

2024–2029

DOKUMEN KURIKULUM

**PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

**LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN
DAN PENJAMIN MUTU**

DOKUMEN

Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

Ketua Tim Penyusun	
Nama	: Ira Maya Abdiani, S.Pi., M.Sc
NIDN	: 1105048101
Anggota Tim Penyusun	
1. Nama	: Imra, S.Pi., M.Si
NIDN	: 0022068608
2. Nama	: Dr. Tri Paus Hasiholan Hutapea, S.Si., M.Si
NIDN	: 0003118902
3. Nama	: Reni Tri Cahyani, S.Pi., M.Si
NIDN	: 0026118902
4. Nama	: Stephanie Bija, S.Pd., M.Si
NIDN	: 0021029202
5. Nama	: Novi Luthfiyana, S.Pi., M.Si
NIDN	: 0014118903
6. Nama	: Christine Dyta Nugraeni, S.Si., M.Si
NIDN	: 0023099301
7. Nama	: Sumarlin, S.Si., M.Si
NIDN	: 0014028904
8. Nama	: Nurhikma, S.Pi., M.Si
NIDN	: 0004099102

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga kami dapat menyusun dan menyelesaikan dokumen kurikulum Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Borneo Tarakan tahun 2024-2029. Dokumen kurikulum ini disusun sebagai panduan untuk menyelenggarakan pendidikan di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang mendukung program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Kurikulum ini dirancang untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi di bidang pengolahan dan pemanfaatan hasil perikanan secara efektif dan berkelanjutan, sesuai dengan kebutuhan industri dan masyarakat.

Perubahan kurikulum melalui beberapa pertimbangan, diantaranya 1). Masa berlaku kurikulum yang sudah lebih dari 5 tahun; 2) Terdapat kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka sejak tahun 2020; 3) Adanya perubahan Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi No. 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi. Penyusunan kurikulum ini melibatkan berbagai pihak, termasuk dosen, mahasiswa, alumni, dan pemangku kepentingan lainnya, dengan tujuan untuk mengakomodasi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta dinamika kebutuhan industri perikanan. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penyusunan kurikulum ini.

Kami menyadari bahwa kurikulum ini masih memiliki kekurangan dan perlu dilakukan evaluasi serta penyesuaian secara berkala agar tetap relevan dan adaptif terhadap perkembangan zaman. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan masukan dan saran konstruktif dari berbagai pihak guna penyempurnaan kurikulum ini di masa yang akan datang. Akhir kata, kami berharap dokumen kurikulum ini dapat memberikan manfaat dan menjadi acuan yang efektif bagi seluruh civitas akademika dalam melaksanakan kegiatan pendidikan di Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Borneo Tarakan.

Tarakan, 28 Juni 2024

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

1	EVALUASI KURIKULUM & TRACER STUDY.....	6
1.1	Evaluasi Kurikulum.....	6
1.2	Tracer Study.....	8
2	LANDASAN KURIKULUM	10
2.1	Landasan Filosofi	10
2.2	Landasan Sosilogis	10
2.3	Landasan psikologi.....	11
2.4	Landasan Historis.....	11
2.5	Landasan Hukum	12
3	VISI, MISI, TUJUAN, DAN STRATEGI PROGRAM STUDI.....	14
3.1	Visi.....	14
3.2	Misi	14
3.3	Tujuan.....	14
3.4	Strategi.....	15
3.5	Universitas Value	15
4	PROFIL LULUSAN & RUMUSAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL)	18
4.1	Profil Lulusan	18
4.2	Perumusan CPL.....	19
4.3	Matrik hubungan CPL dengan Profil Lulusan	20
5	PENENTUAN BAHAN KAJIAN.....	22
5.1	Gambaran Body of Knowledge (BoK)	22
5.2	Deskripsi Bahan Kajian.....	23
6	PEMBENTUKAN MATA KULIAH DAN PENENTUAN BOBOT SKS	25
7	STRUKTUR MATAKULIAH DLM KURIKULUM PROGRAM STUDI.....	80
7.1	Struktur Kurikulum.....	80
7.2	Peta Kurikulum Berdasarkan CPL PRODI.....	83
8	DAFTAR SEBARAN MATA KULIAH TIAP SEMESTER	84
9	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS).....	88
10	PENILAIAN PEMBELAJARAN	96
10.1	Rubrik	96
10.2	Portofolio Penilaian Hasil belajar.....	98
11	IMPLEMENTASI HAK BELAJAR MAHASISWA MAKSIMUM 3 SEMESTER	101
11.1	Model implementasi MBKM	101
11.2	Pembelajaran mata kuliah (MK) di luar Program Studi di Kampus yg sama	102

