







UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN
FAKULTAS PETERNAKAN
PRODI PETERNAKAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Teknologi Hasil Ternak	MKB011311	Mata kuliah Program Studi	2	V	14 September 2023
OTORISASI	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK	Plt. Ka PRODI	
	 Dr. Ir. Edy Susanto, S.Pt., MP., IPM. NIDN : 0707108102		 Dr. Ir. Edy Susanto, S.Pt., MP., IPM. NIDN : 0707108102	 Anik Fadlilah, S.Pt., M.PT NIDN : 0704059402	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI				
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;			
	P1	Menguasai pengetahuan dan teknologi peternakan yang efektif dan efisien, meliputi pemuliabiakan, pakan, pengolahan hasil, manajemen pemasaran dan pengorganisasian sistem produksi ternak berkelanjutan			
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;			
	KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;			
	KK1	Mampu menerapkan teknologi peternakan yang berorientasi pada peningkatan produksi, efisiensi, kualitas dan keberlanjutan yang dilandasi oleh penguasaan ilmu peternakan yang meliputi pemuliabiakan, pakan, pengolahan hasil, manajemen pemasaran dan pengorganisasian sistem produksi ternak berkelanjutan			

	KK2	Mampu mengimplementasikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumber daya peternakan dalam dunia kerja
	KK3	Mampu merencanakan, merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi sistem produksi peternakan yang efektif dan efisien baik secara individu maupun tim dengan pendekatan multidisiplin, serta mampu bertanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi
	KK5	Mampu menerapkan kaidah <i>entrepreneurship</i> berbasis sumber daya lokal
	CPMK	
	CPMK1	Mahasiswa mampu dan memahami tentang ruang lingkup dasar teknologi hasil ternak, teknologi yang sering digunakan pada pengolahan dan pengawetan daging, telur, susu, dan hasil samping ternak
	CPMK2	Mahasiswa mampu menerapkan pengolahan hasil ternak berupa daging, telur, susu dan hasil samping ternak,
	CPMK3	Mahasiswa mampu menganalisis kualitas produk olahan hasil ternak dan hasil samping ternak.
Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini berisi kajian tentang ruang lingkup teknologi hasil ternak, teknologi yang sering digunakan pada pengolahan dan pengawetan daging, telur, susu, dan hasil samping ternak, penerapan pengolahan hasil ternak berupa daging, telur, susu dan hasil samping ternak, serta analisis kualitas produk olahan hasil ternak dan hasil samping ternak.	

<p>Bahan Kajian (Materi pembelajaran)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan, ruang lingkup Teknologi Hasil Ternak (THT) 2. Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Daging 3. Penerapan pengolahan dan pengawetan Daging 4. Analisis kualitas produk olahan daging 5. Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Telur 6. Penerapan pengolahan dan pengawetan Telur 7. Analisis kualitas produk olahan Telur 8. Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Susu 9. Penerapan pengolahan dan pengawetan Susu 10. Analisis kualitas produk olahan Susu 11. Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Hasil Samping Ternak 12. Penerapan pengolahan dan pengawetan Pengawetan Hasil Samping Ternak 13. Analisis kualitas produk olahan Pengawetan Hasil Samping Ternak 14. Presentasi pengolahan produk hasil ternak dan hasil samping ternak beserta hasil pengujian
	<p>Utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Idris, Susrini, 1995. Ilmu dan Teknologi Susu. UB-Press. Malang 2. Idris, Susrini, 1995. Ilmu dan Teknologi Telur. UB-Press. Malang 3. Soeparno, 1992. Ilmu Daan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta 4. Soeparno, 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. UGM Press. Yogyakarta 5. Sudarmadji, 1998. Teknik Pengujia Bahan Makanan. Gramedia. Jakarta 6. Astawan M. W. dan M. Astawan, 2009. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Presindo. Jakarta 7. Margono, T., D. Suryati. dan S.Hartinah. 2000. <i>Buku Panduan Teknologi Pangan</i>, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI . Jakarta 8. Purnomo. H. 2012. Teknologo Pengolahan Dan Pengawetan Daging. UB Press. Malang 9. Blakely, J. dan D.H. Bade., 2000. The Science of Animel Husbandry. Nine Edition. Prenticeall, Inc. A Division of Simon and Schuster,

Engzlewood Cliffs, Newjersey 07632. USA

10. Bahar. B. 2003. Panduan Praktis memilih Produk Daging Sapi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
11. Evanuarin. H., Dkk. 2021. Industri Pengolahan Telur. UB Press. Malang
12. Sudarmadji, 1998. Teknik Pengujia Bahan Makanan. Gramedia. Jakarta
13. Usmiati, S., Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor
14. Yaman, M. A. 2019. Teknologi Penanganan, Pengolahan Limbah Ternak Dan Hasil Samping Peternakan. Syiah Kuala University Press. Aceh.

