



DOKUMEN OBE

TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

2025

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI
JALAN IKAN TONGKOL NO 01 BANYUWANGI



Dokumen ini disusun oleh :

- 1. Nandya Fitri Rachmawati, M. P**
- 2. Nadya Adharani, M. Si**
- 3. Siti Tsaniyatul Miratis S., M. P**
- 4. Dewi Mutamimah, M. Si**
- 5. Ghishella Ayu R., M. P**

LENBAR PENGESAHAN

Berdasarkan kebutuhan akademik maka dokumen kurikulum OBE ini telah ditetapkan dan disahkan pada tanggal 3 Februari 2025,

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian



Nadya Adharani, M. Si

NIDN. 0703079006

Ka. Prodi Teknologi Hasil Perikanan

Nandya Fitri Rachmawati, M. P

NIDN. 0720049201

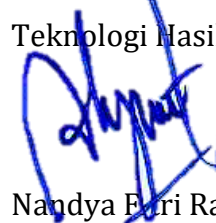
KATA PENGANTAR

Menindak lanjuti Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi khususnya mengenai Kurikulum, Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi, serta Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-DIKTI). Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), sebagaimana diatur dalam Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020 Pasal 1, menyatakan kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan Pendidikan Tinggi. Maka Program Studi Teknologi Hasil Perikanan menerbitkan kurikulum Outcome Based Education (OBE). Pembaruan dan penyempurnaan kurikulum ini dirancang sesuai dengan kebutuhan pengguna, masukan dari lulusan, dan masukan dari organisasi MPHPI yang mengacu pada kurikulum yang berbasis OBE (*Outcome Base Education*). Terimakasih diucapkan kepada semua kalangan yang terlibat, dan semua masukan positif dalam penyempurnaan kurikulum ini. Akhir kata semoga dokumen kurikulum yang masih belum sempurna ini bermanfaat dan dapat digunakan sebagai acuan penyusunan kegiatan perkuliahan berbasis OBE, serta dapat berkontribusi dalam mewujudkan visi dan misi program studi.

Banyuwangi, 3 Februari 2025

Ketua Program Studi

Teknologi Hasil Perikanan



Nandya Eri Rachmawati, M. P

NIDN. 0720049201

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	3
KATA PENGANTAR	4
BAB I. PENDAHULUAN.....	6
BAB II. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	10
BAB III. KURIKULUM PROGRAM STUDI	16
BAB IV. SILABUS MATA KULIAH.....	22
BAB V. KRITERIA PENILAIAN/ KELULUSAN MATA KULIAH DAN TATA TERTIB PERKULIAHAN	37
BAB VI. PENUTUP	39

BAB I.

PENDAHULUAN

I. LATAR BELAKANG

Kurikulum pendidikan tinggi adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai isi, bahan kajian, maupun bahan pelajaran serta cara penyampaian, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi.

Kurikulum seharusnya memuat standar kompetensi lulusan yang terstruktur dalam kompetensi utama, pendukung dan lainnya yang mendukung tercapainya tujuan, terlaksananya misi, dan terwujudnya visi program studi. Kurikulum memuat mata kuliah/modul/blok yang mendukung pencapaian kompetensi lulusan dan memberikan keleluasaan pada mahasiswa untuk memperluas wawasan dan memperdalam keahlian sesuai dengan minatnya, serta dilengkapi dengan deskripsi mata kuliah/modul/blok, silabus, rencana pembelajaran dan evaluasi.

Kurikulum harus dirancang berdasarkan relevansinya dengan tujuan, cakupan dan kedalaman materi, pengorganisasian yang mendorong terbentuknya *hard skills* dan keterampilan kepribadian dan perilaku (*soft skills*) yang dapat diterapkan dalam berbagai situasi dan kondisi.

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan melaksanakan Kurikulum 2024 yang merupakan kurikulum merdeka berbasis OBE dan mengacu pada dasar KKNI dengan penerapan merdeka belajar dan focus terhadap luaran sesuai dengan implementasi PERMENDIKBUD RI Nomor 53 Tahun 2023 tentang penyelenggaraan pendidikan tinggi di Indonesia. Kurikulum ini berlaku mulai angkatan 2024. Perubahan kurikulum ini menandai perubahan orientasi kurikulum secara mendasar dari yang sebelumnya berfokus pada kemampuan yang harus dimiliki lulusan/Capaian Pembelajaran/*Learning Outcomes* dalam jenjang kualifikasi KKNI, namun pada kurikulum 2024 ini juga menerapkan OBE (*Outcome Based Education*) yang merupakan sistem pendidikan yang dirancang juga berfokus pada outcome tidak hanya pada materi yang harus diselesaikan. Oleh karena itulah, perumusan

kompetensi utama lulusan PS Teknologi Hasil Perikanan FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi mengikuti alur masing-masing kurikulum untuk mendukung tercapainya tujuan, terlaksananya misi, dan terwujudnya visi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi. Selain itu diharapkan tercapainya lulusan yang siap menghadapi tantangan dan peluang yang semakin kompleks serta siap bersaing di Era Indonesia Emas.

II. VISI MISI PROGRAM STUDI

A. VISI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

Menghasilkan lulusan yang kompeten, inovatif dan berdaya saing di Jawa Timur pada Tahun 2027 dalam bidang teknologi hasil perikanan khususnya komoditas hasil perairan laut Banyuwangi.

B. MISI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

1. Menyelenggarakan pendidikan secara inovatif dan berkualitas di bidang teknologi hasil perikanan yang mencakup pengolahan, pemanfaatan dan manajemen kualitas mutu komoditas hasil perairan laut Banyuwangi.
2. Menyelenggarakan penelitian yang inovatif dan berkualitas di bidang teknologi hasil perikanan dalam pengolahan, pemanfaatan dan manajemen kualitas mutu komoditas hasil perairan laut Banyuwangi untuk pengembangan ilmu dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.
3. Menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara aktif dan inovatif di bidang teknologi hasil perikanan dalam pengolahan, pemanfaatan dan manajemen kualitas mutu komoditas hasil perairan laut Banyuwangi yang berorientasi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat.
4. Menjalani kerja sama yang efektif dan efisien ditingkat lokal, nasional maupun internasional dalam rangka akselerasi pencapaian visi program studi.

C. TUJUAN PROGRAM STUDI

1. Menghasilkan lulusan yang bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, beretika, dan berpendidikan.

2. Menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan Profesional, Kepemimpinan, Pengusaha, Pemikir, Pendidik, Komunikator yaitu lulusan yang profesional dan berkompeten.
3. Menghasilkan lulusan yang menguasai dan mampu menerapkan prinsip-prinsip teknologi hasil perikanan

III. STRUKTUR ORGANISASI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

Ketua Program Studi : Nandya Fitri Rachmawati, M. P
 Sekertaris Prodi : Siti Tsaniyatul Miratis S., M. P
 Gusus Kendali Mutu
 Ketua : Dewi Mutamimah, M. Si
 Sekretaris : Siti Tsaniyatul Miratis S., M. P

Laboratorium

Kepala Laboratorium : Dewi Mutamimah, M. Si

Tabel 1. Daftar Dosen dan Bidang Keahlian

NO	NAMA DOSEN	BIDANG KEAHLIAN
1	Nandya Fitri Rachmawati, M. P	Teknologi Hasil Perairan
2	Nadya Adharani, M.Si	Ilmu Perikanan
3	Siti Tsaniyatul Miratis S., M. P	Bioteknologi Hasil Perikanan
4	Dewi Mutamimah, M. Si	Teknologi Hasil Perikanan
5	Ghishella Ayu Rahmawati, M. Si	Teknologi Hasil Perikanan

