



UNIVERSITAS KRISTEN WIRA WACANA SUMBA

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

KODE DOKUMEN
(diisi oleh kaprodi sesuai
kode di masing-masing
prodi)

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)		Semester	Tanggal Penyusunan
Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	THP21-201		Tatap muka (T) = 3	Praktikum = 0	Ganjil/2022-2023	03 September 2022
Otorisasi/ Pengesahan	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua Program Studi	
	 Firat Meiyasa, S.P., M.Si				 Krisman Umbu Henggu, S.Pi., M.Si	
Capaian Pembelajaran Lulusan	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)					
	CPL1(P)	Mengkombinasikan konsep teoritis pengolahan hasil perikanan dengan kewirausahaan (C6)				
	CPL2 (P)	Membuat dan mendesain model pengolahan hasil perikanan yang dapat diaplikasikan dalam bidang kewirausahaan (C6)				
	CPL1 (K)	Mengembangkan dan mengaplikasikan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam pengolahan, diversifikasi dan formulasi produk hasil perikanan (P4)				
	CPL2 (K)	Menggunakan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam mengimplementasi ilmu pengetahuan dan teknologi sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah (P4)				
	CPL3 (K)	Mengelola dan menganalisis data dan informasi dalam bidang pengolahan hasil perikanan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan (P5)				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) :					
	CPMK 1(P)	Mengkombinasikan keilmuan dasar perikanan dengan konsep pengolahan dan rekayasa produk hasil perikanan (C6)				
	CPMK 2(K)	Mengembangkan ilmu pengetahuan dasar pengolahan hasil perikanan dengan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni (P4)				
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)					
	Sub-CPMK1	Menjelaskan Jenis – jenis hasil perairan, Dasar – dasar pengolahan ikan dan tujuan utama pengolahan (C2)				
	Sub-CPMK2	Menjelaskan kualitas hasil perikanan (C2)				
	Sub-CPMK3	Mengklasifikasikan Dasar – dasar teknologi pengolahan hasil perikanan (C3)				

	Sub-CPMK4	Menguraikan Teknik Pengawetan dengan Penggaraman, Teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan, Teknik pengawetan dengan teknologi fermentasi (C4)					
	Sub-CPMK5	Menghubungkan dasar-dasar teknologi pengolahan hasil perikanan dengan mikrobiologi yang berkaitan dengan hasil perikanan (C6)					
	Sub-CPMK6	Mengintegrasikan konsep teoritis dan praktis terkait dengan dasar-dasar teknologi pengolahan hasil perikanan (P4)					
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK : Beri tanda centang (√)						
		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6
	CPMK1	√	√	√	√	√	√
	CPMK2	√	√	√	√	√	√
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang: jenis-jenis hasil perikanan, ikan sebagai bahan pangan, dasar – dasar pengolahan ikan, tujuan utama pengolahan; kualitas hasil perikanan; dasar – dasar teknologi pengolahan hasil perikanan; teknik pengawetan dengan penggaraman; teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan.						
Bahan Kajian: Materi pembelajaran	1. Sosialisasi Visi Misi dan Sosialisasi Rencana Pembelajaran Semester dan Aturan Perkuliahan 2. Pendahuluan: Jenis – jenis hasil perairan, Dasar – dasar pengolahan ikan dan tujuan utama pengolahan 3. Kualitas hasil perikanan 4. Dasar – dasar teknologi pengolahan hasil perikanan 5. Teknik Pengawetan dengan Penggaraman 6. Teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan 7. Teknik pengawetan dengan teknologi fermentasi 8. Mikrobiologi hasil perikanan						
Pustaka	Utama						
		1. Lasztity, R. (Ed.). (2009). <i>Food Quality and Standards-Volume II</i> (Vol. 10). EOLSS Publications. 2. Husni, A., & Putra, M. M. P. (2018). <i>Pengendalian mutu hasil perikanan</i>. UGM PRESS. 3. Kent, R. (2016). <i>Quality Management in Plastics Processing</i>. Elsevier. 4. Peraturan Nasional dan Internasional tentang Pangan 5. Fellows PJ. 2000. <i>Food Processing Technology: Principles and Practice</i>. Boca Raton (US): CRC Press. 6. Singh RP, Heldman. 2001. <i>Introduction to Food Engineering, 3rd Edition</i>. Boca Raton (US): Academic Press. 7. Shahidi, Fereidoon, Botta JR. 1994. <i>Seafoods: Chemistry, Processing Technology and Quality</i>. New York (US): Springer 8. Hall, George M. 1997. <i>Fish Processing Technology</i>. Boca Raton (US): Springer Press 9. Cutting CL. 2007. <i>Fish Processing and Preservation</i>. Jodhpur (ND): Agrobios					
	Pendukung						
		1. Jurnal – jurnal terkait pokok bahasan pada MK Dasar Dasar Teknologi Hasil Perikanan					
Dosen Pengampu	Firat Meiyasa, S.P., M.Si. NIDN. 0824059002						
Mata kuliah Syarat	-						
Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan Mahasiswa [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)	
		Indikator	Kriteria & Teknik				