Pendukung:

15. Aliyya, W L N, and E. Susanto. 2013. Analisis Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Lamongan. Jurnal Ternak. 4[1] : 3-8
16. E. Susanto. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. Jurnal Ternak. 5[1] :15-10
17. Syaifudin, M., N. Badriyah, A. Fadlilah. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma Domestica val*) terhadap Kualitas Fisik Telur Burung Puyuh (*Coturnix-coturnix Japonica*). International Journal of Animal Science. 4(04):119-126
18. Atma, A.A., D. Al kurnia. 2021. Penggunaan tepung daun Indigofera sp dalam pakan terhadap penampilan produksi, kualitas telur dan lemak darah ayam petelur. REKASATWA: Jurnal Ilmiah Peternakan. 3(1): 8-16
19. D Al Kurnia, Q Cita. 2018. Efektivitas Dipping Biji dan Kulit Anggur Hitam pada Kualitas Air Susu Sapi Perah Tropis. Jurnal Ternak 9 (1), 1-7
20. E Susanto. 2019. Peptida Bioaktif sebagai Antioksidan Eksplorasi pada Ceker Ayam. Deepublish. Yogyakarta
21. E Susanto., dkk. 2022.Karakteristik Kimiawwi By- Product (hasil samping) ternak ruminansia lokal. Deepublish. Yogyakarta

Media Pembelajaran	Perangkat lunak:	Perangkat keras :
	Ms. Power Point	LCD & Projector
Dosen Pengampu	Dr. Ir. Edy Susanto, S.Pt., MP., IPM	
Matakuliah syarat	Dasar Teknologi Hasil Ternak	

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk, Metode Pembelajaran & Penugasan [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka / Sumber belajar]	Bobot Penilaian (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	1. Pendahuluan, kontrak kuliah 2. Memahami dan menjelaskan tentang ruang lingkup Teknologi Hasil Ternak	Mahasiswa mampu dan memahami tentang kontrak kuliah, ruang lingkup teknologi hasil ternak	Kehadiran mahasiswa dan keaktifan mahasiswa saat kuliah	Tatap muka atau daring: • Kuliah: • Diskusi, [TM: 2x(2x50'')]	Pengenalan dan pemahaman konsep : - Kontrak kuliah - Ruang lingkup Teknologi Hasil Ternak SB [6]	5
2	Memahami dan menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Daging	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Daging	Kehadiran mahasiswa dan keaktifan mahasiswa saat kuliah	Tatap muka atau daring: • Kuliah: • Diskusi, [TM: 2x(2x50'')]	Pengenalan dan pemahaman konsep tentang teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Daging seperti pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan, dan fermentasi. SB [6] dan [9]	5
3	Memahami dan mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan daging	Mahasiswa Mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan daging	1. Kehadiran mahasiswa 2. keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat produk jadi olahan daging	• Tatap muka • Diskusi dan praktek pembuatan produk olahan daging [TM: 1x(2x50'')]	Pengenalan dan pemahaman kualitas daging, prinsip pengolahan, dan standart kualitas produk olahan daging yang ditentukan. SB [3] [4] dan [7]	8