11.3 Pembelajaran mata kuliah (MK) di Program Studi yg sama di Perguruan Tinggi yg berbeda	102
11.4 Pembelajaran mata kuliah (MK) Program Studi yg berbeda di Perguruan Tinggi yg berbeda	102
11.5 Bentuk Kegiatan Pembelajara di Luar Perguruan Tinggi dalam BKP-MBKM (contoh).....	103
11.6 Mata kuliah (MK) – MBKM pengakuan kredit atas Kompetensi Tambahan atas kegiatan belajar BKP-MBKM	106
11.7 Penjaminan Mutu Pelaksanaan MBKM	107
12 PENGELOLAAN & MEKANISME PELAKSANAAN KURIKULUM	108
13 PENUTUP	111

IDENTITAS PROGRAM STUDI

1	Nama Perguruan Tinggi (PT)	Universitas Borneo Tarakan
		☒ PTN ☐ PTS
2	Fakultas	Perikanan dan Ilmu Kelautan
3	Jurusan/Departemen	Teknologi Hasil Perikanan
4	Program Studi	Teknologi Hasil Perikanan
5	Status Akreditasi	Baik
6	Jumlah Mahasiswa	211
7	Jumlah Dosen	11
8	Alamat Prodi	Jalan Amal Lama No 1 Kelurahan Pantai Amal Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan
9	Telepon/Whatsapp	08115918555/082252230271
10	Web PRODI/PT	http://fpik.ubt.ac.id/

1 Evaluasi Kurikulum & Tracer Study

1.1 Evaluasi Kurikulum

a. Mekanisme Evaluasi Kurikulum

Evaluasi kurikulum pada Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Borneo Tarakan (FPIK UBT) bertujuan untuk menyesuaikan kurikulum pembelajaran dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi serta kebutuhan pengguna lulusan (*stake holder*). Evaluasi kurikulum terdiri dari dua jenis evaluasi yaitu evaluasi formatif dan sumatif. Evaluasi formatif dilaksanakan sebelum awal tahun ajaran baru. Evaluasi formatif terdiri dari evaluasi strategi pembelajaran dan evaluasi topik/sub topik materi dalam mata kuliah dengan mempertimbangkan hasil analisis dari evaluasi KBM (Kegiatan Belajar Mengajar). Evaluasi dilaksanakan melalui rapat internal program studi yang dihadiri oleh seluruh dosen dan Gugus Penjaminan Mutu Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT.

Evaluasi sumatif dilaksanakan setiap lima tahun. Penyusunan kurikulum 2024-2029 untuk Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT dilakukan dengan mengevaluasi dan mengembangkan kurikulum 2018 yang disesuaikan dengan KKNI, kebutuhan pengguna lulusan, daya saing lulusan (masa tunggu mendapatkan pekerjaan, proses rekrutmen, dan penghasilan yang diperoleh), kesesuaian bidang pekerjaan dengan latar belakang pendidikan, dan kesesuaian bidang pekerjaan dengan mata kuliah program studi, dengan tetap memperhatikan visi, misi, tujuan dan strategi dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT. Evaluasi dilaksanakan melalui Lokakarya Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT Tahun 2023 bersama alumni dan pengguna lulusan (Dunia Industri dan Dunia Pendidikan atau DUDI dan instansi pemerintah terkait), dan *tracer study* (Gambar 1). Hasil lokakarya dan *tracer study* dijabarkan sebagai dasar dalam pembuatan profil lulusan, capaian pembelajaran lulusan dan menurunkannya dalam mata kuliah yang harus ditempuh dalam struktur mata kuliah program studi. Evaluasi kurikulum juga mempertimbangkan penerapan dari program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT, termasuk komposisi pembelajaran mahasiswa di dalam dan di luar program studi.