IV. PROFIL LULUSAN

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang mampu merancang proses penambahan nilai terhadap bahan perikanan dengan memadukan berbagai unit

operasi untuk menghasilkan produk perikanan yang aman dan bermutu. Selain itu lulusan, mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, mampu berfikir secara kritis. Menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip pengolahan hasil perikanan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi dan keamanan produk perikanan, rekayasa dan pengolahan perikanan, biokimia ikan dan ilmu gizi ikan), memahami dan menerapkan regulasi pangan yang berlaku dalam menghasilkan produk perikanan yang aman dan bermutu di sepanjang rantai pangan. Bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, mampu bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi, mampu memanfaatkan sumber-sumber informasi, serta memiliki komitmen dan nilai-nilai etika. Sehubungan dengan hal tersebut diatas, maka lulusan diharapkan mampu mengembangkan diri/berkarier sebagai :

1. Staf di lembaga swasta maupun negeri yang ditugaskan dalam mengontrol kualitas produk dan manajemen (*Quality Control*).
2. Sebagai analis pangan pada laboratorium pengolahan hasil perikanan baik di laboratorium milik instansi pemerintah maupun sekolah atau pun perguruan tinggi.
3. *Entrepreneur* yang mampu melakukan dan menciptakan lapangan pekerjaan yang berkaitan dengan bidang pengolahan hasil perikanan.
4. Tenaga pengajar untuk tingkat Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki jurusan Pengolahan Hasil Perikanan.
5. Melanjutkan studi pada strata lebih lanjut untuk mengembangkan pengetahuan dan status akademiknya sebagai peneliti maupun asisten peneliti.

BAB II

STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

I. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN

Berdasarkan Permendikbudristek RI Nomor 53 Tahun 2023, Standar kompetensi lulusan merupakan kriteria minimal mengenai kesatuan kompetensi sikap, keterampilan, dan pengetahuan yang menunjukkan capaian mahasiswa dari hasil pembelajarannya pada akhir program pendidikan tinggi. Standar kompetensi lulusan akan dirumuskan dalam capaian pembelajaran lulusan yang mencakup :

Tabel 2. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) program pendidikan jenjang sarjana bidang Teknologi Hasil Perikanan

Capaian Pembelajaran	Kode	Penjelasan
Sikap	S-1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
	S-2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
Pengetahuan	P-1	Mampu menjelaskan permasalahan dalam pengelolaan sistem perikanan dan kelautan berkelanjutan meliputi pemanfaatan sumberdaya akuatik, sosial ekonomi, budidaya ikan, dan pengolahan hasil perikanan serta pengelolaan ragam industri perikanan.
	P-2	Mampu menjelaskan konsep teoritis secara mendalam mencakup ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (IPTEKS) penanganan pasca panen, pengolahan, pengembangan produk, bioteknologi, pemanfaatan hasil sampingan / limbah, dan standardisasi produk hasil perikanan

		dan kelautan berbasis sumberdaya hayati perairan
Keterampilan Umum	KU-1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dengan memanfaatkan teknologi informasi untuk menghasilkan solusi sesuai bidang keahlian secara berintegritas yang diwujudkan dalam dokumen saintifik
	KU-2	Mampu mengembangkan jaringan kerja, beradaptasi, berkreasi, berkontribusi, melakukan supervisi, mengevaluasi dan mengambil keputusan dalam rangka menunjukkan kinerja mandiri dan kelompok untuk menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat
Keterampilan Khusus	KK-1	Mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang perikanan dan kelautan berkelanjutan meliputi pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya akuatik, sosial ekonomi, budidaya ikan, pengolahan hasil perikanan dan kebijakan perikanan untuk menghasilkan produk perikanan berkualitas sesuai standar nasional / internasional yang ramah lingkungan.
	KK-2	Mampu merancang dan menjalankan usaha perikanan dengan mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi penanganan pasca panen dan produksi produk pangan dan non pangan hasil perikanan dan kelautan yang bermutu

II. RUMUSAN CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK) S1 PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN.

A. SIKAP

- 1 Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
- 2 Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
- 3 Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
- 4 Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa
- 5 Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
- 6 Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
- 7 Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
- 8 Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
- 9 Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
- 10 Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan

B. KETERAMPILAN UMUM

- 1 Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dengan memanfaatkan teknologi informasi untuk menghasilkan solusi sesuai bidang keahlian secara berintegritas yang diwujudkan dalam dokumen saintifik
- 2 Mampu mengembangkan jaringan kerja, beradaptasi, berkreasi, berkontribusi, melakukan supervisi, mengevaluasi dan mengambil keputusan dalam rangka menunjukkan kinerja mandiri dan kelompok untuk menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat

- 3 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
- 4 Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
- 5 Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan 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, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
- 6 Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
- 7 Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data
- 8 Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya
- 9 Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya
- 10 Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri
- 11 Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi

C. KETERAMPILAN KHUSUS

- 1 Mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang perikanan dan kelautan berkelanjutan meliputi pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya akuatik, sosial ekonomi, budidaya ikan, pengolahan hasil perikanan dan kebijakan perikanan untuk menghasilkan produk perikanan berkualitas sesuai standar nasional / internasional yang ramah lingkungan.
- 2 Mampu merancang dan menjalankan usaha perikanan dengan mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi penanganan pasca panen dan produksi produk pangan dan non pangan hasil perikanan dan kelautan yang bermutu.
- 3 Mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan dasar yang meliputi Pancasila, kewarganegaraan dan ke PGRI-an yang sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat.
- 4 Mampu mengaplikasikan ilmu sains yang meliputi ilmu matematika, fisika, kimia dan biologi yang sesuai dengan kebutuhannya.
- 5 Mampu mengaplikasikan berbahasa yang baik dan bisa dimengerti didalam bermasyarakat dan beragama serta mengaplikasikan teknologi informasi (TI) yang sesuai dengan norma / aturan yang sudah berlaku di masyarakat.
- 6 Mampu merancang kegiatan bermasyarakat yang baik, sesuai norma masyarakat dan menerapkan keilmuan sesuai kebutuhan didalam bermasyarakat melalui kegiatan penelitian dan pengabdian.

D. PENGETAHUAN

- 1 Mampu menjelaskan permasalahan dalam pengelolaan sistem perikanan dan kelautan berkelanjutan meliputi pemanfaatan sumberdaya akuatik, sosial ekonomi, budidaya ikan, dan pengolahan hasil perikanan serta pengelolaan ragam industri perikanan.
- 2 Mampu menjelaskan konsep teoritis secara mendalam mencakup ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (IPTEKS) penanganan pasca panen,

pengolahan, pengembangan produk, bioteknologi, pemanfaatan hasil sampingan / limbah, dan standardisasi produk hasil perikanan dan kelautan berbasis sumberdaya hayati perairan

- 3 Mampu menjelaskan proses alur pengolahan produk hasil perikanan, dimulai prapanen, panen, pasca panen hingga distribusi ke tangan konsumen serta menerapkan system manajemen mutu produk yang baik, aman, sehat dan halal.
- 4 Mampu menerapkan ilmu-ilmu dasar yang harus dimiliki dan berhubungan dalam bidang teknologi hasil perikanan.
- 5 Mampu menerapkan prosedur yang baik dan benar didalam industri dimulai dari tata letak pabrik, mesin dan peralatan, perhitungan produksi dan semua yang berhubungan didalam industri hasil perikanan.
- 6 Mampu menerapkan penggunaan rancangan percobaan, statistika dan struktur pemikiran (konsep penelitian) dalam penulisan penelitian.
- 7 Mampu menggunakan MS. Word, Mendeley, Blog secara maksimal dan teknologi IT yang terbaru untuk tugas akhir dan pemasaran.
- 8 Mengembangkan bidang ilmu teknologi hasil perikanan didalam bermasyarakat dalam bentuk pengabdian, penelitian, kunjungan/observasi, dan magang berdampak.

