreditasi dan Standardisasi | 3(2-1) | Ir. Treesje Supit, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Fernando Wowiling, M. Si |  |
| V | P2HP 2.31.5.4 | Teknik Desain dan Tata Letak Industri | 4(2-2) | Ir. Dolfie Dj. Kaligis, ME | **√** |
|  |  | PHP |  | Joshua Huwae, ST, M.Si |  |
| V | P2HP 2.32.5.3 | Kreativitas dan Inovasi (KW 1) | 3(2-1) | Ir. Adi Suseno, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Meilya Zusan Triyastuti, M.T |  |
| V | P2HP 2.33.5.3 | Manajemen Industri PHP | 3(2-1) | Ir. Treesje Supit, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Elanemay Ivonny Peleh, M.Sc |  |
| **Sub total V** | | | **22(13-9)** |  |  |
| VI | P2HP 2.35.6.5 | Pengembangan Produk Bernilai | 5(3-2) | Ir. Fidel J. B. Ticoalu, M.Si | **√** |
|  |  | Tambah (Konsumsi dan Non Konsumsi) |  | Nova M. Tumanduk, S.Pi, M.Si |  |
| VI | P2HP 2.36.6.3 | Tataniaga Hasil Perikanan | 3(1-2) | Ir. Dolfie Dj. Kaligis, ME | **√** |
|  |  |  |  | Fernando Wowiling, M. Si |  |
| VI | P2HP 2.37.6.4 | Komunikasi pada Industri Perikanan | 4(2-2) | Ir. Adi Suseno, M.Si | **√** |
|  |  |  |  | Elanemay Ivonny Peleh, M.Sc |  |
| VI | P2HP 2.38.6.2 | Kode Etik dan Peraturan Perundang- | 2(2-0) | Ir. Itje D. Wewengkang, M.Si | **√** |
|  |  | undangan Pangan |  | Ir. Treesje Supit, M.Si |  |
| VI | P2HP 2.39.6.4 | Penanganan Limbah Industri | 4(3-1) | Ir. Treesje Supit, M. Si | **√** |
|  |  | Pengolahan Hasil Perikanan |  | Fernando Wowiling, M. Si |  |
| VI | PKP. 1.06.6.3 | Metode Penelitian dan Penulisan Karya Ilmiah | 3(2-1) | Ir. Samuel Hamel, M.Si  Ir. Palehel Mulalinda, MP | **√** |
| **Sub total VI** | | | **21(13-8)** |  |  |
| VII | P2HP 2.39.7.8 | Praktek Kerja Lapang (PKL) (Magang DUDI) | 8(0-8) | Panitia | **√** |
| VII | P2HP 2.40.7.1 | Laporan Kerja Lapang | 1(0-1) | Panitia | **√** |
| **Sub total VII** | | | **9(0-9)** |  |  |
| VIII | PKP.1.08.8.8 | Karya Ilmiah Praktek Akhir (KIPA) | 8(0-8) | Panitia | **√** |
| VIII | PKP.1.09.8.1 | Seminar | 1(0-1) | Panitia | **√** |
| VIII | PKP 1.10.8.2 | Laporan Karya Ilmiah Praktek Akhir | 2(0-2) | Panitia | **√** |
| **Sub total VIII** | | | **11(0-11)** |  |  |
| **TOTAL SKS** | | | **145 (73-72)** |  |  |
| Jumlah jam pelaksanaan yang dgunakan untuk kegiatan praktikum/praktik/PKL = 72 sks x 170 menit/sks/minggu x 14 minggu  = 171.360 menit = 2.856 jam (jam real) | | | | | |
|  | | | | | |

Catatan:

* + 1. Tuliskan mata kuliah/blok pilihan sebagai mata kuliah/blok pilihan I, mata kuliah/blok pilihan II, dst. (nama-nama mata kuliah/blok pilihan yang dilaksanakan.
    2. Tuliskan bobot sks untuk setiap mata kuliah/blok pilihan. Cara penulisan misal 3 (2

– 1) yaitu 2 sks teori dan 1 sks praktik/praktikum

* + 1. Tuliskan nama dosen pengampu setiap mata kuliah/blok pilihan. Nama dosen adalah sebagaimana yang tercantum pada daftar dosen tetap dan dosen tidak tetap.
    2. Beri tanda √ pada mata kuliah/blok yang dilengkapi dengan RPS.
    3. Tabel dapat dibuat dengan posisi melintang (*landscape*)

### POLTEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN BITUNG

### BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA

**PAKTA INTEGRITAS PEMBUKAAN PROGRAM STUDI BARU**

Yang bertanda tangan dibawah ini,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama | : | Ir. ADI SUSENO, M,Si |
| Jabatan | : | Direktur Politeknik KP Bitung |
| Alamat | : | Jalan Tandurusa, Kelurahan Aertembaga II, Kecamatan Aertembaga, Kota Bitung, Provinsi Sulawei Utara |
| Telp/Fax | : | 0438-21436 |
| Email | : | [politeknikkp\_bitung@yahoo.com](mailto:politeknikkp_bitung@yahoo.com)  [proditppp14@gmail.com](mailto:proditppp14@gmail.com) |