b. Butir-butir/Unsur-unsur Kurikulum

Adapun butir-butir/unsur-unsur kurikulum yang dievaluasi sebagai berikut:

- Profil lulusan
- Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
- Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
- Struktur mata kuliah

- Muatan/materi mata kuliah dalam Rencana Pembelajaran Semester berbasis Outcome Based Education (RPS OBE)
- c. Hasil evaluasi kurikulum

Berdasarkan hasil evaluasi formatif kurikulum, penggunaan strategi pembelajaran pada kurikulum 2018 yang diterapkan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK-UBT telah memberikan materi pembelajaran yang lebih mendekatkan kepada persoalan nyata, memberikan keterampilan dalam mengidentifikasi masalah dan menemukan solusi dari permasalahan tersebut. Namun demikian, penggunaan metode pembelajaran dengan *case study* dan *project-based learning* perlu ditingkatkan baik secara kuantitas maupun kualitasnya. Topik/sub topik materi dalam pembelajaran perlu dilakukan penyesuaian kembali sehingga lebih komprehensif dengan menambahkan juga hasil-hasil penelitian yang dilakukan oleh dosen pengampu untuk memperkaya topik pembelajaran.



Gambar 1. Lokakarya Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

Berdasarkan hasil evaluasi sumatif kurikulum yang berlaku yaitu kurikulum 2018 yang telah dilaksanakan selama 5 tahun pada Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT menunjukkan bahwa struktur kurikulum belum menunjang kegiatan di luar kampus, sehingga perlu dilakukan penyesuaian struktur kurikulum dengan model pembelajaran Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang saat ini masih dalam proses revisi. Dalam hal ini, tata cara konversi mata kuliah bagi mahasiswa yang melaksanakan kegiatan MBKM juga masih dalam proses revisi dan penyesuaian berdasarkan kebijakan dari Universitas Borneo Tarakan. Selain itu, ditemukan beberapa mata kuliah yang saling tumpang tindih dan mata kuliah yang perlu ditambahkan untuk mendukung ketercapaian profil lulusan, termasuk mata kuliah yang disarankan oleh alumni dan pengguna lulusan (*stake holder*) hasil dari kegiatan Lokakarya Kurikulum Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT Tahun 2023.

1.2 Tracer Study

Tracer study bertujuan untuk mendapatkan gambaran relevansi Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT dengan hasil studi lulusan. Hasil dari *tracer study* ini digunakan untuk mengevaluasi hasil pembelajaran Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT dalam rangka peningkatan penjaminan mutu di FPIK UBT. Berdasarkan analisis terhadap hasil *tracer study* dilakukan pada bulan Maret 2023 melalui instrumen pengumpulan data yang dibuat melalui *google form* digunakan untuk merekam data dan informasi terkait dengan kinerja lulusan yang bekerja di instansi atau lembaganya. *Tracer study* yang dilakukan untuk lulusan disesuaikan dengan form kuisisioner standar *tracer study* oleh Dikti yang meliputi aspek sebagai berikut: (1) waktu tunggu lulusan; (2) kesesuaian bidang kerja; dan (3) responden pengguna lulusan.

1. Waktu Tunggu Lulusan

Berdasarkan data yang diperoleh sebanyak 7 responden memberi tanggapan terkait kegiatannya saat ini. Rinciannya sebanyak 6 orang (85,71%) bekerja di Instansi Pemerintah/Swasta/Wirausaha. 1 orang (14,29%) belum bekerja, dan 0 orang (0%) melanjutkan studi.

