Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

	SEKOLAH TINGGI PERIKANAN DAN KELAUTAN MATAULI, PRODI AKUAKULTUR	**Kode Dokumen :** SPK 1207

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	**KODE**	**Rumpun MK**	**BOBOT (sks)**		**SEMESTER**	**Tgl Penyusunan**
DASAR-DASAR TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN	SPK 1207	Ilmu Perikanan	**T=2**	**P=1**	2	20 Juli 2022

OTORISASI	**Pengembang RPS**	**Koordinator RMK**	**Ketua PRODI**
	Muhammad Latiful Khobir, S.Pi.,M.Si	Muhammad Latiful Khobir, S.Pi.,M.Si	Nursamsi,S.P .,M.Si

Capaian Pembelajaran (CP)		
	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK	
	CPL1	(P1) Menguasai pengetahuan dasar bidang perikanan khususnya karakteristik hasil perikanan, penanganan pascapanen, prinsip pengolahan, pengawetan, serta mutu dan keamanan pangan hasil perikanan.
	CPL 2	(KK1) Mampu mengaplikasikan prinsip teknologi hasil perikanan secara tepat sesuai standar operasional dalam penanganan dan pengolahan hasil perikanan.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar teknologi hasil perikanan meliputi karakteristik bahan baku, penanganan pascapanen, teknik pengolahan, pengawetan, dan pengendalian mutu hasil perikanan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	Sub-CPMK1	Memahami ruang lingkup dan peranan teknologi hasil perikanan.
	Sub-CPMK2	Menjelaskan sifat fisik, kimia, dan biologis hasil perikanan.

	Sub-CPMK3	Menjelaskan prinsip penanganan pascapanen hasil perikanan.
	Sub-CPMK4	Menjelaskan metode pengawetan hasil perikanan.
	Sub-CPMK5	Menjelaskan prinsip dasar pengolahan hasil perikanan.
	Sub-CPMK6	Menjelaskan konsep mutu dan keamanan pangan hasil perikanan.

Korelasi CPL terhadap Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6
CPL1	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CPL2		✓	✓	✓	✓	✓
CPL3			✓	✓	✓	✓
CPL4	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas prinsip dasar teknologi hasil perikanan yang meliputi karakteristik bahan baku hasil perikanan, penanganan pascapanen, teknik pengawetan dan pengolahan, serta konsep mutu dan keamanan pangan hasil perikanan. Pembelajaran diarahkan untuk membekali mahasiswa pemahaman dasar yang aplikatif sebagai landasan pengelolaan hasil perikanan yang berkualitas dan berkelanjutan.
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Kontrak Perkuliahan (RKPP, RPS) ¬ Ruang lingkup teknologi hasil perikanan ¬ Karakteristik fisik, kimia, dan biologis ikan ¬ Penanganan pascapanen hasil perikanan ¬ Metode pengawetan hasil perikanan ¬ Teknik dasar pengolahan hasil perikanan ¬ Mutu dan keamanan pangan hasil perikanan.
Pustaka	**Utama :** 1. Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. **Pendukung :** 1. Ilyas, S. (2011). *Penanganan Ikan*. IPB Press.
Dosen Pengampu	Muhammad Latiful Khobir, S.Pi.,M.Si
Matakuliah syarat	-

Mg Ke-	**Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)**	**Penilaian**		**Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]**		**Materi Pembelajaran [Pustaka]**	**Bobot Penilaian (%)**
		Indikator	**Kriteria & Teknik**	**Luring (*offline*)**	**Daring (*online*)**		
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**	**(6)**	**(7)**	**(8)**
2-3		Mahasiswa	Ketepatan konsep,	(Small Group	**-**	Pengantar teknologi	**5**

	Sub-CPMK1	mampu menjelaskan ruang lingkup THP	tes tertulis	Discussion) Ceramah dan diskusi oleh dosen dan mahasiswa yang bersangkutan		hasil perikanan	
4-5	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat hasil perikanan	Ketepatan penjelasan, kuis	(Small Group Discussion) Ceramah dan diskusi oleh dosen dan mahasiswa yang bersangkutan	-	Sifat fisik, kimia, biologis ikan	**5**
6-7	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan penanganan pascapanen	Ketepatan analisis, tugas	(Small Group Discussion) Ceramah dan diskusi oleh dosen dan mahasiswa yang bersangkutan	-	Penanganan pascapanen ikan	**5**
8							**25%**
9-10	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menjelaskan metode pengawetan	Ketepatan konsep, kuis	(Small Group Discussion) Ceramah dan diskusi oleh dosen dan mahasiswa yang bersangkutan	-	Pendinginan, pembekuan, pengeringan	**5**
11-13	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menjelaskan teknik pengolahan	Ketepatan pemahaman, tugas	(Small Group Discussion) Ceramah dan diskusi oleh dosen dan mahasiswa yang bersangkutan	-	Pengolahan hasil perikanan	**5**
14-15	Sub-CPMK6	Mahasiswa	Ketepatan analisis,	(Small Group	-	Mutu & keamanan	**5**

		mampu menjelaskan mutu & keamanan pangan	presentasi	Discussion) Ceramah dan diskusi oleh dosen dan mahasiswa yang bersangkutan		pangan	
16	**Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester**						**30%**

SISTEM PENILAIAN :

- ✓ Kehadiran : 5 %,
- ✓ Tugas Terstruktur (4 kali), Kuis (4 kali) : 10 %,
- ✓ Ujian Tengah Semester (1 kali) : 25%
- ✓ Ujian Akhir Semester (1 kali) : 30%