Menyatakan bertanggungjawab atas kebenaran data dan informasi yang dimuat dalam semua dokumen yang digunakan untuk pengusulan Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan (P2HP) pada Universitas/Institut/Sekolah Tinggi/Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung dan bersedia dikenakan sanksi pidana berdasarkan Pasal 242 ayat (1) juncto ayat (3) Kitab Undang-Undang Hukum Pidana

Bitung, Juni 2020

Direktur

Ir. ADI SUSENO, M,Si

# DAFTAR LAMPIRAN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Nomor Butir** | **Keterangan** |
| 1 | Persyaratan | Akta notaris pendirian Badan Penyelenggara beserta semua perubahannya, jika pernah dilakukan perubahan (untuk PTS) |
| 2 | Persyaratan | Surat keputusan pejabat yang berwenang tentang pengesahan Badan Penyelenggara sebagai badan hukum, misalnya Surat  Keputusan Menkumham untuk Yayasan (untuk PTS) |
| 3 | Persyaratan | Surat Keputusan izin pendirian PTS beserta semua perubahannya |
| 4 | Persyaratan | Surat Rekomendasi Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi |
| 5 | Persyaratan | Surat Persetujuan Badan Penyelenggara (untuk PTS) tentang pembukaan program studi yang diusulkan |
| 6 | Persyaratan | Surat pertimbangan Senat Perguruan Tinggi |
| 7 | Persyaratan | Bukti kerjasama dengan dunia usaha/dunia industri minimal dalam hal (1) pemanfaatan bersama tenaga ahli, (2) pemanfaatan sumberdaya untuk pembelajaran, termasuk diantaranya namun tidak terbatas pada laboratorium, tempat atau lahan praktik, lahan percobaan, studio, dan atau fasilitas lainnya; dan (3) pemanfaatan tempat pemagangan dari dunia usaha dan atau industri |
| 8 | Persyaratan | Pakta Integritas |
| 9 | 1.1 | ***Scan*** dokumen asli dari: Surat Perjanjian Kesediaan Pengangkatan Dosen Tetap dan bersedia bekerja penuh waktu selama 37.5 jam per minggu untuk kegiatan Tri Dharma Perguruan  Tinggi |
| 10 | 1.1 | ***Scan*** dokumen asli dari: Surat Keterangan Pemimpin Perguruan Tinggi tentang penugasan dosen tetap dari program studi lain pada perguruan tinggi yang sama pada program studi yang diusulkan, dengan mempertimbangkan rasio dosen dan mahasiswa pada program studi yang ditinggalkan, sesuai dengan  ketentuan peraturan perundang-undangan. |
| 11 | 1.1 | ***Scan*** dokumen asli dari: Surat Persetujuan Pemimpin Perguruan Tinggi (instansi asal PT ) tentang status sebagai dosen tidak tetap pada pada perguruan tinggi pengusul, dilampiri Perjanjian Kerja Sama (*MoU*) antar perguruan tinggi pengusul dengan perguruan  tinggi lain (PT asal) (**Dosen Tidak Tetap**) |
| 12 | 1.1 | ***Scan*** dokumen asli dari: Surat Persetujuan Pemimpin Perguruan Tinggi pengusul tentang penunjukan sebagai dosen tidak tetap  pada perguruan tinggi pengusul (**Dosen Tidak Tetap**) |
| 13 | 1.1 | ***Scan*** ijazah asli dan transkrip asli semua jenjang pendidikan tinggi dari calon dosen tetap dan tidak tetap. |
| 14 | 1.1 | ***Scan*** : NIDN asli : Nomor Induk Dosen Nasional, NIDK asli : Nomor Induk Dosen Khusus dosen tetap dan dosen tidak tetap (bagi yang  memilikinya) |
| 15 | 1.1 | ***Scan*** Beban Kerja Dosen asli (tanpa lampiran bukti fisik) yang ditandatangani oleh pemimpin perguruan tinggi, |
| 16 | 1.1 | ***Scan*** dokumen asli dari: Surat Pernyataan pimpinan perguruan tinggi bahwa EWMP calon dosen masih memungkinkan untuk  ditambah dengan EWMP pada prodi yang diusulkan |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Nomor Butir** | **Keterangan** |
| 17 | 1.1 | ***Scan*** sertifikat pendidik asli dosen tetap dan tidak tetap (bagi yang memilikinya). |
| 18 | 1.1 | ***Scan*** KTP asli dosen tetap dan dosen tidak tetap |
| 19 | 1.2 | ***Scan*** ijazah asli tenaga kependidikan |