

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI MEKANISASI PERIKANAN



PENANGANAN DAN PENYIMPANAN IKAN HASIL TANGKAPAN
3 SKS (2-1)
TPI 2.24.3.3

POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN SORONG

**PROGRAM STUDI TEKNIK PENANGKAPAN IKAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN SORONG**

www.proditpi.polikpsorong.ac.id

www.belajar.polikpsorong.ac.id

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER							
Mata Kuliah (MK)	Kode Mata Kuliah	Rumpun MK	Bobot (SKS)	Status Mata Kuliah	Semester	Tgl Penyusunan	
PENANGANAN DAN PENYIMPANAN IHT	TPI 2.24.3.3	Perikanan	3	MWP	3	15 Desember 2021	
Pengesahan	Tim pengampu mata kuliah		Koordinator Mata Kuliah		Ketua Program Studi		
	Asthervina Widyastami, M.P. Muh. Kasim, M.Si.		Muh. Kasim, M.Si.		Muh. Kasim, M.Si.		
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) PRODI yang dibebankan pada MK						
	CPL (DS) 1	Bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius					
	CPL (DS) 2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika					
	CPL (DS) 3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila					
	CPL (DS) 4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa					
	CPL (DS) 5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan serta pendapat atau temuan orisinal orang					
	CPL (DS) 6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan					
	CPL (DS) 7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan lingkungan					
	CPL (DS) 8	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahlian secara mandiri					
	CPL (DS) 9	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan					
	CPL (DS) 10	Mempunyai ketulusan, kesungguhan, komitmen, dan motivasi untuk mengembangkan sikap, pengetahuan, dan kemampuan peserta didik yang dilandasi oleh akhlak mulia dan nilai-nilai kearifan lokal demi kemaslahatan masyarakat					
	CPL (DP) 11	Menguasai prinsip-prinsip dasar pengoperasian peralatan navigasi dan komunikasi di kapal penangkap ikan					
	CPL (KK) 12	Mampu mengoperasikan peralatan navigasi dan komunikasi di kapal penangkap ikan.					
	CPL (KU) 13	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai baik yang belum maupun yang sudah baku;					
	CPL (KU) 14	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur dari hasil kerja;					
	CPL (KU) 15	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;					
	CPL (KU) 16	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak-pihak lain yang membutuhkan					
	CPL (KU) 17	Mampu bekerjasama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya;					
	CPL (KU) 18	Mampu bertanggungjawab pada pekerjaan atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerjaan yang berada di bawah tanggungjawabnya;					
	CPL (KU) 19	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;					
	CPL (KU) 20	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin keahlian dan mencegah plagiasi.					
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
		Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, taruna mampu:					
		CPMK 1	Mampu mengatur proses penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan dengan cara yang benar dan baik				
		CPMK 2	Mampu mengaplikasikan HACCP dengan cara yang benar dan baik				
Diskripsi Singkat	Alat-alat navigasi adalah mata kuliah wajib program studi teknik penangkapan ikan dalam sub rumpun "Pelayaran dan Pelabuhan" yang diharapkan dapat menjadi pendukung kompetensi taruna dan capaian pembelajaran program studi. Melalui perkuliahan ini taruna diarahkan memahami tentang hasil-hasil perikanan dan mutu ikan, sarana dan prasarana penanganan ikan di laut dan darat dan penanganan HACCP.						
Materi Pembelajaran	1. Menjelaskan tentang hasil perikanan dan mutu ikan 2. Menunjukkan ukuran dan jenis-jenis ikan hasil tangkapan 3. Menunjukkan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan diatas kapal 4. Menunjukkan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan di darat 5. Menangani ikan hasil tangkapan di atas kapal 6. Menerapkan HACCP 7. Menunjukkan kemunduran mutu ikan 8. Melakukan penanganan hasil tangkapan sesuai kaidah pengolahan						

Metode Penilaian dan Kaitan dengan CPMK	Komponen Penilaian		Persentase	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
				1	2
	Teori (30%)	Penugasan 1	4	√	√
		Penugasan 2	4	√	√
		Penugasan 3	4	√	√
		Penugasan 4	4	√	√
		Presentasi-seminar	4	√	√
		Ujian Tengah Semester	30	√	√
		Ujian Akhir Semester	50	√	√
			100%		
	Praktikum (70%)	Praktikum 1	10	√	√
		Praktikum 2	10	√	√
		Praktikum 3	10	√	√
		Praktikum 4	10	√	√
		Ujian Tengah Semester	30	√	√
		Ujian Akhir Semester	30	√	√
			100%		
Referensi	Utama				
	1. 1. Dwiloka, B., Supardi, dan Nurwantoro. 2004. Diktat Pengawasan Mutu Hasil Ternak, Semarang: UPT PERPUS Undip				
	2. 2. European Commission (ALA Funds). 2003. Pelatihan Penerapan Metode HACCP. EC-ASEAN Economic Co-operation Programme On Standards, Quality				
	3. IMO. 2008. Model Course 7.05. Skipper on A Fishing Vessel. Electronic Edition 2013				
	4. Junianto, 2003, Teknik Penanganan Ikan.				
	5. Murniati dan Sutarman, 2000; Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan				
	6. Poernomo, S.H. dan Damayanti, N. 2002. Teknologi pengolahan Ikan Buku II, Jakarta,				
	7. Purnomo, S.H. 2002; Teknologi Pengolahan Ikan				
	8. WHO, 1997. Food Safety Issue, HACCP Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System. Food Safety Unit. Programme of Food Safety				
	8. Winarno, F.G., Surono, 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press				
	Pendukung				
	16. Winarno, F.G., Surono, 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press				
	17. Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2009. Undang-undang nomor 45 Tentang Perikanan.				
	18.				
	Hasil Publikasi Dosen				
	25				
	26				
	27				

[illegible]