Tabel 1. Waktu Tunggu Lulusan

No.	Tahun Lulus	Jumlah Lulusan	Jumlah Lulusan yang Terlacak	Waktu Tunggu Lulusan Terlacak		
				WT < 6 bulan	6 ≤ WT ≤ 18 bulan	WT > 18 bulan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	TS-2		7	3	3	0

TS-2

Data responden yang memberi tanggapan terkait lama menunggu memperoleh pekerjaan pertama, terdapat sebanyak 3 orang (42,86%) mendapatkan pekerjaan dalam waktu kurang dari 6 bulan, 3 orang (42,86%) memperoleh pekerjaan antara 6 – 18 bulan, dan 0 orang (0%) memperoleh pekerjaan di atas 18 bulan.

2. Kesesuaian Bidang Kerja

Tabel 2. Kesesuaian Bidang Kerja

No.	Tahun Lulus	Jumlah Lulusan	Jumlah Lulusan yang Terlacak	Kesesuaian Bidang Kerja Lulusan Terlacak		
				Rendah	Sedang	Tinggi
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	TS-2		7	2	0	4

TS-2

Sebanyak 2 alumni (28,57%) yang telah bekerja tingkat kesesuaian rendah dengan bidang keilmuannya, 0 alumni (0%) dengan tingkat kesesuaian yang sedang, dan 4 alumni (57,14%) dengan tingkat kesesuaian yang tinggi.

3. Responden Pengguna Lulusan

Pengguna lulusan yang menjadi responden merupakan pengguna lulusan Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan pada lulusan tahun 2022 (TS-2). Berdasarkan data yang dihimpun, terdapat 6 alumni di perusahaan swasta.

Tabel 3. Tingkat Kemampuan Alumni terhadap Pengguna

No	Jenis Kemampuan	Tingkat Kemampuan Pengguna (%)			
		Sangat baik	Baik	Cukup	Kurang
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	Etika				
2	Keahlian pada bidang ilmu (kompetensi utama)				
3	Kemampuan berbahasa asing				
4	Penggunaan teknologi informasi				
5	Kemampuan berkomunikasi				

Hasil evaluasi terhadap dampak pada lulusan menunjukkan bahwa profil lulusan Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan adalah sebagai *Quality Control*, *Kitchen Staff*, dan *Admin Officer*. Para lulusan berpendapat bahwa ilmu yang peroleh belum cukup dipakai di dunia kerja, sehingga perlu belajar lagi secara mandiri. Oleh karena itu, perlu dilakukan perubahan dan perbaikan minor maupun mayor di dalam kurikulum demi mewujudkan lulusan Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT yang berdaya saing.

2 Landasan Kurikulum

2.1 Landasan Filosofi

Kurikulum Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT disusun berdasarkan pengetahuan mengenai berbagai teknologi pengelolaan hasil perikanan yang dikaji dan dipelajari agar mahasiswa Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT memahami hakikat hidup dan memiliki kemampuan yang mampu meningkatkan kualitas hidupnya baik secara individu, maupun di masyarakat. Untuk memenuhi kebutuhan mahasiswa Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT sampai memiliki kemampuan untuk meningkatkan kualitas hidupnya baik secara individu maupun di masyarakat, sehingga landasan filosofis yang dapat memberikan pedoman pada tahap perencanaan, pelaksanaan, dan peningkatan kualitas Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT sebagai berikut:

- a. Mahasiswa diberikan dasar-dasar ilmu pengetahuan mengenai teknologi hasil perikanan secara teori dan praktik sehingga memiliki inovasi dan kreatifitas dalam mengelola keterampilan yang dimiliki dengan handal dan bertanggung jawab.
- b. Bentuk pembelajaran yang akan diberikan kepada mahasiswa yaitu berupa kuliah, tutorial, seminar, praktik kerja profesi, penelitian, praktik perancangan dokumen hukum, pertukaran mahasiswa, wirausaha dan/atau bentuk lain pengabdian pada masyarakat sehingga meningkatkan kemampuan mahasiswa yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar sehingga kemampuan mahasiswa dapat berguna secara maksimal.
- c. Metode pembelajaran yang digunakan yaitu berpusat pada mahasiswa, meliputi *small group discussion*, *problem based learning*, *project based learning*, *role-play & simulation*, *collaborative learning* dan metode lainnya yang setara, dimana dosen bertindak sebagai *fasilitator* dan *motivator* dalam proses pembelajaran dan peran mahasiswa dalam pembelajaran ini merupakan pembelajaran secara aktif baik secara individu maupun berkelompok dan mengoptimalkan kemampuan dirinya.
- d. Evaluasi yang dilakukan oleh program studi yaitu melakukan *review* dan lokakarya kurikulum program studi yang melibatkan *stakeholder* dengan tujuan untuk mendapatkan saran, masukan dan kritik agar dapat menghasikan lulusan sarjana perikanan yang berintegritas, bermoral dan berdaya saing baik ditingkat nasional maupun internasional.