4	Memahami, menerapkan dan menjelaskan konsep analisis kualitas produk olahan daging	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan, menerapkan konsep tentang analisis kualitas produk olahan daging	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kehadiran mahasiswa 2. Keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat proses analisis kualitas produk 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatap muka • Diskusi dan praktek pengujian kualitas produk olahan daging [TM: 1x(2x50'')] 	Pengenalan dan pemahaman analisa kualitas produk olahan daging secara fisik, kimia, biologis dan organoleptik, standart kualitas produk olahan daging yang dibuat serta prinsip setiap pengujian produk olahan daging SB [3] [4] dan [8]	8
5	Memahami dan menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Telur	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Telur	Kehadiran mahasiswa dan keaktifan mahasiswa saat kuliah	Tatap muka atau daring: <ul style="list-style-type: none"> • Kuliah: • Diskusi, [TM: 2x(2x50'')] 	Pengenalan dan pemahaman konsep tentang teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Telur seperti pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasinan dan fermentasi. SB [2] dan [11]	5
6	Memahami dan mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan telur	Mahasiswa Mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan telur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kehadiran mahasiswa 2. Keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat produk jadi olahan telur 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatap muka • Diskusi dan praktek pembuatan produk olahan telur [TM: 1x(2x50'')] 	Pengenalan dan pemahaman kualitas telur, prinsip pengolahan, dan standart kualitas produk olahan telur yang ditentukan. SB [2] [5] dan [11]	8

7	Memahami, menerapkan dan menjelaskan konsep analisis kualitas produk olahan telur	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan, menerapkan konsep tentang analisis kualitas produk olahan telur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kehadiran mahasiswa 2. keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat proses analisis kualitas produk 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatap muka • Diskusi dan praktek pengujian kualitas produk olahan telur <p>[TM: 1x(2x50'')]</p>	Pengenalan dan pemahaman analisa kualitas produk olahan telur secara fisik, kimia, biologis dan organoleptik, standart kualitas produk olahan telur yang dibuat serta prinsip setiap pengujian produk olahan telur	8
8	UTS / Evaluasi Tengah Semester: Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya					
9	Memahami dan menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Susu	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Susu	Kehadiran mahasiswa dan keaktifan mahasiswa saat kuliah	<p>Tatap muka atau daring:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuliah: • Diskusi, <p>[TM: 2x(2x50'')]</p>	Pengenalan dan pemahaman konsep tentang teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan susu seperti pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan, dan fermentasi.	5
10	Memahami dan mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan Susu	Mahasiswa Mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan Susu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kehadiran mahasiswa 2. Keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat produk jadi olahan susu 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatap muka • Diskusi dan praktek pembuatan produk olahan susu <p>[TM: 1x(2x50'')]</p>	Pengenalan dan pemahaman kualitas susu, prinsip pengolahan, dan standart kualitas produk olahan susu yang ditentukan.	8
11	Memahami, menerapkan dan menjelaskan konsep	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan,	1. Kehadiran mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> • Tatap muka • Diskusi dan 	Pengenalan dan pemahaman analisa	8

	analisis kualitas produk olahan susu	menerapkan konsep tentang analisis kualitas produk olahan susu	2. Keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat proses analisis kualitas produk	praktek pengujian kualitas produk olahan susu [TM: 1x(2x50'')]	kualitas produk olahan susu secara fisik, kimia, biologis dan organoleptik, standart kualitas produk olahan susu yang dibuat serta prinsip setiap pengujian produk olahan susu SB [1] [12] dan [13]	
12	Memahami dan menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan hasil samping ternak	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan hasil samping ternak	Kehadiran mahasiswa dan keaktifan mahasiswa saat kuliah	Tatap muka atau daring: • Kuliah: • Diskusi, [TM: 2x(2x50'')]	Pengenalan dan pemahaman konsep tentang teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan susu seperti pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan, dan fermentasi. SB [12] dan [13]	5
13	Memahami dan mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan hasil samping ternak	Mahasiswa Mampu menerapkan teknologi pengolahan dan pengawetan hasil samping ternak	1. Kehadiran mahasiswa 2. Keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat produk jadi olahan susu	• Tatap muka dan praktek pembuatan produk olahan hasil samping ternak [TM: 1x(2x50'')]	Pengenalan dan pemahaman kualitas hasil samping ternak , prinsip pengolahan, dan standart kualitas produk olahan hasil samping ternak yang ditentukan. SB [9] dan [14]	8

