

Mata Kuliah : Penanganan dan Pengaturan Muatan Kapal Penangkap Ikan
 Kode/Bobot/Semester : TPI 2.24.3.3/ 3 SKS (2-1)/III
 Capaian Pembelajaran : Mampu mengatur proses penanganan dan pengaturan muatan diatas kapal, dengan kinerja individu maupun secara berkelompok dalam kerjasama tim

No	Kompetensi	Sub Kompetensi / Pokok Bahasan	Tatap Muka ke-
1.	Memahami tentang kapal perikanan dalam fungsi dan kegunaan	1.1 Pengertian dasar tentang kapal perikanan	1
		1.2 Kapal pengangkut Ikan	
		1.3 Prinsip Laik Simpan Kapal Perikanan	
2.	Memahami tentang pengaturan dan muatan kapal	2.1 Definisi, fungsi, dan klasifikasi pengaturan dan muatan	2
		2.2 Jenis muatan dan penanganannya	
3.	Menyiapkan dan menerapkan penanganan muatan di atas kapal	3.1 Prinsip pemuatan yang baik	3
		3.2 Penyiapan, pemeriksaan dan pembersihan ruang muat	4
		3.3 Prosedur pemuatan	5
		3.4 Pembagian muatan	6
		3.5 Pencegahan kerusakan Muatan	7
Ujian Tengah Semester			8
4.	Mengidentifikasi jenis Palka, tata ruang dan tata letak palka di kapal perikanan	4.1 Jenis dan desain Palka	9
		4.2 Tata ruang dan tata letak Palka di kapal	10
		4.3. Penanganan muatan di kapal pengangkut ikan (<i>Reefer cargo</i>)	
5.	Menerapkan Penanganan dan Pengaturan muatan untuk menjaga Stabilitas Kapal	5.1 Peralatan penunjang bongkar muat	11
		5.2 Jenis-jenis metode penyimpanan dan pemuatan di kapal perikanan: <i>bulk, shelving, boxing, chilled sea water.</i>	
		5.3 Perhitungan daya tampung dan kapasitas penyimpanan	12

No	Kompetensi	Sub Kompetensi / Pokok Bahasan	Tatap Muka ke-
		5.3 <i>Free Surface</i> untuk muatan melintang dan membujur	13, 14
		5.4 Pembukuan muatan (<i>Booking list</i>)	15
Ujian Akhir Semester			16

Daftar Pustaka:

1. Randy HRR, Ali Azhar, 2020, Stabilitas Kapal Pengangkut Ikan Hidup, Surabaya, penerbit Lakeisha.
2. Antoni Arief Pribadi, 2020, Dasar dasar Penanganan dan Pengaturan Muatan Kapal Niaga, Semarang, Penerbit PIP Semarang.
3. Imam Nugroho Agustian, 2020, Kapasitas dan Penanganan Muatan Mempengaruhi Stabilitas Kapal, Surabaya, POLTEKPEL Subaya.
4. Dwiloka, B., Supardi, dan Nurwantoro. 2004. Diktat Pengawasan Mutu Hasil Ternak, Semarang: UPT PERPUS Undip,
5. 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.
6. IMO. 2008. Model Course 7.05. Skipper on A Fishing Vessel. Electronic Edition 2013.
7. Junianto, 2003, Teknik Penanganan Ikan
8. Murniati dan Sutarman, 2000; Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan
9. Poernomo, S.H. dan Damayanti, N. 2002. Teknologi pengolahan Ikan Buku II, Jakarta,
10. Purnomo, S.H. 2002; Teknologi Pengolahan Ikan
11. 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.
12. Winarno, F.G., Surono, 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press