BAB III.
KURIKULUM PROGRAM STUDI

A. STRUKTUR KURIKULUM

NO	KELOMPOK MATA KULIAH	SKS
1	Mata Kuliah Wajib Umum (MKWU) dan Pendukung	28
2	Mata Kuliah Pokok Prodi	94
3	Mata Kuliah Pilihan	14
4	Mata Kuliah Prasyarat	14
TOTAL SKS		150

NO	KELOMPOK MATA KULIAH	SKS
1	Mata kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), kode 1	12
2	Mata kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK), kode 2	38
3	Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB), kode 3	57
4	Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB), kode 4	8
5	Mata Kuliah Berkehidupan Berkarya (MBB), kode 5	9
6	Mata Kuliah Pilihan (MKP), kode 6	14
7	Mata Kuliah Syarat (MPS), kode 7	12
TOTAL SKS		150

B. SEBARAN MATA KULIAH TIAP SEMESTER

DISTRIBUSI SEBARAN MATAKULIAH
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
No : 205/DK.FAPERTA/D-1/UNIBA/I/2025

Semester 1

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI25404	Fisika Dasar	3
2	THPI65401	Sosiologi Penyuluh	2
3	THPI25401	Biologi Dasar	3
4	THPI15404	Pendidikan Agama	2
5	THPI15401	Pendidikan Pancasila	2
6	THPI25403	Kimia Dasar	3
7	THPI25412	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	2
8	THPI15406	Bahasa Inggris	2
9	THPI75405	Pengetahuan Bahan Baku Industri	2
JUMLAH SKS SEMESTER 1			21

Semester 2

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI75403	Dasar- Dasar Manajemen	2
2	THPI15402	Ke-PGRI-an	2
3	THPI65407	Pengantar Budidaya Perikanan	2
4	THPI25402	Pengantar Teknologi Informasi (TI)	2
5	THPI25406	Matematika Dasar	2
6	THPI15405	Bahasa Indonesia	2
7	THPI15403	Pendidikan Kewarganegaraan	2
8	THPI75402	Ikhtiologi	3
9	THPI75404	Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan	2
JUMLAH SKS SEMESTER 2			19

Semester 3

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI25410	Biologi Perikanan	3
2	THPI75401	Mikrobiologi Dasar	3
3	THPI45401	Kewirausahaan	3

4	THPI35421	Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan	3
5	THPI65404	Dasar-dasar Penangkapan	2
6	THPI65402	Pengantar Ilmu Ekonomi Perikanan	2
7	THPI65403	Ekologi Perairan	2
8	THPI35401	Ilmu Gizi Ikan	2
9	THPI35422	Kesehatan dan Keselamatan Kerja	2
JUMLAH SKS SEMESTER 3			22

Semester 4

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI25414	Avertebrata Air	3
2	THPI25413	Kimia Pangan	3
3	THPI35406	Manajemen Mutu Perikanan	2
4	THPI35408	Food Aditif / Bahan Tambahan Pangan	3
5	THPI35402	Dasar-dasar Pengawetan	3
6	THPI25408	Statistika	2
7	THPI35416	Tata Letak Perencanaan Pabrik	2
8	THPI35412	Sanitasi dan Hygiene Perikanan	3
JUMLAH SKS SEMESTER 4			21

Semester 5

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI65405	Planktonologi	2
2	THPI65406	Limnologi	2
3	THPI35411	Teknik Fermentasi	3
4	THPI35414	Teknik Limbah Perikanan	3
5	THPI25407	Rancangan Percobaan	2
6	THPI25409	Biokimia Hasil Perikanan	3
7	THPI35403	Pengemasan	3
8	THPI35410	Teknologi Hasil Perikanan Tradisional	3
JUMLAH SKS SEMESTER 5			23

Semester 6

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI35409	Bioteknologi Hasil Perikanan	3

2	THPI35413	HACCP	2
3	THPI35405	Mikrobiologi Pangan Industri	3
4	THPI25405	Metodologi Penelitian	2
5	THPI35404	Analisa Sensori	3
6	THPI35419	Teknologi Hasil Perikanan Modern	3
7	THPI45402	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	2
8	THPI25411	Hukum dan Kebijakan Perikanan	2
JUMLAH SKS SEMESTER 6			20

Semester 7

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI35407	Mesin dan Peralatan Industri	3
2	THPI35415	Teknik Refrigerasi	3
3	THPI35418	Toksikologi Hasil Perikanan	3
4	THPI35417	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	3
5	THPI45404	Kunjungan Ilmiah (KI)	2
6	THPI45403	Praktek Kerja Lapang (PKL)	2
7	THPI55401	Seminar	2
8	THPI35420	Sistem Bisnis Produk Perikanan	2
JUMLAH SKS SEMESTER 7			18

Semester 8

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	THPI55402	Skripsi	6
JUMLAH SKS SEMESTER 8			6
Jumlah SKS			150

BAB IV

SILABUS MATA KULIAH

Setelah mata kuliah terbentuk disertai dengan bobot sks-nya, selanjutnya rumuskan deskripsi untuk setiap mata kuliah adalah sebagai berikut :

THPI15401	Pendidikan Pancasila	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah Pendidikan Pancasila adalah: Matakuliah yang menjelaskan tentang pengambilan sikap bertanggung jawab sebagai warga negara yang baik (good citizens) sesuai dengan hati nuraninya; mampu memaknai kebenaran ilmiah yang terdapat dalam Pancasila; mampu memaknai peristiwa sejarah dan nilai-nilai budaya bangsa untuk menggalang persatuan Indonesia; mampu berpikir integral komprehensif tentang persoalan-persoalan dalam kehidupan berbangsa dan bernegara; mampu memecahkan persoalan sosial politik dalam perspektif yuridis kenegaraan; mampu memecahkan persoalan sosial politik, perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni dengan paradigma Pancasila. Perkuliahan ini membahas tentang landasan dan tujuan Pendidikan Pancasila, Pancasila dalam konteks sejarah perjuangan bangsa Indonesia		
THPI15402	Ke-PGRI-an	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah Ke-PGRI-an : Mata kuliah yang menjelaskan mengenai pentingnya organisasi PGRI, syarat terbentuknya PGRI, AD-ART PGRI, profesionalisme guru, peranan guru di masyarakat dan tujuan-tujuan PGRI mensejahterakan guru.		
THPI15403	Pendidikan Kewarganegaraan	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah Pendidikan Kewarganegaraan : Mata kuliah yang menjelaskan tentang arti dan hakekat dan susunan negara, kewarganegaraan, bentuk, sistem pemerintahan, hak dan kewajiban warga negara, otonomi daerah demokrasi, wawasan nusantara, ketahanan nasional dan politik strategi nasional.		
THPI15404	Pendidikan Agama	2 SKS

Deskripsi singkat mata kuliah Pendidikan Agama : Matakuliah yang menjelaskan tentang memperkuat iman dan taqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta memperluas wawasan hidup beragama, sehingga terbentuk mahasiswa yang berbudi pekerti luhur, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis serta berpandangan luas, dengan memperhatikan tuntutan untuk menghormati intra dalam satu umat dan dalam hubungan kerukunan antarumat beragama.

