



**YAYASAN UNIVERSITAS ISLAM MADURA
UNIVERSITAS ISLAM MADURA**

SK. MENDIKNAS RI. NOMOR: 59/D/O/2002



Alamat: Pondok Pesantren Miftahul Ulum Bettef Telp (0324) 321783, Fax. 0324 321783 Pamekasan 69351

Website : <http://www.uim.ac.id>

e-mail : info@uim.ac.id

**KODE DOKUMEN
(No urut berkas)**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bobot (sks)	Semester	Tgl Penyusunan
Teknologi Hasil Perikanan	FP2315	3	5	01 September 2022
Otorisasi	Nama Koordinator Pengembang RPS	Koordinator Bidang Keahlian (Jika Ada)	Ka PRODI	
	 Dr. Sugiono, S.Pi., M.P		 Dr. Sugiono, S.Pi., M.P	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI (Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi) YANG DIBEBANKAN PADA MATA KULIAH			
Pengetahuan	Mampu memahami prinsip dasar ilmu perikanan, manajemen, dan bisnis serta pengetahuan aspek teknis perikanan dari hulu ke hilir, sehingga dapat menguasai konsep-konsep bisnis secara professional			
Ketrampilan umum	Mampu merancang dan mengelola sumberdaya perikanan dengan menerapkan IPTEK yang bertanggung jawab untuk meningkatkan nilai tambah dan pertumbuhan ekonomi serta menyelesaikan masalah secara berkelanjutan			
Pengetahuan	Mampu memahami prinsip dasar ilmu perikanan, manajemen, dan bisnis serta pengetahuan aspek teknis perikanan dari hulu ke hilir, sehingga dapat menguasai konsep-konsep bisnis secara professional			
Ketrampilan khusus	1. Memiliki kemampuan mengidentifikasi dan menganalisis masalah, potensi dan prospek dibidang agrobisnis perikanan 2. Mampu menyusun perencanaan sosial dan mendisain rencana penyuluhan untuk meningkatkan kapasitas individu dan kelembagaan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat			
	CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)			
	Mahasiswa diharapkan mampu memahami dan bisa mengaplikasikan proses pengolahan produk hasil perikanan baik secara tradisional maupun modern			
Diskripsi Singkat MK	Matakuliah memberikan pengetahuan dan kemampuan mahasiswa tentang karakteristik hasil perikanan, pengolahan ikan secara konvensional (pengeringan, penggaraman, pemindangan) dan pengolahan ikan secara modern (pendinginan, pembekuan, Pengolahan surimi), Teknologi			

		ekstraksi (konvensional dan modern) proses pengolahan alginate dan alginat oligosakarida, fukoidan, dan karagenan, pengolahan kitin dan kitosan, pengolahan gelatin dan kolagen.						
Nama Dosen Pengampu		Dr. Sugiono, S.Pi., MP						
Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Referensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisika kimia penyusun daging hasil perikanan	1. Mahasiswa mampu menjelaskan komponen kimia daging ikan 2. Mahasiswa mampu menjelaskan Faktor-faktor yang mempengaruhi	1. Perkenalan dan kontrak perkuliahan 2. Sifat fisika-kimia daging ikan 3. Faktor-faktor yang mempengaruhi	Ceramah Diskusi Tanya Jawab	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan	5%	Muchtadi T.R., 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta, Bandung
2	Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan proses pengolahan dengan cara penggaraman	1. Mahasiswa mampu menjelaskan mekanisme pengawetan dengan penggaraman 2. Mahasiswa mampu melakukan pengolahan dengan cara penggaraman	Pengolahan ikan secara tradisional: Penggaraman 1. Definisi 2. Prinsip 3. Mekanisme 4. Prosedur	Presentasi Diskusi Tanya Jawab	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan	10%	Muchtadi T.R., 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta, Bandung Sahubawa, L., Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan

Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Refrensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
								<p>Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press</p> <p>Adawiyah R., 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta</p>
3	Mahasiswa mampu memahami teknologi pengeringan	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan prinsip dari pengeringan Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi proses pengeringan 	<ol style="list-style-type: none"> Definisi dan prinsip Pengeringan Faktor-faktor yang mempengaruhi proses pengeringan Metode pengeringan. Proses pengolahan paron Pengaruh pengeringan terhadap sifat 	Presentasi Diskusi Tanya Jawab Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan	5%	<p>Muchtadi T.R., 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta, Bandung</p> <p>Sahubawa, L., Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press</p> <p>Adawiyah R., 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta</p>

Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Refrensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			bahan pangan ikan.					
4	Mahasiswa mampu memahami dan mengaplikasikan teknologi pengolahan tradisional pemindangan	1. Mahasiswa mampu memahami dan menaplikasikan proses pengolahan dengan cara pemindangan	Pengolahan dengan cara pemindangan: 1. Definisi 2. Metode 3. Prosedur	Presentasi Diskusi Tanya Jawab, Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan	10%	Sahubawa, L., Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press Adawiyah R., 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
5	Mahasiswa mampu memahami teknologi pengolahan dengan suhu rendah	Mahasiswa mampu memahami teknologi pengolahan dengan suhu rendah	pendinginan dan pembekuan: definisi, prinsip metode dan faktor yang mempengaruhi	Presentasi Diskusi Tanya Jawab, Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan	10%	Sahubawa, L., Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press Adawiyah R., 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. BumiAksara. Jakarta

Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Refrensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Mahasiswa mampu memahami teknologi pengolahan surimi	Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan pengolahan surimi	Pengolahan surimi: Definisi, prinsip, metode, prosedur	Presentasi Diskusi Tanya Jawab, Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan	10%	Sahubawa, L., Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press Adawiyah R., 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. BumiAksara. Jakarta
7	Mahasiswa mampu memahami proses ekstraksi secara konvensional	Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan proses ekstraksi secara konvensional	Teknologi Ekstraksi bahan alam secara konvensional: Maserasi, waterbath, dan sokletasi,	Presentasi Diskusi Tanya Jawab Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa - Kuantitatif : Test tulis	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan Mahasiswa mampu menjawab test tulis yang diberikan	10%	Sugiono, S., Masruri, M., Estiasih, T., Widjanarko, S.B. (2018b). Multiple-response optimization of the acidic pre-treatment of the brown alga <i>Sargassum cristaefolium</i> for the alginate extraction using twin screw extruder. <i>Bioscience research</i> , 15(2), 683-693

Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Refrensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8	UJIAN TENGAH SEMESTER		Materi pertemuan 1-7	Tes tulis	-	-		
	Mahasiswa mampu memahami proses ekstraksi secara modern	Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan proses ekstraksi secara modern	Teknologi Ekstraksi bahan alam secara modern: Metode ultrasonik, Metode mikrowave, metode Ohmic, Teknologi ekstrusi, metode enzimatis	Presentasi Diskusi Tanya Jawab Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa - Kuantitatif : Test tulis	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan Mahasiswa mampu menjawab test tulis yang diberikan oleh dosen	10%	Sugiono, S., Masruri, M., Estiasih, T., Widjanarko, S.B. (2018b). Multiple-response optimization of the acidic pre-treatment of the brown alga <i>Sargassum cristaefolium</i> for the alginate extraction using twin screw extruder. <i>Bioscience research</i> , 15(2), 683-693
10	Mahasiswa mampu memahami dan mengimplementasikan proses ekstraksi alginat dari	Mahasiswa mampu memahami dan mampu melakukan pengolahan alginat dari rumput laut	1. Definisi alginat 2. Metode pengolahan alginate 3. Mengukur	Presentasi Diskusi Tanya Jawab	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback	10%	Sugiono, S., Masruri, M., Estiasih, T., Widjanarko, S.B. (2018b). Multiple-response optimization of the acidic pre-treatment of the brown

Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Refrensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	rumput laut		viskositas 4. Menghitung berat molekul 5. Menghitung rasio M/G 6. Manfaat dan aplikasi alginat	Ceramah	pendapat mahasiswa - Kuantitatif : Test tulis	terhadap penjelasan Mahasiswa mampu menjawab test tulis yang diberikan oleh dosen		alga <i>Sargassum cristaefolium</i> for the alginate extraction using twin screw extruder. <i>Bioscience research</i> ,15(2), 683-693
11	Mahasiswa mampu memahami dan mengimplementasikan proses ekstraksi karagenan dari rumput laut	Mahasiswa mampu memahami dan mampu melakukan pengolahan karagenan dari rumput laut	1. Definisi karagenan 2. Metode pengolahan karagenan 3. Manfaat dan aplikasi karagenan	Presentasi Diskusi Tanya Jawab Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa - Kuantitatif : Test tulis	- Mendengarkan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan Mahasiswa mampu menjawab test tulis yang diberikan oleh dosen	5%	Sugiono, S., Masruri, M., Estiasih, T., Widjanarko, S.B. (2018b). Multiple-response optimization of the acidic pre-treatment of the brown alga <i>Sargassum cristaefolium</i> for the alginate extraction using twin screw extruder. <i>Bioscience research</i> ,15(2), 683-693
12	Mahasiswa	Mahasiswa mampu memahami	1. Definisi	Presentasi	- Kualitatif :	- Mendengar	10%	Sugiono, S., Masruri,

Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Refrensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	mampu memahami dan mengimplemen tasikan proses ekstraksi fukoidan dari rumput laut	dan mampu melakukan pengolahan fukoidan dari rumput laut	2. Metode pengolahan fukoidan 3. Manfaat dan aplikasi fukoidan	Diskusi Tanya Jawab Ceramah	penilaian terhadap sikap dan pemahama n melalui pertanyaan pendapat mahasiswa - Kuantitatif : Test tulis	kan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberika n feedback terhadap penjelasan Mahasiswa mampu menjawab test tulis yang diberikan oleh dosen		M., Estiasih, T.,Widjanarko, S.B. (2018b). Multiple-response optimization of the acidic pre-treatment of the brown alga <i>Sargassum cristaefolium</i> for the alginate extraction using twin screw extruder. <i>Bioscience research</i> ,15(2), 683-693
13	Mahasiswa mampu memahami proses pengolahan kitin dan kitosan	Mahasiswa mampu memahami dan mempraktekkan pengolahan kitin dan kitosan	1. Pengolahan Kitin 2. Pengolahan kitosan	Presentasi Diskusi Tanya Jawab Ceramah	- Kualitatif : penilaian terhadap sikap dan pemahama n melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	- Mendengar kan dengan baik (sikap mahasiswa) - Mampu memberika n feedback terhadap penjelasan	5%	Sahubawa, L., Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press Adawiyah R., 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
14-15	Mahasiswa	Mahasiswa mampu memahami	3. Pengolahan	Presentasi	- Kualitatif :	- Mendengar	5%	Sahubawa, L., Ustadi.

Pertemuan ke	Kemampuan Akhir yang direncanakan	Indikator	Materi Pokok	Bentuk Pembelajaran (Metode dan Pengalaman Belajar)	Penilaian			Refrensi
					Jenis	Kriteria	Bobot	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	mampu memahami proses pengolahan kolagen, gelatin	dan mempraktekkan pengolahan kolagen dan gelatin	Kolagen 4. Pengolahan Gelatin	Diskusi Tanya Jawab Ceramah	penilaian terhadap sikap dan pemahaman melalui pertanyaan pendapat mahasiswa	kan dengan baik (sikap mahasiswa) Mampu memberikan feedback terhadap penjelasan		2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press Adawiyah R., 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
16	UJIAN AKHIR SEMESTER		Materi pertemuan 1-15	Tes Tulis				