(1)	(2)	(3)	(4)	Luring (5)	Daring (6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami dan mengetahui terkait rencana pembelajaran semester (RPS) Mata kuliah Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan serta mengetahui aturan perkuliahan selama satu semester	1.1 Sosialisasi Visi-Misi 1.2 Mengetahui RPS MK Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Mengetahui aturan perkuliahan selama satu semester.	-	- Kuliah - Diskusi	https://meet.google.com/goi-oyqw-vbs	Visi-Misi Fakultas dan Prodi, RPS dan aturan perkuliahan selama satu semester	-
2	Sub-CPMK1: Mampu menjelaskan jenis – jenis hasil perairan, Dasar – dasar pengolahan ikan dan tujuan utama pengolahan	1.1 Ketepatan menjelaskan jenis – jenis hasil perairan, 1.2 Ketepatan menjelaskan Dasar – dasar pengolahan ikan 1.3 Ketepatan menjelaskan tujuan utama pengolahan	Kriteria: Rubrik holistic Teknik: Non-test	- Kuliah - Diskusi Tugas-1: Masing-masing individu membuat Makalah dengan teman “Kualitas Hasil Perikanan berdasarkan parameter kimia, mikrobiologi dan organoleptik	https://meet.google.com/goi-oyqw-vbs	Pendahuluan	-

3,4	Sub-CPMK2: Mampu menjelaskan kualitas hasil perikanan	1.1 Ketepatan menjelaskan Ikan sebagai sumber gizi 1.2 Ketepatan menjelaskan ikan sebagai sumber pangan fungsional	Kriteria: Rubrik holistic Teknik: Non-test	• Kuliah • Diskusi Tugas-2: Masing-masing individu membuat Makalah dengan teman “Kualiatas Hasil Perikanan berdasarkan parameter kimia, mikrobiologi dan organoleptik	https://meet.google.com/goi-oyqw-ybs	Kualitas hasil perikanan	-
5,6	Sub-CPMK3: Mampu Mengklasifikasi asikan dasar – dasar teknologi pengolahan hasil perikanan	1.1 Ketepatan mengklasifikasi n Teknologi pengeringan, Penggaraman, Teknologi Fermentasi, teknologi pengasapan	Kriteria: Rubrik holistic Teknik: Non-Test	• Kuliah • Diskusi	https://meet.google.com/goi-oyqw-ybs	Dasar – dasar teknologi pengolahan hasil perikanan	-
7,9	Sub-CPMK4: Mampu Menguraikan Teknik Pengawetan dengan Penggaraman, Teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan, Teknik pengawetan dengan	1.1 Ketepatan menguraikan Teknik pengawetan dengan penggaramanan	Kriteria: Rubrik holistic Teknik: Non-test	• Kuliah • Diskusi Tugas-3: Makalah: Masing-masing kelompok membuat makalah dengan teman “Teknik Pengawetan dengan Penggaraman”	https://meet.google.com/goi-oyqw-ybs	Teknik pengawetan dengan penggaraman an	

	teknologi fermentasi (C4)						
8	EVALUASI TENGAH SEMESTER						
10,11	Sub-CPMK4: Mampu Menguraikan Teknik Pengawetan dengan Penggaraman, Teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan, Teknik pengawetan dengan teknologi fermentasi (C4)	1.1 Ketepatan menguraikan Teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan	Kriteria: Rubrik holistic Teknik: Non-test	• Kuliah • Diskusi	https://meet.google.com/goi-oyqw-vbs	Teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan	
12,13	Sub-CPMK4: Mampu Menguraikan Teknik Pengawetan dengan Penggaraman, Teknik pengawetan dengan pengeringan dan pengasapan, Teknik pengawetan	1.1 Ketepatan Ketepatan menguraikan Teknik pengawetan dengan teknologi fermentasi	Kriteria: Rubrik holistic Teknik: Non-test	• Kuliah • Diskusi	https://meet.google.com/goi-oyqw-vbs	Teknik pengawetan dengan teknologi fermentasi	-