2.2 Landasan Sosilogis

Universitas Borneo Tarakan terletak di Tarakan, Kalimantan Utara. Pendapatan daerah Kota Tarakan terfokus pada produk hasil perikanan. Terkait hal tersebut masih terdapat masalah-masalah yang muncul terhadap produk hasil perikanan. Dimulai dari bahan baku, penanganan,

pemrosesan hingga produk yang dihasilkan mengalami permasalahan sehingga menurunkan kualitas produk hasil perikanan. Berdasarkan hal tersebut Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT menyusun kurikulum untuk menjawab permasalahan yang terjadi di daerah sekitar. Di samping itu, Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT juga memiliki profil lulusan untuk berwirausaha dibidang perikanan yang baik secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi sosial ekonomi masyarakat sekitar.

2.3 Landasan psikologi

Kurikulum Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT yang dikembangkan saat ini bertujuan untuk mampu menghasilkan alumni-alumni yang mampu bertanggung jawab, bermoral, percaya diri dan mampu berkolaborasi, memiliki toleransi dan berguna bagi nusa dan bangsa sesuai dengan tujuan dan cita-cita Bangsa Indonesia. Oleh karena itu, Kurikulum Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT secara psikologi disusun dengan memperhatikan perkembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi pengolahan hasil perikanan serta sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Mahasiswa akan diberi kesempatan terjun langsung melihat permasalahan yang terdapat pada masyarakat dan berusaha mendapatkan ide dan teknologi yang sesuai dalam menyelesaikan permasalahan tersebut. Di samping itu, mahasiswa juga diberi kesempatan secara luas untuk mengikuti kegiatan di berbagai industri pengolahan hasil perikanan dan diajarkan oleh praktisi yang handal di bidang pengolahan hasil perikanan.

2.4 Landasan Historis

Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT telah terakreditasi oleh Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi atau BAN PT pada tahun 2021 dengan Surat Keputusan Nomor: 1087/SK/BAN-PT/Akred/S/II/2021 dengan peringkat Baik. Peringkat akreditasi ini berlaku dari tanggal 24 Februari 2021 sampai dengan tanggal 24 Februari 2026. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT menyusun kurikulum 2024 berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT) dan Penerapan kurikulum mengacu pada Standar Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Selain itu Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi mendorong Program Studi di Perguruan Tinggi untuk mengevaluasi kurikulumnya. Namun demikian, pengembangan kurikulum di Perguruan Tinggi tetap berlandaskan pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012) yang mengatur kesetaraan dan jenjang program pendidikan. Standar penyelenggaraan program studi diatur lebih rinci sesuai jenjangnya dalam SN-Dikti. Standar kompetensi lulusan, Standar isi, Standar proses, dan Standar

evaluasi tertuang dalam SN-Dikti, termasuk CPL Sikap dan CPL Keterampilan Umum. Program studi juga telah merefleksikan capaian pembelajaran (*learning outcomes*) yang diperoleh melalui jalur: a) Pendidikan, b) Pelatihan, c) Pengalaman kerja, dan d) Pembelajaran mandiri. Untuk meraih capaian tersebut di atas, maka Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT melakukan beberapa langkah strategis seperti berkolaborasi dengan industri untuk memastikan pendidikan selaras dengan kebutuhan pasar, pengembangan fasilitas pembelajaran seperti sarana laboratorium, peningkatan kompetensi dosen, evaluasi dan pengembangan kurikulum yang dinamis agar tetap relevan dengan perkembangan teknologi dan kebutuhan industri.