14	Memahami, menerapkan dan menjelaskan konsep analisis kualitas produk olahan hasil samping ternak	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan, menerapkan konsep tentang analisis kualitas produk olahan hasil samping ternak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kehadiran mahasiswa 2. Keaktifan mahasiswa saat kuliah 3. Terdapat proses analisis kualitas produk 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatap muka • Diskusi dan praktek pengujian kualitas produk olahan hasil samping ternak <p>[TM: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 1: Membuat makalah dan video pembuatan produk olahan hasil ternak dan hasil samping ternak beserta hasil analisis kualitas produk</p>	Pengenalan dan pemahaman analisa kualitas produk olahan hasil samping ternak secara fisik, kimia, biologis dan organoleptik, standart kualitas produk olahan hasil samping ternak yang dibuat serta prinsip setiap pengujian produk olahan hasil samping ternak SB [20] dan [21]	8
15	Mempresentasikan pengolahan produk hasil ternak dan hasil samping ternak beserta hasil pengujian	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teknologi yang digunakan untuk mengolah daging, telur, susu dan hasil samping beserta hasil pengujian kualitas produk secara fisik, kimia, biologis dan organoleptik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kehadiran mahasiswa 2. Keaktifan dan tanya jawab tentang pengolahan produk dan kualitasnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatap muka • Kuliah, Diskusi dan tanya jawab tentang pengolahan produk dan kualitasnya <p>[TM: 1x(2x50'')]</p>	Setiap kelompok Mempresentasikan pengolahan produk hasil ternak dan hasil samping ternak beserta hasil pengujian dilanjutkan dengan diskusi. SB [15] [16] [17] [18] dan [19]	11
16	UAS / Evaluasi Akhir Semester: Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa					



UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN
FAKULTAS PETERNAKAN
PRODI PETERNAKAN

RENCANA PEMBELAJARAN (RP)

MATA KULIAH

Nama	Teknologi Hasil Ternak
Kode	MKB011311
Kredit	2 sks
Semester	V

DESKRIPSI MATA KULIAH

Pada mata kuliah ini berisi kajian tentang ruang lingkup teknologi hasil ternak, teknologi yang sering digunakan pada pengolahan dan pengawetan daging, telur, susu, dan hasil samping ternak, penerapan pengolahan hasil ternak berupa daging, telur, susu dan hasil samping ternak, serta analisis kualitas produk olahan hasil ternak dan hasil samping ternak.

CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)

- 1 Mahasiswa mampu dan memahami tentang ruang lingkup teknologi hasil ternak, teknologi yang sering digunakan pada pengolahan dan pengawetan daging, telur, susu, dan hasil samping ternak
- 2 Mahasiswa mampu menerapkan pengolahan hasil ternak berupa daging, telur, susu dan hasil samping ternak,
- 3 Mahasiswa mampu menganalisis kualitas produk olahan hasil ternak dan hasil samping ternak.

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (Sub-CPMK)

- 1 Mampu menjelaskan tentang Pendahuluan, ruang lingkup Teknologi Hasil Ternak (THT)
- 2 Mampu menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan pengawetan daging
- 3 Mampu memahami, menjelaskan dan menerapkan pengolahan dan pengawetan daging
- 4 Mampu memahami dan menjelaskan konsep tentang analisis kualitas produk olahan daging
- 5 Mampu memahami dan menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Telur
- 6 Mampu memahami, menjelaskan, dan menerapkan pengolahan dan pengawetan telur
- 7 Mampu memahami dan menjelaskan tentang Analisis kualitas produk olahan telur
- 8 Mampu memahami dan menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan susu
- 9 Mampu memahami, menjelaskan, dan menerapkan pengolahan dan pengawetan susu
- 10 Mampu memahami dan menjelaskan tentang Analisis kualitas produk olahan susu
- 11 Mampu memahami dan menjelaskan tentang Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan hasil samping ternak
- 12 Mampu memahami, menjelaskan, dan menerapkan pengolahan dan pengawetan hasil samping ternak
- 13 Mampu memahami dan menjelaskan tentang Analisis kualitas produk olahan hasil samping ternak
- 14 Mampu mempresentasikan hasil pembuatan produk dan kualitasnya

MATERI PEMBELAJARAN

- 1 Pendahuluan, ruang lingkup Teknologi Hasil Ternak (THT)
- 2 Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan Daging
- 3 Penerapan pengolahan dan pengawetan Daging
- 4 Analisis kualitas produk olahan daging