THPI15405	Bahasa Indonesia	2 SKS
------------------	-------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah Bahasa Indonesia : Matakuliah yang memiliki rasa cinta dan bangga terhadap bahasa Indonesia dan mampu berbahasa Indonesia dengan baik, benar, dan santun dalam ragam lisan maupun tulisan untuk kepentingan akademis, dan keahlian bidang teknologi pengolahan pangan dan hasil pertanian dalam kehidupan sehari – hari. Matakuliah ini berisi tentang fungsi bahasa Indonesia sebagai alat komunikasi. Bahasa Indonesia sebagai bahasa resmi, bahasa nasional, dan sebagai bahasa negara, bahasa buku dan tidak kaku ejaan, tata kalimat tunggal, uraian kalimat, kalimat majemuk, elips, kalimat rapatan, jenis jenis menurut isi, karang mengarang (komposisi), kalimat sebagai bagian kerangka karangan, ringkasan. Latihan ditekankan pada bacaan serta pemakaian bahasa lisan dan tulisan.

THPI15406	Bahasa Inggris	2 SKS
------------------	-----------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah Bahasa Inggris : Mata kuliah yang membekali pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dengan mengedepankan penguasaan topik utama yaitu, Possessive, Tenses Bahasa Inggris, Degrees of Comparison, Modal Auxiliaries, Adjective, Adverbs, Relative Clauses, First Conditional, Second Conditional, Countable Noun, Uncountable noun, Quantifier. Mahasiswa diharapkan dapat menggunakan Bahasa Inggris untuk komunikasi, laporan dan penyajian ilmiah.

THPI25401	Biologi Dasar	3 SKS
------------------	----------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah Biologi Dasar : Mata kuliah yang menjelaskan tentang konsep dasar tentang definisi dan fungsi sel, membran sel, inti sel, sitoplasma dan organel sel, struktur dan fungsi jaringan dasar pada hewan dan

tumbuhan, transport lintas membran, reproduksi pada sel, manusia dan tumbuhan, metabolisme, struktur dan fungsi tubuh, nutrisi, pencernaan makanan dan sirkulasi darah, respirasi dan ekskresi pada hewan mamalia, reproduksi pada tumbuhan dan reproduksi pada manusia.		
THPI25402	Pengantar Teknologi Informasi (TI)	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah pengantar teknologi informasi : Mata kuliah yang memberikan mahasiswa kemampuan untuk menguasai program Microsoft office (microsoft word, microsoft excel, microsoft powerpoint, microsoft publisher) dan juga Adobe photoshop yang diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam menyelesaikan tugas-tugas perkuliahan serta tugas akhir (skripsi).		
THPI25403	Kimia Dasar	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah kimia dasar : diajarkan mengenai konsep materi, tata nama kimia, cairan, padatan, gas antar molekul, persamaan reaksi, larutan dan campuran, molaritas, pengenceran dan asam basa. Diharapkan setelah mempermudah mahasiswa untuk mengikuti mata kuliah lebih lanjut.		
THPI25404	Fisika Dasar	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah fisika dasar : Mata kuliah ini membahas dasar-dasar fisika, vektor, gerak lurus dalam bidang datar, hukum-hukum Newton tentang gerak, kerja dan energi, kesetimbangan, momentum, impuls dan gerak relatif.		
THPI25405	Metodologi Penelitian	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah metodologi penelitian : Matakuliah ini mempelajari cara-cara melakukan penelitian ilmiah termasuk membuat usulan penelitian. Pelaksanaan penelitian dan pembuatan laporan hasil penelitian. Selain itu juga membahas proses penelitian secara umum, mulai dari: penentuan masalah. Tinjauan pustaka, identifikasi variabel penelitian percobaan, pengamatan dan pengumpulan data, interpretasi hasil analisis percobaan dan tata cara penulisan karya ilmiah (skripsi) dan publikasi ilmiah serta tata cara seminar.		
THPI25406	Matematika Dasar	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah matematika dasar merupakan salah satu matakuliah umum semester satu yang membahas konsep tipe-tipe bilangan dan		

hukum dasar aritmatik, fungsi, domain, dan range. Konsep persamaan dan pertidaksamaan, trigonometri, invers, log, dan eksponensial, turunan, integral, dan limit. Setelah mengikuti matakuliah matematika dasar mahasiswa diharapkan dapat memahami konsep dasar matematika dan menerapkannya pada matakuliah di semester-semester selanjutnya.

THPI25407	Rancangan Percobaan	2 SKS
------------------	----------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah rancangan percobaan : mata kuliah ini menjelaskan tentang pengertian, peranan rancangan percobaan dalam penelitian ilmiah, konsep dasar perancangan percobaan, mempelajari tentang jenis-jenis rancangan percobaan: Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan Rancangan Acak Kelompok (RAK) baik satu arah/non faktorial maupun faktorial berikut perbedaannya, mempelajari tentang aplikasi rancangan percobaan tersebut dalam penelitian, mempelajari tentang metode analisis data dengan uji statistik sidik ragam (*Analysis of Variance*) dan uji lanjut dalam sidik ragam yang terdiri dari perbandingan berganda (BNT, BNJ dan DMRT), transformasi data serta mempelajari tentang analisis statistik ANOVA dan uji lanjut menggunakan program Excel dan SPSS.

THPI25408	Statistika	3 SKS
------------------	-------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah statistika : mata kuliah ini menjelaskan tentang konsep dasar penelitian dan statistika; Statistika deskriptif dan inferensia, statistika parametrik dan nonparametrik; Variabel, data, sampel, dan populasi; Ukuran statistic bagi data: ukuran pemusatan (mean, median, modus) dan ukuran penyebaran (wilayah, ragam, simpangan baku); Pendeskripsian data; Peluang dan sebaran; Sebaran normal, Hipotesis dan pengujian hipotesis; Regresi; Validitas dan realibilitas instrument penelitian.

THPI25409	Biokimia Hasil Perikanan	3 SKS
------------------	---------------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah biokimia hasil perikanan : mata kuliah ini menjelaskan tentang reaksi kimia yang terjadi dalama organisme makhluk hidup. Biokimia secara prinsip merupakan kimia zat-zat yang bisa digolongkan ke dalam