Proses pemutakhiran kurikulum di Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan FPIK UBT mengacu pada perubahan kebijakan terkait dengan penyelenggaraan pendidikan tinggi (kurikulum). Kebijakan yang menjadi acuan adalah kebijakan dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi serta hasil rapat forum pimpinan fakultas perikanan se-Indonesia dan forum diskusi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Se-Indonesia. Mekanisme pemutakhiran kurikulum dengan menggunakan acuan tersebut di atas dilaksanakan melalui lokakarya kurikulum secara berkala. Mekanisme lokakarya melibatkan *stakeholders* (alumni dan pengguna) untuk menyelaraskan informasi terbaru dari acuan kebijakan tersebut dengan kebutuhan pengguna lulusan dengan harapan bahwa lulusan memiliki kompetensi yang diperlukan untuk bersaing di pasar kerja global dan dapat terus belajar sepanjang hayat.

2.5 Landasan Hukum

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
3. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012, Tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI);
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013, Tentang Penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi;
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2014, Tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi, dan Sertifikat Profesi Pendidikan Tinggi;
6. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2020, Tentang Pendirian, Perubahan, Pembubaran PTN, dan Pendirian, Perubahan, Pencabutan Izin PTS;

7. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2022 tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi, Sertifikat Profesi, Gelar dan Kesetaraan Ijazah Perguruan Tinggi Negara Lain;
8. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
9. Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 123/M/KPT/2019 tentang Magang Industri dan Pengakuan Satuan Kredit Semester Magang Industri untuk Program Sarjana dan Sarjana Terapan;
10. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 74/P/2021 Tentang Pengakuan Satuan Kredit Semester Pembelajaran Program Kampus Merdeka;
11. Peraturan Rektor Universitas Borneo Tarakan Nomor 8 Tahun 2019 tentang Kebijakan Sistem Penjaminan Mutu;
12. Peraturan Rektor Universitas Borneo Tarakan Nomor 3 Tahun 2020 tentang Pendidikan Sarjana Universitas Borneo Tarakan;
13. Peraturan Rektor Universitas Borneo Tarakan Nomor 52 Tahun 2020 tentang Pembelajaran Dalam jaringan; dan
14. Peraturan Rektor Universitas Borneo Tarakan Nomor 2 Tahun 2021 tentang Panduan Merdeka Belajar Kampus Merdeka.
15. Buku Panduan Penyusunan KPT di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar Kampus Merdeka, Ditjen Belmawa, Dikti-Kemendikbud, 2020.
16. Buku Panduan Merdeka Belajar – Kampus Merdeka, Ditjen Belmawa, Dikti-Kemendikbud, 2020.

3 Visi, Misi, Tujuan, dan Strategi Program Studi

3.1 Visi

Pada tahun 2030 menjadi pusat pendidikan, penelitian, dan pengabdian di bidang teknologi hasil perikanan berbasis sumberdaya perairan laut tropis yang unggul di wilayah perbatasan Kalimantan Utara.

3.2 Misi

1. Membangun sumber daya tenaga pendidik dan kependidikan berstandar nasional dan internasional.
2. Menyelenggarakan dan mengembangkan sarana dan prasarana pendidikan yang sesuai bahkan melampaui standar nasional pendidikan tinggi.
3. Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran dengan standar mutu lulusan yang dapat bersaing secara global.
4. Mengembangkan ilmu dan teknologi hasil perikanan melalui penyelenggaraan riset dan publikasi pada jurnal bertaraf nasional dan internasional.
5. Menyebar luaskan ilmu dan teknologi hasil perikanan melalui penerapan teknologi kepada masyarakat dan dunia industri.
6. Menjalin kerja sama dengan berbagai pihak baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional dalam rangka penggalan, 2 pengembangan, dan penyebarluasan ilmu dan teknologi hasil perikanan khususnya di wilayah perbatasan Kalimantan Utara.