5	Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan telur
6	Penerapan pengolahan dan pengawetan telur
7	Analisis kualitas produk olahan telur
8	Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan susu
9	Penerapan pengolahan dan pengawetan susu
10	Analisis kualitas produk olahan susu
11	Teknologi yang digunakan dalam pengolahan dan Pengawetan hasil samping ternak
12	Penerapan pengolahan dan pengawetan hasil samping ternak
13	Analisis kualitas produk olahan hasil samping ternak
14	Presentasi hasil olahan produk dan hasil analisis kualitasnya

PUSTAKA

PUSTAKA UTAMA

1. Idris, Susrini, 1995. Ilmu dan Teknologi Susu. UB-Press. Malang
2. Idris, Susrini, 1995. Ilmu dan Teknologi Telur. UB-Press. Malang
3. Soeparno, 1992. Ilmu Daan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta
4. Soeparno, 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. UGM Press. Yogyakarta
5. Sudarmadji, 1998. Teknik Pengujia Bahan Makanan. Gramedia. Jakarta
6. Astawan M. W. dan M. Astawan, 2009. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Presindo. Jakarta
7. Margono, T., D. Suryati. dan S.Hartinah. 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI . Jakarta
8. Purnomo. H. 2012. Teknologo Pengolahan Dan Pengawetan Daging. UB Press. Malang
9. Blakely, J. dan D.H. Bade., 2000. The Science of Animel Husbandry. Nine Edition. Prenticeall, Inc. A Division of Simon and Schuster, Engzlewood Cliffs, Newjersey 07632. USA
10. Bahar. B. 2003. Panduan Praktis memilih Produk Daging Sapi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
11. Evanuarin. H., Dkk. 2021. Industri Pengolahan Telur. UB Press. Malang
12. Sudarmadji, 1998. Teknik Pengujia Bahan Makanan. Gramedia. Jakarta
13. Usmiati, S., Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor
14. Yaman, M. A. 2019. Teknologi Penanganan, Pengolahan Limbah Ternak Dan Hasil Samping Peternakan. Syiah Kuala University Press. Aceh.

PENDUKUNG

15. Aliyya, W L N, and E. Susanto. 2013. Analisis Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Lamongan. Jurnal Ternak. 4[1] : 3-8
16. E. Susanto. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. Jurnal Ternak. 5[1] :15-10
17. Syaifudin, M., N. Badriyah, A. Fadlilah. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma Domestica val*) terhadap Kualitas Fisik Telur Burung Puyuh (*Coturnix-coturnix Japonica*).

International Journal of Animal Science. 4(04):119-126

18. Atma, A.A., D. Al kurnia. 2021. Penggunaan tepung daun Indigofera sp dalam pakan terhadap penampilan produksi, kualitas telur dan lemak darah ayam petelur. REKASATWA: Jurnal Ilmiah Peternakan. 3(1): 8-16
19. D Al Kurnia, Q Cita. 2018. Efektivitas Dipping Biji dan Kulit Anggur Hitam pada Kualitas Air Susu Sapi Perah Tropis. Jurnal Ternak 9 (1), 1-7
20. E Susanto. 2019. Peptida Bioaktif sebagai Antioksidan Eksplorasi pada Ceker Ayam. Deepublish. Yogyakarta
21. E Susanto., dkk. 2022. Karakteristik Kimiawwi By- Product (hasil samping) ternak ruminansia lokal. Deepublish. Yogyakarta

PRASYARAT (Jika ada)

Dasar Teknologi Hasil Ternak



UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN
FAKULTAS PETERNAKAN
PRODI PETERNAKAN