beberapa kategori utama yaitu karbohidrat, lipid, protein dan asam amino, serta enzim.		
THPI25410	Biologi Perikanan	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah biologi perikanan : matakuliah ini membahas sejarah kehidupan ikan dan dinamika populasi ikan. Sejarah kehidupan ikan yang dibahas antara lain proses fisiologi, reproduksi dan seksualitas ikan, pertumbuhan, kebiasaan makan ikan, tingkah laku ikan dan pengantar dinamika populasi ikan.		
THPI25411	Hukum dan Kebijakan Perikanan	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah hukum dan kebijakan perikanan: mata kuliah ini menjelaskan tentang perkembangan hukum laut dan wilayah perairan Indonesia, landasan kebijakan pengelolaan laut, pengelolaan sumber daya perikanan tangkap, potensi dan kebijakan perikanan budidaya, pengawasan sumber daya perikanan, penelitian dan pengelolaan sumber daya kelautan, pengertian kebijakan dan pembangunan, kondisi umum perikanan Indonesia, potensi perikanan di Indonesia, permasalahan perikanan, arah kebijakan dalam strategi pembangunan, serta dasar hukum dalam kegiatan pengolahan sumberdaya perikanan.		
THPI25412	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah pengantar ilmu perikanan dan kelautan : mata kuliah ini menjelaskan tentang definisi perikanan dan ilmu perikanan serta ruang lingkupnya, potensi perikanan di Indonesia, spesifikasi perairan di Indonesia, spesifikasi dan karakteristik biota dan tumbuhan perairan, ruang lingkup aktivitas perikanan, macam-macam perairan, pengelolaan perikanan di Indonesia, macam-macam ekosistem perairan. Macam-macam populasi di perairan, hubungan antara rantai makanan dan aliran energi dalam ekosistem perairan, klasifikasi dan anatomi serta fisiologi ikan. Behaviouristik, umur, dinamika populasi, pertumbuhan dan reproduksi ikan. Kegiatan penangkapan, tujuan, alat tangkap dan manajemennya, syarat lokasi penangkapan dan teknik penangkapannya. Budidaya perikanan, menjelaskan prinsip pengelolaan, teknik		

dan syarat-syarat sistem budidaya. Pemijahan dan sistem reproduksi ikan, teknik pemijahan dan keberhasilan pemijahan ikan. Hama dan penyakit ikan, faktor-faktor penyebab munculnya hama dan penyakit ikan serta pengendaliannya. Penanganan ikan dan prinsip-prinsip penanganan ikan pasca panen.		
THPI75404	Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah dasar-dasar teknologi hasil perikanan : mata kuliah ini mempelajari kandungan dan sifat-sifat bahan pangan ikan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan, aplikasi prinsip kimiawi, mikrobiologi dan teknik dalam proses pengolahan hasil perikanan. Penekanan lebih kearah dasar-dasar dari cara pengolahan hasil perikanan.		
THPI25413	Kimia Pangan	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah kimia pangan : mata kuliah ini menjelaskan tentang prinsip-prinsip komponen bahan pangan secara kimia, baik komponen makro (air, lemak, karbohidrat, protein dan enzim) maupun mikro elemen (vitamin, mineral, pigmen, <i>flavor</i> , bahan tambahan pangan dan senyawa atau komponen toksik) yang mencakup komposisi, struktur dan reaksi kimia yang melibatkan komponen bahan pangan selama pengolahan, penanganan, dan penyimpanan.		
THPI25414	Avertebrata Air	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah avertebrata air : mata kuliah ini menjelaskan tentang klasifikasi hewan-hewan avertebrata. Karakteristik dan deskripsi hewan-hewan avertebrata. Ciri morfologi, anatomi dan fisiologi avertebrata air, peranan avertebrata air dalam lingkungan perairan.		
THPI35401	Ilmu Gizi Ikan	2 SKS
Deskripsi mata kuliah ilmu gizi ikan: mata kuliah tentang potensi dan nilai gizi secara makro dan mikro hasil perikanan, juga dibahas mengenai perhitungan-perhitungan konversi makanan untuk menyusun “Neraca bahan makanan Ikani” dalam rangka pemenuhan gizi suplementasi dan substitusi pangan di luar ikan untuk menunjang pertumbuhan dan diet serta pencegahan penyakit degeneratif.		
THPI35402	Dasar-dasar Pengawetan	2 SKS

Deskripsi singkat mata kuliah dasar-dasar pengawetan : mata kuliah ini menjelaskan tentang prinsip-prinsip dasar pengawetan hasil perikanan meliputi pengawetan dengan pengeringan, pengawetan dengan penambahan bahan pengawet alami dan sintetis, pengawetan dengan suhu tinggi (*blanching*, pasteurisasi, sterilisasi, pengalengan), pengawetan dengan suhu rendah (pendinginan dan pembekuan), pengawetan dengan mikroba, , dan pengawetan dengan kombinasi berbagai cara pengawetan.

THPI35403	Pengemasan	3 SKS
------------------	-------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah pengemasan : mata kuliah ini menjelaskan tentang prinsip dasar pengemasan produk hasil perikanan, bahan dan cara pengemasan, peralatan dan standar operasional prosedur dalam industri pengolahan hasil perikanan serta tindakan verifikasi dan *monitoring* pada proses yang dilakukan oleh industri pengolahan.

THPI35404	Analisa Sensori	2 SKS
------------------	------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah analisa sensori : mata kuliah ini menjelaskan tentang cara penilaian mutu produk hasil perikanan mempergunakan indera manusia, dengan dilandasi pengetahuan tentang konsep dasar evaluasi sensori, pengujian sensori, atribut sensori, metode uji sensori, uji keterandalan panelis, analisis ambang rangsang, macam-macam uji sensori dan pengolahan data organoleptik.

THPI35405	Mikrobiologi Pangan Industri	3 SKS
------------------	-------------------------------------	--------------

Deskripsi mata kuliah mikrobiologi pangan industri : mata kuliah ini menjelaskan tentang berbagai jenis mikroba yang ditemukan pada hasil perikanan, berbagai faktor intrinsik dan ekstrinsik yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba / kerusakan pada hasil perikanan, pengaruh pengolahan dan pengawetan suhu tinggi dan suhu rendah terhadap pertumbuhan mikroba, pengaruh bahan pengawet (alami dan buatan) terhadap mikroba pada hasil perikanan, karakteristik mikrobiologi pada berbagai pengolahan hasil perikanan.

THPI35406	Manajemen Mutu Perikanan	2 SKS
------------------	---------------------------------	--------------

Deskripsi mata kuliah manajemen mutu perikanan : mata kuliah ini menjelaskan tentang sejarah dan perkembangan mutu, konsep mutu, prinsip manajemen mutu, standar dan spesifikasi, sistem manajemen mutu, cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga, sistem manajemen mutu, HACCP dan sistem jaminan halal.		
THPI35407	Mesin dan Peralatan Industri	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah mesin dan peralatan industri : mata kuliah yang mengenai berbagai macam peralatan yang digunakan dalam kegiatan industri untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi.		
THPI35408	Food Aditif / Bahan Tambahan Pangan	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah food aditif / bahan tambahan pangan : matakuliah <i>food aditif / bahan tambahan pangan</i> membahas <i>ingredien</i> , bahan tambahan pangan (BTP) dan <i>processing aid</i> dalam sistem pangan dari aspek sifat kimia, fungsional dan kegunaannya secara teknis dalam proses pengolahan pangan. Aspek regulasi mencakup mekanisme penetapan regulasi BTP dan <i>processing aid</i> serta regulasi-regulasi yang berlaku di tingkat nasional dan internasional.		
THPI35409	Bioteknologi Hasil Perikanan	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah bioteknologi hasil perikanan : mata kuliah ini menjelaskan tentang mengenai sejarah perkembangan bioteknologi di dunia, perbedaan bioteknologi konvensional dan modern, perbedaan DNA dan RNA, mutasi gen, teknologi GlowFish, fermentasi, nutraceutical, bioaktif pangan, karagenan dan keamanan produk hasil rekayasa genetik.		
THPI35410	Teknologi Hasil Perikanan Tradisional	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah teknologi hasil perikanan tradisional : Mata kuliah teknologi hasil perikanan tradisional membahas prinsip, teknik, dan penerapan pengolahan hasil perikanan berbasis kearifan lokal dengan fokus pada metode tradisional yang masih relevan dan bernilai ekonomi. Materi mencakup pengenalan jenis-jenis produk olahan tradisional hasil perikanan (seperti ikan asin, pindang, terasi, ikan asap, dan abon ikan), prinsip pengawetan alami, teknik pengolahan berbasis fermentasi, pengasapan, pengeringan, serta pemanfaatan		

bahan tambahan alami. Selain itu, dibahas pula aspek keamanan pangan, standar mutu, pengemasan, dan strategi pelestarian teknologi tradisional agar tetap kompetitif di pasar modern. Melalui kuliah, diskusi, praktikum, dan studi lapangan, mahasiswa diharapkan mampu memahami, mengaplikasikan, serta mengembangkan teknologi pengolahan hasil perikanan tradisional secara inovatif dan berkelanjutan.

