

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)  
PROGRAM STUDI TEKNIK PENANGKAPAN IKAN**



**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
<b>Pengesahan</b>	<b>Tim pengampu mata kuliah</b>		<b>Koordinator Mata Kuliah</b>		<b>Ketua Program Studi</b>	
	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si.		Sri Hartini, M.Pd.		Muh. Kasim, M.Si.	
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	<b>Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) PRODI yang dibebankan pada MK</b>					
	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	Memiliki 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 terapan 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.				
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>					
	<i>Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, taruna mampu:</i>					
	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan tentang hasil perikanan dan mutu ikan</li> <li>2. Menunjukkan ukuran dan jenis-jenis ikan hasil tangkapan</li> <li>3. Menunjukkan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan diatas kapal</li> <li>4. Menunjukkan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan di darat</li> <li>5. Menangani ikan hasil tangkapan di atas kapal</li> <li>6. Menerapkan HACCP</li> <li>7. Menunjukkan kemunduran mutu ikan</li> <li>8. Melakukan penanganan hasil tangkapan sesuai kaidah pengolahan</li> </ol>					

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

Pertemuan ke-	Capaian Pembelajaran	Materi Pembelajaran	Indikator	Metode Pembelajaran	Topik Penugasan	Topik Praktikum	Waktu Pembelajaran	Bobot Teo-Prak	Referensi	Fasilitator (Dosen-Tendik)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	
1	Menjelaskan tentang hasil perikanan mutu dan mutu ikan	1.1 Definisi dan pengertian tentang mutu dan sifat-sifat ikan secara umum 1.2 Pengertian ikan hasil tangkapan	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting • WA Group	Makalah kualifikasi ikan berdasarkan berbagai tinjauan	—	TM: 1x(2x50 menit) BM: 1x(2x60 menit) PT: 1 (2x60 menit)	2%	0%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
2-3	Menunjukkan ukuran dan jenis-jenis ikan hasil tangkapan	1.2 Menunjukkan ukuran dan jenis-jenis ikan hasil tangkapan 2.1 Jenis ikan hasil tangkapan 2.2 Komposisi ikan hasil tangkapan, ukuran dan bentuk ikan 2.3 Sifat-sifat fisik dan kandungan kimia/gizi ikan	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting • WA Group	Review hasil tangkapan ikan berbagai alat tangkap disertai analisa kualitas ikan	—	TM: 2 (2x50 menit) BM: 2x(2x60 menit) PT: 2x(2x60 menit)	2%	0%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
4-5	Menunjukkan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan diatas kapal	3.1 Menunjukkan Alat dan sarana penanganan hasil tangkapan diatas kapal 3.2 fasilitas palkah kapal untuk penampung produk beku dan produk segar	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting	Review sarana dan prasarana penanganan di atas kapal beserta konstruksi palka	—	TM: 2 (2x50 menit) BM: 2x(2x60 menit) PT: 2x(2x60 menit)	2%	0%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
6-7	Menunjukkan alat dan sarana penanganan hasil tangkapan di darat	4.1 Desain dan konstruksi ruang pendingin (cold storage) di darat 4.2 Prinsip kerja dan operasional cold storage 4.3 Sistem pengangkutan produk ikan hasil tangkapan	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting • WA Group	Demah dan tata letak konstruksi cold storage	Observasi langsung desain dan konstruksi cold storage	TM: 2x(2x50 menit) BM: 2x(4x60 menit) PT: 2x(2x60 menit) PR: 2x(1x170 menit)	3%	8%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (TEORI DAN PRAKTIK)										
9-10	Menangani ikan hasil tangkapan di atas kapal	5.1 Penanganan jenis produk unggulan hasil tuna dan udang serta ikan lainnya atau produk orientasi ekspor 5.2 Penyiapan produk produk segar dan produk beku	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting • WA Group	Review berbagai metode dan cara penanganan jenis produk tuna dan udang	Praktik metode dan cara penanganan jenis produk tuna dan udang	TM: 2x(2x50 menit) BM: 2x(4x60 menit) PT: 2x(2x60 menit) PR: 2x(1x170 menit)	3%	8%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
11-12	Menerapkan HACCP	6.1 Pengertian rinci tentang komponen dan urutan kerja HACCP 6.2 Mengerti prinsip utama penerapan HACCP 6.3 Melakukan penerapan HACCP dengan benar	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting • WA Group	Review dokumen manual mutu/HACCP	Praktik metode dan cara penanganan jenis produk tuna dan udang dengan prinsip HACCP	TM: 2x(2x50 menit) BM: 2x(4x60 menit) PT: 2x(2x60 menit) PR: 2x(1x170 menit)	3%	8%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
13-14	Menunjukkan kemunduran mutu ikan	7.1 Mengenal ciri-ciri dan tanda fisik ikan yang terindikasi kemunduran mutu 7.2 Mengenal kesalahan penanganan awal terhadap	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting • WA Group	Pembuatan video proses kemunduran mutu ikan	Praktik pengujian organoleptik kemunduran mutu ikan menggunakan scoresheet	TM: 2x(2x50 menit) BM: 2x(4x60 menit) PT: 2x(2x60 menit) PR: 2x(1x170 menit)	3%	8%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
15	Melakukan penanganan hasil tangkapan sesuai kaidah pengolahan	8.1 penanganan dan perlakuan awal terhadap ikan hasil tangkapan 8.2 memperhatikan urutan penanganan sampai dengan penyimpanan diatas kapal 8.3 Mempertahankan mutu ikan dalam sistem pengangkutan sampai di darat 8.4 Menjaga dan memperhatikan konsistensi perlakuan mutu ikan sampai ke konsumen	1) Pengusaan dan pemahaman materi. 2) Kemampuan menjawab pertanyaan	Luring : • Tatap Muka • Diskusi • Belajar Mandiri • Pengasaan/Praktik Daring : • LMS (Kitong Belajar) • Zoom Meeting • WA Group • Video/Simulasi	Review konsistensi mutu penanganan hasil perikanan berdasarkan berbagai literatur	Praktik menghambat kemunduran mutu ikan	TM: 2x(2x50 menit) BM: 2x(4x60 menit) PT: 2x(2x60 menit) PR: 2x(1x170 menit)	3%	8%	utama, pendukung dan publikasi dosen	Sri Hartini, M.Pd. Muh. Kasim, M.Si
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (TEORI DAN PRAKTIK)										
								101%	100%		
<b>KETERANGAN</b> 1. TM: tatap muka, BM: belajar mandiri, PT: penugasan terstruktur, SE: seminar-presentasi, PR: praktik 2. Permendikbud No 3/2020 SN DIKTI bahwa 1 SKS pembelajaran diartikan berikut: (a) Perkuliahan, <b>TM</b> : 50 menit/minggu/semester, <b>PT</b> : 60 m, <b>BM</b> : 60 m (b) Seminar dan sejenisnya, <b>SE</b> : 100, <b>BM</b> : 60 m (c) Praktikum, <b>PR</b> : 170 m 3. Platform kitong belajar: www.belajar.polikpsorong.ac.id											