Mata Kuliah : Penanganan dan Penyimpanan Hasil Tangkapan
Kode/Bobot/Semester : MP 2.36.4.2/2 SKS (1-1)/IV
Capaian Pembelajaran : Mampu mengatur proses penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan serta penerapan HACCP dengan cara yang benar, baik dengan kinerja individu maupun secara berkelompok dalam kerjasama tim

No.	Kompetensi	Sub Kompetensi / Pokok Bahasan	Tatap Muka Ke
1	Menjelaskan tentang hasil perikanan dan mutu ikan	1.1 Definisi dan pengertian tentang mutu dan sifat-sifat ikan secara umum	1
		1.2 Pengertian ikan hasil tangkapan	
2	Menunjukkan ukuran dan jenis-jenis ikan hasil tangkapan	2.1 Jenis ikan hasil tangkapan	2
		2.2 Komposisi ikan hasil tangkapan, ukuran dan bentuk ikan	
		2.3 Sifat-sifat fisik dan kandungan kimia/gizi ikan	3
3	Menunjukkan kemunduran mutu ikan	3.1 Mengetahui standar mutu hasil perikanan	4
		3.2 Menjelaskan proses kemunduran mutu hasil perikanan	
		3.3 Mengenali ciri-ciri dan tanda fisik ikan yang terindikasi kemunduran mutu.	5
4	Menerapkan prinsip-prinsip HACCP	4.1 Pengertian rinci tentang komponen dan urutan kerja HACCP	6
		4.2 Mengerti prinsip utama penerapan HACCP	
		4.3 Melakukan penerapan HACCP pada proses penanganan ikan diatas kapal dengan benar	
5	Menunjukan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan	5.1 Menunjukan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan di atas kapal	7
		5.2 Menunjukan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan di darat	
		5.3 Program, prosedur dan fasilitas sanitasi dan hygiene	
Ujian Tengah Semester			8
6	Menerapkan prinsip penanganan dengan teknik pendinginan dan pembekuan	6.1 Penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan dengan teknik pendinginan	9
		6.2 Penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan dengan teknik pembekuan	
7	Menangani ikan hasil tangkapan di atas kapal	7.1 Penanganan Ikan pelagis kecil, pelagis besar dan Ikan demersal	10
		7.2 Penanganan Ikan sesuai kearifan	11

No.	Kompetensi	Sub Kompetensi / Pokok Bahasan	Tatap Muka Ke
		lokal	
		7.3 Penanganan ikan hidup	
		7.4 Penanganan jenis produk unggulan hasil tuna dan udang serta ikan lainnya atau produk orientasi ekspor	12
8	Menangani ikan hasil tangkapan di darat	8.1 Desain dan konstruksi ruang pendingin (cold storage) di darat	13
		8.2 Prinsip kerja dan operasional cold storage	14
		8.3 Sistem pengangkutan produk ikan hasil tangkapan	15
Ujian Akhir Semester			16

Daftar Pustaka:

1. Dwiloka, B., Supardi, dan Nurwantoro. 2004. Diktat Pengawasan Mutu Hasil Ternak, Semarang: UPT PERPUS UNDIP.
2. European Commission (ALA Funds). 2003. Pelatihan Penerapan Metode HACCP. EC-ASEAN Economic Co-operation Programme on Standards, Quality and Conformity Assessment. European Union and ASEAN.
3. IMO. 2008. Model Course 7.05. Skipper on A Fishing Vessel. Electronic Edition 2013.
4. Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta: Penebar Swadaya.
5. Murniati dan Sutarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
6. Poernomo, S.H. dan Damayanti, N. 2004. Teknologi pengolahan Ikan Buku II. Jakarta: Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan.
7. Purnomo, S.H. 2002; Teknologi Pengolahan Ikan
8. SKKNI bidang Penangkapan Ikan
9. WHO, 1997. Food Safety Issue, HACCP Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System. Food Safety Unit. Programme of Food Safety and Food Aid. World Health Organization.
10. Winarno, F.G., Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor: M-Brio Press.