THPI35411	Teknik Fermentasi	3 SKS
------------------	--------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah teknik fermentasi : mata kuliah ini menjelaskan tentang sejarah fermentasi dan sifat-sifat produk fermentasi, jenis-jenis produk dan proses fermentasi hasil perikanan, mikroorganisme yang berperan serta perubahan fisik, kimia dan mikrobiologi selama fermentasi serta aplikasi bioteknologi dalam pengembangan produk fermentasi hasil perikanan.

THPI35412	Sanitasi dan Hygiene Perikanan	3 SKS
------------------	---------------------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah sanitasi dan hygiene perikanan : mata kuliah ini menjelaskan tentang konsep dasar sanitasi dan hygiene industri, jenis-jenis dan sumber kontaminasi dari produk pengolahan hasil perikanan, konsep tentang program pengawasan keamanan hasil perikanan, GMP, SSOP, dan bagaimana cara penerapan sanitasi dan hygiene pada industri pengolahan perikanan.

THPI35413	HACCP	2 SKS
------------------	--------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah HACCP : mata kuliah yang mempelajari tentang upaya mempertahankan kualitas hasil perikanan saat setelah diangkat dari medium hidupnya hingga ke konsumen, beserta proses-proses produksi yang mempengaruhinya serta konsep dan penerapan HACCP di Indonesia. Pengendalian kualitas ditujukan untuk memperjauh jangkauan distribusi serta produk yang aman terhadap kesehatan dan diterima oleh konsumen baik lokal, regional, nasional maupun internasional.

THPI35414	Teknik Limbah Perikanan	3 SKS
------------------	--------------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah teknik limbah perikanan : mata kuliah ini menjelaskan tentang hasil samping dan limbah industri perikanan, konsep dasar *fishery by catch* dan *by product*, pengolahan tanpa limbah (*zero waste production*),

<p>pemanfaatan dan pengembangan nilai tambah hasil samping dan limbah industri perikanan untuk pangan, <i>pharmaceutical</i>, dan aplikasi dalam bidang bioteknologi.</p>		
THPI35415	Teknik Refrigerasi	3 SKS
<p>Deskripsi singkat mata kuliah teknik refrigerasi : mata kuliah ini menjelaskan tentang definisi, tujuan dan prospek teknik refrigerasi, perbedaaan pendinginan dan pembekuan, kebutuhan jumlah es pada saat pendinginan, pembekuan ikan, sistem rantai dingin, refrigerasi mekanik, teknik insulasi, Refrigerant, kerusakan pangan akibat perlakuan pendinginan dan pembekuan.</p>		
THPI35416	Tata Letak Perencanaan Pabrik	2 SKS
<p>Deskripsi singkat mata kuliah tata letak perencanaan pabrik : mata kuliah ini menjelaskan tentang tujuan tata letak perencanaan pabrik, perancangan tata letak, penentuan lokasi pabrik, pola aliran bahan, perancangan tata letak pabrik dan fasilitas, membuat OPC, menentukan metode pemilihan lokasi yang tepat, menggunakan algoritma tata letak dan melakukan evaluasi tata letak.</p>		
THPI35417	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	3 SKS
<p>Deskripsi singkat mata kuliah teknologi penanganan hasil perikanan: mata kuliah ini menjelaskan tentang pengetahuan umum produk hasil perikanan, kesegaran ikan, komposisi kimia ikan, fase kematian ikan, dasar penanganan ikan (<i>clean, cold, quick, care</i>), produk perikanan ekonomis tinggi, penanganan ikan di darat dan penanganan ikan di laut serta teknologi yang diterapkan didalamnya. Perbedaan prinsip pendinginan dan pembekuan, faktor yang mempengaruhi pendinginan dan pembekuan, macam-macam es, macam-macam alat pembeku mekanis, prinsip dan metode penggaraman, prinsip dan metode pengeringan, prinsip dan pelaksanaan pengalengan.</p>		
THPI35418	Toksikologi Hasil Perikanan	3 SKS
<p>Deskripsi singkat mata kuliah toksikologi hasil perikanan : mata kuliah ini menjelaskan tentang pengertian toksik dan toksikologi serta perbedaan dengan sanitasi dan higiene senyawa toksik dari racun kimia alami, kimia buatan dan kimia yang dihasilkan mikroorganisme. Sumber-sumber logam dan kimia lainnya,</p>		

pencemaran yang meliputi industri, pertanian dan domestik. Proses-proses terjadinya penularan logam dan senyawa kimia yang terdapat pada ikan yang hidup di perairan. Mekanisme terjadinya keracunan oleh logam berat dan senyawa lain pada ikan. Ikan sebagai bahan makanan untuk manusia, efek toksik logam berat yang terdapat pada ikan pada manusia dan cara pencegahannya. Cara penanggulangan senyawa toksik pada industri perikanan. Efek histamin dan klorin. Pencegahan timbulnya toksik pada produk perikanan

THPI35419	Teknologi Hasil Perikanan Modern	3 SKS
------------------	---	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah teknologi hasil perikanan modern : Mata kuliah teknologi hasil perikanan modern membahas prinsip, metode, dan inovasi terkini dalam pengolahan, pengawetan, dan pemanfaatan hasil perikanan berbasis teknologi mutakhir untuk meningkatkan kualitas, keamanan, dan nilai tambah produk. Cakupan materi meliputi teknologi rantai dingin, pengemasan canggih, pemrosesan berbasis bioteknologi, pemanfaatan limbah perikanan, otomasi dan digitalisasi proses produksi, standar mutu serta regulasi internasional, hingga tren industri 4.0 di sektor perikanan. Melalui perkuliahan, praktikum, studi kasus, dan proyek lapangan, mahasiswa diharapkan mampu merancang, mengaplikasikan, dan mengevaluasi teknologi modern secara efektif untuk mendukung keberlanjutan, daya saing, dan inovasi di industri hasil perikanan.

THPI35420	Sistem Bisnis Produk Perikanan	2 SKS
------------------	---------------------------------------	--------------

membahas konsep, prinsip, dan penerapan sistem bisnis dalam pengelolaan dan pengembangan produk perikanan, mulai dari rantai pasok (*supply chain*), nilai tambah produk, strategi pemasaran, hingga aspek regulasi dan keberlanjutan. Mahasiswa dibekali pemahaman mengenai dinamika pasar, manajemen usaha, inovasi produk, serta peluang dan tantangan bisnis perikanan di tingkat lokal, nasional, maupun global.