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Teknologi Hasil Ternak				
KODE	MKB011311	SKS	2	SEMESTER	V
DOSEN PENGAMPU	Dr. Ir. Edy Susanto, S.Pt., MP., IPM				
BENTUK TUGAS		WAKTU Pengerjaan Tugas			
Makalah pembuatan produk olahan hasil ternak		3 minggu			
JUDUL TUGAS					
Tugas-1: Final Project: Membuat makalah dan video pembuatan olahan hasil ternak beserta pengujian kualitasnya					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mampu membuat dan menjelaskan pembuatan olahan hasil ternak beserta pengujian kualitasnya					
DISKRIPSI TUGAS					
Obyek tugas berupa pembuatan makalah dan video pembuatan olahan hasil ternak beserta pengujian kualitasnya					
METODE Pengerjaan Tugas					
<ol style="list-style-type: none">1. Mengumpulkan bahan materi kuliah yang didapat dan dilengkapi dengan referensi buku pada daftar pustaka utama dan pendukung;2. Menyusun bahan & slide presentasi, atau video3. Presentasi di kelas.					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
<p>a. Obyek Garapan: Penyusunan makalah pembuatan olahan hasil ternak beserta pengujian kualitasnya</p> <p>b. Bentuk Luaran:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Makalah ditulis dengan MS Word dengan sistematika dan format sesuai dengan standar panduan penulisan makalah, dikumpulkan dengan format ekstensi (*.word), dengan sistematikan nama file: (Tugas-12-Makalah-no nrp mhs-nama depan mhs);2. Slide Presentasi PowerPoint, terdiri dari : Text, grafik, tabel, gambar, animasi ataupun video clips, minimum 10 slide. Dikumpulkan dlm bentuk <i>softcopy</i> format ekstensi (*.ppt), dengan sistematikan nama file: (Tugas-12-Slide-no nrp mhs-nama depan mhs.ppt);					
INDIKATOR, KRITERIAA DAN BOBOT PENILAIAN					
<p>a. Makalah Usaha (30%)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ketepatan sistematika penyusunan makalah sesuai dengan standar panduan penulisan makalahl;2. Ketepatan tata tulis makalah sesuai dengan ejaan bahasa Indonesia yang benar dan sesuai dengan standar APA dalam penyajian tabel, gambar, penulisan rujukan dan penisan sitasi;					

3. Konsistensi dalam penggunaan istilah, warna (jika ada) simbol dan lambang;
4. Kelengkapan penggunaan fitur-fitur yang ada dalam MS Word dalam penulisan dan sajian makalah..

c. Penyusunan Slide Presentasi (bobot 20%)

Jelas dan konsisten, Sederhana & inovatif, menampilkan gambar & blok sistem, tulisan menggunakan font yang mudah dibaca, jika diperlukan didukung dengan gambar dan video clip yang relevan.

d. Presentasi (bobot 30%)

Bahasa komunikatif, penguasaan materi, penguasaan audiensi, pengendalian waktu (15 menit presentasi + 5 menit diskusi), kejelasan & ketajaman paparan, penguasaan media presentasi.

JADWAL PELAKSANAAN

1. Pengumpulan referensi makalah dan video	12 Oktober – 27 Nov 2023
2. Menyusun Makalah	04 Des – 17 Des 2023
3. Presentasi	18 Des 2023

LAIN-LAIN

-

DAFTAR RUJUKAN

1. Aliyya, W L N, and E. Susanto. 2013. Analisis Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Lamongan. Jurnal Ternak. 4[1] : 3-8
2. E. Susanto. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. Jurnal Ternak. 5[1] :15-10
3. Syaifudin, M., N. Badriyah, A. Fadlilah. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma Domestica val*) terhadap Kualitas Fisik Telur Burung Puyuh (*Coturnix-coturnix Japonica*). International Journal of Animal Science. 4(04):119-126
4. Atma, A.A., D. Al kurnia. 2021. Penggunaan tepung daun Indigofera sp dalam pakan terhadap penampilan produksi, kualitas telur dan lemak darah ayam petelur. REKASATWA: Jurnal Ilmiah Peternakan. 3(1): 8-16
5. D Al Kurnia, Q Cita. 2018. Efektivitas Dipping Biji dan Kulit Anggur Hitam pada Kualitas Air Susu Sapi Perah Tropis. Jurnal Ternak 9 (1), 1-7
6. E Susanto. 2019. Peptida Bioaktif sebagai Antioksidan Eksplorasi pada Ceker Ayam. Deepublish. Yogyakarta
7. E Susanto., dkk. 2022. Karakteristik Kimiawwi By- Product (hasil samping) ternak ruminansia lokal. Deepublish. Yogyakarta

PERANGKAT PEMBELAJARAN

Teknologi Hasil Ternak



Disusun Oleh:

Dr. Ir. Edy Susanto, S.Pt., MP., IPM.

