

GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PENGAJARAN

Nama Mata Kuliah	: Ilmu dan Teknologi Hasil Perairan dan Kelautan
Kode Mata Kuliah	:
SKS	: 3
Nama Dosen Pengampu	: 1. Dr. Ir. Samliok Ndobe, M.Si 2. Dr. Ir. Nasmia, S.Pi, M.Si
Semester	: Genap (II)
Waktu Pertemuan	: 2 jam/minggu : 2 x 50 menit, 1 jam pertemuan = 50 menit
Jumlah Pertemuan	: 16 x pertemuan, 1 x pertemuan = 100 menit
Jumlah Mahasiswa	: 6 orang
Hari pertemuan/ Jam	: Jumat/ 15.45-18.00
Tempat kuliah	: Ruang C.2.3, Kampus Pasca Sarjana UNTAD

No.	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	DOSEN	Waktu
I.	KONTRAK PERKULIAHAN	- Kontrak Perkuliahan - Tata Tertib Perkuliahan	TIM	Jumat/31 Januari 2020
II	PENDAHULUAN	- Prinsip teknologi pengawetan dan pengolahan hasil perairan (perikanan). - ,Ikan sebagai bahan makanan	Samliok Ndobe	Jumat/07 Februari 2020
III	KOMPONEN GIZI DAN PROSES KEMUNDURAN MUTU IKAN	- Ikan sebagai bahan mentah - Ikan sebagai sumber protein - Ikan sebagai sumber lemak - Mikroorganismen penyebab kerusakan ikan - struktur, jenis dan sifat-sifat jasad renik yang terdapat pada hasil perairan /perikanan. - Penyebab kemunduran mutu ikan	Samliok Ndobe	Jumat/14 Februari 2020
IV-	TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERAIRAN	- Penanganan hasil perairan - Teknologi pengawetan hasil perairan - Teknologi pengolahan hasil perairan - Pengujian mutu hasil perairan	Samliok Ndobe	Jumat/21 Februari 2020
V	BAHAN TAMBAHAN MAKANAN (BTM) DAN KEHALALAN PRODUK	- Jenis dan jumlah - Akibat samping over dosis BTM pada kesehatan - Kehalalan produk hasil perairan	Samliok Ndobe	Jumat/28 Februari 2020
VI	TAHAPAN PROSES PRODUKSI HASIL PERAIRAN	- Proses yang mempengaruhi penurunan mutu - Penanganan di atas kapal - Penanganan di darat dan saat pengangkutan	Samliok Ndobe	Jumat/06 Maret 2020

		<ul style="list-style-type: none"> - Penanganan saat pemasaran - Konsep dan penerapan HACCP di Indonesia 		
VII	PEMANFAATAN DAN POTENSI LIMBAH HASIL PERAIRAN	<ul style="list-style-type: none"> - Potensi limbah hasil periran by catch - Potensi limbah hasil periran by product - Alternatif pemanfaatan limbah hasil perairan - Uji invitro dan ex-vitro 	Samliok Ndobe	Jumat/13 Maret 2020
VIII	MID SEMESTER		Samliok Ndobe	Jumat/20 Maret 2020
IX	PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PENDINGINAN DAN PEMBEKUAN HASIL PERAIRAN	<p>Perkembangan Teknologi Pengawetan Hasil Perairan Suhu Rendah:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teknologi Pendinginan (Cooling) - Teknologi Pembekuan (Freezing) 	Nasmia	Jumat/27 Maret 2020
X	PERKEMBANGAN PENGAWETAN HASIL PERAIRAN MENGGUNAKAN TEKNOLOGI SUHU TINGGI	<p>Perkembangan Teknologi Pengawetan Hasil Perairan Suhu Tinggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teknologi Pengalengan - Teknologi Pengeringan - Teknologi Perebusan - Teknologi Pengasapan 	Nasmia	Jumat/03 April; 2020
XI	DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN HASIL PERAIRAN	Jenis produk dan teknologi diversifikasi penaganekaragaman produk hasil perairan	Nasmia	Jumat/10 April 2020
XII	PENGEMASAN PRODUK	Bahan-bahan dan teknologi pengemasan produk hasil perairan	Nasmia	Jumat/17 April 2020
X	MANAJEMEN PRODUK HASIL PERAIRAN	<ul style="list-style-type: none"> - Unsur-unsur Manajemen industri produk hasil perairan - Manajemen skala mikro - Manajemen secara menengah - Manajemen secara makro 	Nasmia	Jumat/24 April 2020
XVI	MODIFIKASI PRODUK HASIL PERAIRAN	<ul style="list-style-type: none"> - Jenis-jenis produk hasil perairan dan modifikasinya - Proses pembuatan berbagai macam produk hasil perikanan dengan menggunakan teknologi modern maupun konvensional 	Nasmia	Jumat/01 Mei 2020
XV	BAHAN BIOAKTIF PADA HASIL PERAIRAN	<ul style="list-style-type: none"> - Sumber anti oksidan - Sumber nutraceutical dan kosmetik 	Nasmia	Jumat/08 Mei 2020
XVI	UJIAN SEMESTER		Nasmia	TERJADWAL