3.3 Tujuan

1. Membentuk tenaga pendidik dan staf kependidikan yang berkualitas.
2. Menciptakan proses dan suasana akademik yang berkualitas.
3. Membentuk lulusan yang dapat bersaing secara regional, nasional, maupun internasional serta memiliki kompetensi bidang ilmu dan teknologi hasil perikanan.
4. Menghasilkan riset berskala nasional dan internasional serta terpublikasi melalui jurnal-jurnal ilmiah terakreditasi.
5. Mendorong peningkatan inovasi teknologi hasil perikanan untuk meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat di wilayah perbatasan Kalimantan Utara.
6. Berkerjasama dengan berbagai *stakeholder* dalam rangka mempercepat peningkatan mutu kelembagaan, ilmu pengetahuan dan teknologi yang berkelanjutan.

3.4 Strategi

1. Melaksanakan pembelajaran berbasis pada mata kuliah wajib dan pilihan dengan menggunakan bentuk pembelajaran kuliah, seminar, praktik kerja lapangan, penelitian, dan kuliah kerja nyata dengan metode pembelajaran *small group discussion*, *project based learning*, *role-play & simulation*, *collaborative learning* dan metode lainnya yang setara;
2. Melaksanakan lokakarya atau pelatihan tips – tips atau strategi publikasi karya ilmiah bereputasi nasional dan mengikutsertakan dosen dan mahasiswa dalam *call for paper* melalui *conference nasional* dan *international*;
3. Melaksanakan perjanjian kerja sama dengan mitra kerja sama baik lembaga pemerintahan dan swasta baik lokal, nasional maupun internasional untuk mendukung proses pelaksanaan Tridharma perguruan tinggi; dan
4. Melaksanaa penyelenggaraan Tridharma pendidikan tinggi ilmu hukum sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan oleh Perguruan Tinggi

3.5 Universitas Value

UBT sebagai lembaga pendidikan tinggi menyelenggarakan kegiatan pendidikan, pengajaran, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk mengisi kemerdekaan Negara Kesatuan Republik Indonesia sesuai dengan cita-cita nasional, untuk meningkatkan mutu kehidupan serta martabat manusia yang berkarakter mulia berlandaskan iman dan takwa. Dalam melaksanakan fungsinya UBT berdasarkan pada Pancasila sebagai falsafat bangsa dan ideologi negara. University value UBT ditetapkan dalam Peraturan Rektor UBT Nomor 5 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis (Renstra) UBT Tahun 2020 – 2024, meliputi:

1. Integritas

Pada nilai integritas terkandung makna keselarasan antara pikiran, perkataan, dan perbuatan. Sesuai dengan nilai integritas, seluruh civitas akademika UBT diharapkan konsisten dan teguh dalam menjunjung tinggi nilai-nilai luhur dan keyakinan, terutama dalam hal kejujuran dan kebenaran dalam tindakan dan mengemban kepercayaan. Adapun indikator yang mencerminkan nilai integritas adalah:

- a) konsisten dan teguh dalam menjunjung tinggi nilai – nilai kebenaran dalam tindakan;
- b) jujur dalam segala tindakan; c. menghindari benturan kepentingan;
- c) berpikiran positif, arif, dan bijaksana dalam melaksanakan tugas dan fungsi;
- d) mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku;
- e) tidak melakukan tindakan korupsi, kulusi dan nepotisme;
- f) tidak melanggar sumpah dan janji pegawai/jabatan;
- g) tidak melakukan perbuatan rekayasa atau manipulasi; dan
- h) tidak menerima pemberian (gratifikasi) dalam bentuk apapun di luar ketentuan.

2. Kreatif dan Inovatif

Nilai kreatif dan inovatif bermakna memiliki daya cipta, kemampuan untuk menciptakan hal baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya. Hal baru tersebut dapat berupa gagasan, metode, atau alat. Indikator dari nilai kreatif dan inovatif adalah:

- a) memiliki pola pikir, cara pandang, dan pendekatan yang variatif terhadap setiap permasalahan, serta mampu menghasilkan karya baru;
- b) selalu melakukan penyempurnaan dan perbaikan berkala dan berkelanjutan;
- c) bersikap terbuka dalam menerima ide-ide baru yang konstruktif;
- d) berani mengambil terobosan dan solusi dalam memecahkan masalah;
- e) memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam bekerja secara efektif dan efisien;
- f) tidak merasa cepat puas dengan hasil yang dicapai;
- g) tidak bersikap tertutup terhadap ide-ide pengembangan; dan
- h) tidak monoton.