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN

2023

DAFTAR ISI

1. Kata Pengantar
2. Daftar Isi
3. Analisis Intruksional
4. Rencana Pembelajaran: RPS dan RPP
5. Rencana Tugas Mahasiswa
6. Kontrak Kuliah

CAPAIAN PEMBELEJARAN LULUSAN (CPL) PRODI

a) Sikap

S1	Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius ;
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika;
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila;
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;
S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
S11	Mengamalkan amalan Aqidah Ahlusunnah wal Jama'ah An Nahdliyah.
S12	Menunjukkan sikap peduli terhadap kesejahteraan ternak

b) Keterampilan Umum

KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya;
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
KU3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni;
KU4	Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.
KU7	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk

	menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
KU10	Mampu mengimplementasikan amalan Aqidah Ahlussunnah wal Jama'ah an-Nahdliyah dalam kehidupan sehari-hari.
KU11	Mampu berkomunikasi secara lisan dan atau tulisan dalam bahasa asing dalam rangka memperluas jejaring

c) Pengetahuan

P1	Menguasai pengetahuan dan teknologi peternakan yang efektif dan efisien, meliputi pemuliabiakan, pakan, pengolahan hasil, manajemen pemasaran dan pengorganisasian sistem produksi ternak berkelanjutan
P2	Menguasai pengetahuan umum tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumberdaya peternakan sehingga mampu mengimplementasikannya dalam dunia kerja
P3	Menguasai konsep penyelesaian masalah peternakan yang berbasis ilmu dengan metode ilmiah
P4	Memiliki kemampuan memotivasi, berkreasi dan berinovasi dalam bidang peternakan
P5	Menguasai kemampuan pengembangan diri dan wawasan keilmuan bersumber studi praktis dalam pengembangan IPTEKS peternakan dengan motivasi pelestarian kearifan sumberdaya lokal

d) Keterampilan Khusus

KK1	Mampu menerapkan teknologi peternakan yang berorientasi pada peningkatan produksi, efisiensi, kualitas dan keberlanjutan yang dilandasi oleh penguasaan ilmu peternakan yang meliputi pemuliabiakan, pakan, pengolahan hasil, manajemen pemasaran dan pengorganisasian sistem produksi ternak berkelanjutan
KK2	Mampu mengimplementasikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumber daya peternakan dalam dunia kerja
KK3	Mampu merencanakan, merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi sistem produksi peternakan yang efektif dan efisien baik secara individu maupun tim dengan pendekatan multidisiplin, serta mampu bertanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi
KK4	Mampu mengkomunikasikan secara lisan dan tulisan, penggunaan aplikasi standar sistem peternakan sebagai dasar kreativitas & inovasi pengembangan IPTEKS peternakan
KK5	Mampu menerapkan kaidah <i>entrepreneurship</i> berbasis sumber daya lokal



UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN

FAKULTAS PETERNAKAN

PRODI PETERNAKAN

KONTRAK KULIAH METODE ILMIAH

1. Perkuliahan dilaksanakan pada Hari Kamis, pukul 13.30-14.50 di ruang Gedung D 2.3 UNISLA
2. SKS mata kuliah ini adalah 2 SKS
3. Perkuliahan dilaksanakan sebanyak 16 kali pertemuan (2 ujian, 14 kuliah)
4. Datang tepat waktu (toleransi datang terlambat 10 menit)
5. Jika berhalangan hadir harus ada izin / pemberitahuan H-1
6. Mahasiswa berhak mendapat materi kuliah dari Dosen dalam bentuk *print out* atau *softcopy*
7. Mahasiswa dan Dosen dilarang menggunakan HP dan dibuat *silent mode* selama perkuliahan berlangsung

8. Presentase penilaian:

UTS	15%
UAS	15%
Kehadiran	50%
Tugas/Praktikum	<u>20% +</u>
Total	100%

9. Penilaian akhir:

Nilai Angka	Nilai Huruf	Bobot
85,00 – 100,00	A	4
80,00 – 84,99	AB	3.5
75,00 – 79,99	B	3
68,00 – 74,99	BC	2.5
60,00 – 67, 99	C	2
50,00 – 59, 99	D	1.5
0,00 – 49, 99	E	1

Menyetujui;

Perwakilan/ Koordinator
Mahasiswa

Dosen Pengampu

(NAMA MAHASISWA)
NIM.

(Dr. Ir. Edy Susanto, S.Pt., MP., IPM)
NIDN. 0707108102