THPI35421	Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan	3 SKS
------------------	--	--------------

Deskripsi singkat fisiologi pasca panen hasil perikanan : Mata kuliah Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan membahas aspek-aspek biologis dan fisiologis yang mempengaruhi kualitas dan daya tahan hasil perikanan setelah proses panen.

Materi meliputi mekanisme kerusakan dan perubahan biokimia yang terjadi pada produk perikanan, faktor-faktor yang mempengaruhi degradasi mutu, serta teknik pengendalian untuk mempertahankan kesegaran dan nilai gizi hasil perikanan. Selain itu, mata kuliah ini juga mengkaji metode evaluasi kualitas pasca panen, teknologi penyimpanan dan pengawetan, serta penerapan ilmu fisiologi dalam pengembangan teknologi pasca panen yang inovatif guna meningkatkan efisiensi rantai pasok dan meminimalkan kerugian produk. Pendekatan pembelajaran mengkombinasikan teori, praktikum, dan studi kasus untuk memberikan pemahaman komprehensif kepada mahasiswa.

THPI35422	Kesehatan dan Keselamatan Kerja	2 SKS
------------------	--	--------------

Deskripsi singkat kesehatan dan keselamatan kerja : Mata kuliah Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) bertujuan untuk memberikan pemahaman dasar mengenai prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan di lingkungan kerja, termasuk identifikasi bahaya, penilaian risiko, dan penerapan langkah-langkah pencegahan untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat. Materi pembelajaran mencakup regulasi K3, manajemen risiko, teknik pengendalian bahaya, penggunaan alat pelindung diri, serta prosedur tanggap darurat dan penanganan kecelakaan kerja. Selain itu, mahasiswa juga diajarkan tentang pentingnya budaya keselamatan, etika kerja, serta peran dan tanggung jawab pekerja dan pengusaha dalam menciptakan kondisi kerja yang kondusif dan meminimalisir risiko kecelakaan serta gangguan kesehatan. Pendekatan pembelajaran mengkombinasikan teori, studi kasus, dan praktik simulasi untuk meningkatkan kesadaran dan keterampilan mahasiswa dalam penerapan K3 di berbagai sektor industri.

THPI45401	Kewirausahaan	3 SKS
------------------	----------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah kewirausahaan : mata kuliah mengenai ruang lingkup dan pengertian kewirausahaan, bagaimana menciptakan sebuah produk baru, memilih bentuk pasar dan peluangnya, pemasaran sebuah produk. Mahasiswa akan diberi kesempatan untuk membuat sebuah produk baru, memasarkan dan melakukan perhitungan laba rugi.

THPI45402	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah kuliah kerja nyata (KKN) : mata kuliah yang menjelaskan falsafah dan arti penting KKN; pedoman pengabdian kepada masyarakat; etika berkehidupan bermasyarakat; metode penyuluhan dalam pelaksanaan KKN; pengembangan wawasan, pengalaman dan pengetahuan praktis mahasiswa melalui kegiatan belajar sambil bekerja sebagai implementasi pengabdian kepada masyarakat di bidang pertanian terutama dalam masalah pangan dan teknologi hasil pertanian.		
THPI45403	Praktek Kerja Lapang (PKL)	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah praktek kerja lapang (PKL) : pengembangan wawasan, pengalaman, dan ketrampilan mahasiswa dalam belajar sambil bekerja pada suatu kegiatan/usaha di bidang teknologi hasil perikanan; kegiatan berorientasi pada latihan ketrampilan dalam penelaahan permasalahan yang muncul sehingga mahasiswa dapat menganalisis, memecahkan, dan mengevaluasi masalah serta membuat laporan tertulis		
THPI45404	Kunjungan Ilmiah (KI)	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah kunjungan ilmiah : mata kuliah yang menjelaskan kegiatan akademik (intrakurikuler) yang dirancang untuk membekali kemampuan dan keterampilan para mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan untuk berwirausaha di bidang (minat) masing-masing. Kegiatan ini dilakukan dengan mengunjungi Instansi atau perusahaan di bidang Perikanan dan Kelautan.		
THPI55401	Seminar	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah seminar : mata kuliah ini menjelaskan tentang pemikiran mahasiswa dalam melakukan penelitian yang dituangkan dalam bentuk seminar proposal dan mahasiswa menjelaskan peta penelitian yang akan dilakukan sesuai dengan ide pemikiran sendiri dan referensi dari penelitian terdahulu.		
THPI55402	Skripsi	6 SKS

<p>Deskripsi singkat mata kuliah skripsi : mata kuliah mengenai pembuatan karya tulis ilmiah dengan berdasarkan penelitian baik di laboratorium dan atau survey. Kegiatan tugas akhir atau Skripsi meliputi kegiatan seminar proposal, percobaan atau observasi di laboratorium atau di lapangan /survey observasi di lapangan, seminar hasil, dan ujian skripsi.</p>		
THPI65401	Sosiologi Penyuluh	2 SKS
<p>Deskripsi singkat mata kuliah sosiologi penyuluh : mata kuliah ini membahas masyarakat pedesaan dari perspektif sosiologi, termasuk ruang lingkup sosiologi pedesaan, serta hubungan atau keterkaitan desa dan kota, kemudian kelembagaan yang ada di desa saat ini, serta pembangunan masyarakat desa.</p>		
THPI65402	Pengantar Ilmu Ekonomi Perikanan	2 SKS
<p>Deskripsi singkat mata kuliah pengantar ilmu ekonomi perikanan : mata kuliah ini menjelaskan tentang perilaku manusia dalam memilih dan menciptakan kemakmurannya. Subyek dalam ilmu ekonomi dibagi dua yaitu mikro ekonomi dan makro ekonomi.</p>		
THPI65403	Ekologi Perairan	2 SKS
<p>Ruang lingkup mata kuliah ini adalah azas dan pengertian ekologi dalam perairan. Didukung dengan faktor pembatas siklus biogeokimia dan alur energi. Faktor penentu perubahan populasi, komunitas dan proses suksesi. Keragaman jenis dan perilaku ekologis sumberdaya perikanan yang penting sehubungan dengan kegiatan perikanan. Terdapat pula tentang adaptasi, bioritme, fenologi, teritorialitas, biosalin.</p>		
THPI65404	Dasar-dasar Penangkapan	2 SKS
<p>Deskripsi singkat mata kuliah dasar-dasar penangkapan : mata kuliah ini adalah dasar penangkapan ikan dan faktor-faktor penentunya (alat bantu dan penunjangnya), deskripsi unit penangkapan ikan berdasarkan klasifikasi standar nasional, penekanan diperlukan pada teknologi penangkapan ikan yang berkembang di Indonesia dengan kemungkinan pengembangannya serta metode</p>		