[illegible]

Penilaian Ketercapaian CPL pada MK Mikrobiologi Dasar

No	CPL pada MK	Nilai capaian (0-100)	Ketercapaian CPL pada MK (%)
1	CPL1 (S):		
2	CPL2 (KU) :		
3	CPL3 (P) :		
4	CPL4 (KK):		

Sistem Penilaian:

UAS	: 25%
UTS	: 25%
Laporan Praktikum	: -
Tugas	: 45%
Kehadiran	: 5%

Bobot Penilaian:

PAP

A	= ≥ 80
AB	= 73-79
B	= 66-72
BC	= 60-65
C	= 52-59
CD	= 46-51
D	= 31-45
E	= ≤ 30

Aturan

1. Toleransi keterlambatan adalah 15 menit (Jika mahasiswa terlambat dilarang masuk dan dianggap tidak hadir dan jika dosen terlambat dan tanpa pemberitahuan terlebih dahulu maka perkuliahan dianggap batal dan mencari waktu pengganti).
2. Dilarang keras untuk menitip tanda tangan, jika ketahuan dan terbukti, maka mahasiswa yang berbuat hal tersebut mendapatkan nilai E.
3. Mahasiswa wajib hadir 80% dari total pertemuan, jika tidak memenuhinya maka mahasiswa yang bersangkutan tidak diperkenankan mengikuti UAS.
4. Bila ada mahasiswa yang sedang sakit maka harus disertakan surat sakit dari dokter.
5. Selama perkuliahan berlangsung, HP dimatikan

6. Dilarang untuk sering keluar dan masuk kelas dengan tujuan apapun, selama perkuliahan berlangsung (E)
7. Tugas yang diberikan wajib dikumpul dengan *on time* sesuai waktu yang disepakati
8. Mahasiswa wajib untuk mengerjakan keseluruhan tugas yang diberikan dan mengumpulkannya tepat pada waktunya, jika tidak mengindahkannya, maka tidak akan dinilai dan dianggap sebagai nol.

Template Rencana Tugas

	UNIVERSITAS KRISTEN WIRA WACANA SUMBA FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN				
RENCANA TUGAS MAHASISWA					
Matakuliah	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan				
KODE	-----	sks		Semester	
Dosen Pengampu	Firat Meiyasa, S.P., M.SI				
Bentuk Tugas					
Final Project					
Judul Tugas					
Tugas-8ABC Final Project:					
Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					
Sub-CPMK6:					
Deskripsi Tugas					
Tugas ini bertujuan agar mahasiswa mampu dst.					
Metode Pengerjaan Tugas					
1. Memilih dan mengkaji minimal 10 jurnal nasional & internasional sesuai dengan bidang yang diminati, 2. Dst					
Bentuk dan Format Luaran					
a. Obyek Garapan: b. Bentuk Luaran: - Kumpulan ringkasan jurnal ditulis dengan Ms Word dengan sistematika penulisan ringkasan jurnal, dikumpulkan dengan format ekstensi (*.rtf), dengan sistematika nama file: (Tugas-9-Ringkasan.rtf) - Dst					
Indikator, Kriteria dan Bobot Penilaian					
a. Ringkasan hasil kajian jurnal (bobot 20%) Ringkasan jurnal dengan sistematika dan format yang telah ditetapkan, ...dst b. Proposal penelitian (30%) - Ketepatan sistematika penyusunan proposal sesuai dengan standar panduan penulisan proposal, - dst c. Penyusunan slide presentasi (bobot 20%) d. Presentasi (bobot 30%) Jelas dan konsisen, sederhana & inovatif, dst e. Bobot penilaian 30% dari keseluruhan penilaian matakuliah ini.					
Jadwal Pelaksanaan					
Penetapan judul dan kerangka		1 Mei 2020			
Meringkas jurnal		25 April-1 Mei 2020			
Dst...		Dst...			
Lain-lain					

Bobot penilaian tugas ini adalah 30% dari 100% penilaian untuk Matakuliah ini
dst.....
dst....

Daftar Rujukan

1. Creswell, J. W. (2012) *Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research (4 ed)*. Boston: Pearson.
2. dst
3. dst
4. dst

Informasi lanjut dapat diperoleh pada:

Buku Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi, Halaman 110-113.