dan teknik penangkapan menurut jenis alat tangkap, jenis dan habitat ikannya dengan secara efisien, efektif serta lestari.		
THPI65405	Planktonologi	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah planktonologi : mata kuliah ini mempelajari klasifikasi, distribusi, adaptasi, suksesi perfiton, protozoa, bakteri, dan tanaman air. Fungsi dan peranan plankton dan tumbuhan air dalam ekosistem perairan. Parameter kelimpahan plankton, biomas dan indeks diversitas.		
THPI65406	Limnologi	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah limnologi : Mata kuliah Limnologi membahas tentang ekosistem perairan tawar, meliputi karakteristik fisik, kimia, dan biologi air tawar serta interaksi antara komponen abiotik dan biotik di dalamnya. Materi pembelajaran mencakup struktur dan fungsi ekosistem limnik, siklus nutrisi, dinamika populasi organisme air tawar, serta dampak aktivitas manusia terhadap lingkungan perairan tawar. Selain itu, mahasiswa juga dilatih kemampuan analisis dan pemantauan kualitas air serta konservasi sumber daya air tawar. Melalui pendekatan teori dan praktikum lapangan, mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep dasar limnologi dan aplikasinya dalam pengelolaan ekosistem air tawar secara berkelanjutan.		
THPI65407	Pengantar Budidaya Perikanan	2 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah pengantar budidaya perikanan : mata kuliah ini membahas dasar-dasar budidaya perikanan seperti budidaya perairan yang terbagi menjadi tiga komponen diantaranya budidaya air tawar, air payau, dan air laut. Disamping itu, dalam pengantar budidaya dijelaskan pula teknis dasar budidaya secara tradisional dan modern. Proses budidaya, dan cara berbudidaya yang dilakukan para pembudidaya hingga budidaya dalam skala industri.		
THPI75401	Mikrobiologi Dasar	3 SKS
Deskripsi singkat mata kuliah mikrobiologi dasar : matakuliah mikrobiologi dasar menjelaskan tentang sejarah dan perkembangan mikrobiologi, konsep dasar biologi mikroba, mengenal keanekaragaman mikroba (fungsi dan struktur sel,		

morfologi prokariot dan eukariot), genetika mikroba, pengenalan tentang peralatan di laboratorium, persiapan sampling dan inokulasi (perhitungan kebutuhan alat, pembuatan pengencer dan media pertumbuhan, sterilisasi alat dan bahan), teknik teknik bekerja secara aseptis, teknik-teknik inokulasi (metode tuang, metode sebar, goresan kuadran, pembuatan kultur kerja, pembuatan kultur stok), teknik perhitungan mikroba (kuantitatif dan kualitatif), dan teknik pengecatan Gram.

THPI75402	Ikhtiologi	3 SKS
------------------	-------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah ikhtiologi : mata kuliah ini menjelaskan tentang konsepsi sistematika ikan dan peranan ahli sistematika ikan, mendeskripsikan beberapa jenis ikan yang hidup di perairan Indonesia, menjelaskan fungsi makro sepuluh sistem organ tubuh ikan dengan modifikasi-modifikasi yang terjadi pada sistem organ tubuh tersebut.

THPI75403	Dasar-dasar Manajemen	2 SKS
------------------	------------------------------	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah dasar-dasar manajemen : dalam mata kuliah ini mahasiswa dituntut untuk memahami pengertian dan definisi dari manajemen maupun kegiatan manajemen baik sebagai ilmu, seni dan profesi, multidisiplin. Mahasiswa juga akan mengetahui manfaat mempelajari manajemen, perkembangan teori manajemen, perbedaan manajemen dan manajer, fungsi manajemen (Perencanaan, Pengorganisasian, Stafing, Aktuasi, Kepemimpinan, Komunikasi, Pengawasan, Inovasi dan Representasi, Pengambilan Keputusan).

THPI75404	Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan	2 SKS
------------------	--	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah dasar-dasar teknologi hasil perikanan : mata kuliah ini mempelajari kandungan dan sifat-sifat bahan pangan ikan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan, aplikasi prinsip kimiawi, mikrobiologi dan teknik dalam proses pengolahan hasil perikanan. Penekanan lebih kearah dasar-dasar dari cara pengolahan hasil perikanan, baik secara tradisional maupun modern.

THPI75405	Pengetahuan Bahan Baku Industri	2 SKS
------------------	--	--------------

Deskripsi singkat mata kuliah pengetahuan bahan baku industri : Mata kuliah Pengetahuan Bahan Baku Industri membahas tentang berbagai jenis bahan baku yang digunakan dalam proses industri, meliputi sifat fisik, kimia, dan karakteristik bahan baku dari sumber alam maupun sintetis. Materi mencakup pengenalan bahan baku, proses pengolahan awal, standar kualitas, serta aplikasi bahan baku dalam berbagai sektor industri seperti pangan, tekstil, kimia, dan manufaktur. Selain itu, mata kuliah ini juga menekankan pentingnya pemilihan bahan baku yang tepat untuk meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk akhir, serta membahas tantangan dan inovasi dalam pengembangan bahan baku industri yang berkelanjutan. Pembelajaran dilakukan melalui kuliah, diskusi, studi kasus, dan praktikum untuk memberikan pemahaman komprehensif kepada mahasiswa tentang peran strategis bahan baku dalam dunia industri.

BAB V
KRITERIA PENILAIAN/ KELULUSAN MATA KULIAH
DAN TATA TERTIB PERKULIAHAN

I. KRITERIA PENILAIAN/KELULUSAN

Berikut ini adalah criteria penilaian atau kelulusan dari setiap mata kuliah :

Huruf	Angka	Penilaian
A	4.00	≥ 85
A ⁻	3.70	80 - 84
B ⁺	3.30	75 - 79
B	3.00	70 - 74
B ⁻	2.70	65 - 69
C ⁺	2.30	60 - 64
C	2.00	55 - 59
C ⁻	1.70	50 - 54
D	1.00	40 - 50
E	0.00	< 40

Mahasiswa dinyatakan lulus apabila memperoleh nilai minimal C dan tidak boleh ada nilai E

II. PERATURAN (TATA TERTIB) PERKULIAHAN

Peraturan yang berlaku untuk perkuliahan semua mata kuliah adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa hadir dalam perkuliahan tatap muka minimal 80% dari jumlah pertemuan ideal sesuai aturan akademik Universitas.
2. Setiap mahasiswa harus aktif dan partisipatif dalam perkuliahan.
3. Dosen dan mahasiswa tiba di kelas tepat waktu sesuai dengan waktu yang ditetapkan dengan waktu toleransi maksimal 20 menit. Jika lebih dari 20 menit maka tidak dicatat sebagai kehadiran.
4. Ada pemberitahuan jika tidak hadir dalam perkuliahan tatap muka.

5. Selama perkuliahan berlangsung, HP dalam posisi off atau silent.
6. Meminta izin (dengan cara mengangkat tangan) jika ingin berbicara, bertanya, menjawab, meninggalkan kelas atau keperluan lain.
7. Saling menghargai dan tidak membuat kegaduhan/gangguan/kerusakan dalam kelas.
8. Tidak boleh ada plagiat dan bentuk-bentuk pelanggaran norma lainnya.

BAB VI.

PENUTUP

Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi tahun 2024-2029 merupakan kurikulum merdeka berbasis OBE dengan penerapan merdeka belajar dan fokus terhadap luaran sesuai dengan implementasi permendikbud RI Nomor 53 tahun 2023 mengenai penyelenggaraan pendidikan tinggi di Indonesia. Kurikulum ini disusun melalui proses panjang dengan memperhatikan masukan dari para stakeholder dan asosiasi profesi keilmuan. Lulusan program studi Teknologi Hasil Perikanan diharapkan dapat mencapai tujuan pembelajaran program studi setelah tujuan pembelajaran mata kuliah tercapai. Kurikulum ini juga mempertimbangkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta dinamika perkembangan industri yang sangat cepat dengan ada revolusi industri 5.0 dan menuju Indonesia emas. Melalui kurikulum program studi Teknologi Hasil Perikanan ini diharapkan agar lulusan mampu bekerja untuk dapat memenuhi harapan para pengguna lulusan dari aspek akademik, etika dan profesionalisme.