3. Inisiatif

Adalah kemampuan bertindak melebihi yang dibutuhkan atau yang dituntut dari pekerjaan. Civitas akademika UBT sewajarnya melakukan sesuatu tanpa menunggu perintah lebih dahulu dengan tujuan untuk memperbaiki atau meningkatkan hasil pekerjaan dan menciptakan peluang baru atau menghindari timbulnya masalah. Indikator dari nilai inisiatif adalah:

- a) responsif melayani kebutuhan pemangku kepentingan;
- b) bersikap proaktif terhadap kebutuhan organisasi;
- c) memiliki dorongan untuk mengidentifikasi masalah atau peluang dan mampu mengambil tindakan nyata untuk menyelesaikan masalah;
- d) tidak hanya mengerjakan tugas yang diminta oleh atasan; dan
- e) tidak sekedar mencari suara terbanyak, berlindung dari kegagalan berargumentasi bahwa apa yang anda lakukan telah disetujui oleh semua anggota tim.

3. Pembelajaran.

Terkandung nilai untuk selalu berusaha mengembangkan kompetensi dan profesionalisme. Civitas akademika UBT harus berkeinginan dan berusaha untuk selalu menambah dan memperluas wawasan, pengetahuan, dan pengalaman serta mampu mengambil hikmah dan pelajaran atas setiap kejadian. Indikator yang menunjukkan nilai pembelajar adalah:

- a) berkeinginan dan berusaha untuk selalu menambah dan memperluas wawasan, pengetahuan, dan pengalaman;
- b) mengambil hikmah dari setiap kesalahan dan menjadikan pelajaran;
- c) berbagi pengetahuan/pengalaman dengan rekan kerja;

- d) memanfaatkan waktu dengan baik;
- e) suka mempelajari hal yang baru; dan
- f) rajin belajar/bertanya/berdiskusi.

4. Menjunjung Meritokrasi

Menjunjung tinggi keadilan dalam pemberian penghargaan bagi karyawan yang kompeten. Civitas akademika UBT perlu memiliki pandangan yang memberi peluang kepada orang untuk maju berdasarkan kelayakan dan kecakapannya. Indikator yang mencerminkan nilai ini adalah:

- a) berkompetisi secara profesional;
- b) memberikan kesempatan yang setara dalam mengembangkan kompetensi pegawai;
- c) memberikan penghargaan dan hukuman secara proporsional sesuai kinerja;
- d) tidak sewenang-wenang;
- e) tidak mementikan diri sendiri;
- f) menduduki jabatan sesuai dengan kompetensinya; dan
- g) mendapatkan promosi bukan karena kedekatan/primordialisme.

5. Terlibat Aktif Bermakna senantiasa berpartisipasi dalam setiap kegiatan.

Civitas akademika UBT semestinya suka berusaha mencapai tujuan bersama serta memberikan dorongan, agar pihak lain tergerak untuk menghasilkan karya terbaiknya. Nilai terlibat akhir terlihat dari indikator:

- a) terlibat langsung dalam setiap kegiatan untuk mendukung visi dan misi kementerian;
- b) memberikan dukungan kepada rekan kerja;
- c) peduli dengan aktivitas lingkungan sekitar (tidak apatis); dan
- d) tidak bersifat pasif, sekedar menunggu perintah.

6. Tanpa Pamrih

Nilai tanpa pamrih memiliki arti bekerja dengan tulus ikhlas dan penuh dedikasi. Civitas akademika UBT yang memiliki nilai tanpa pamrih, tidak memiliki maksud yang tersembunyi untuk memenuhi keinginan dan memperoleh keuntungan pribadi. Sebaliknya Civitas akademika UBT memberikan inspirasi, dorongan, dan semangat bagi pihak lain untuk suka berusaha menghasilkan karya terbaiknya sesuai dengan tujuan bersama. Indikator nilai tanpa pamrih adalah:

- a) penuh komitmen dalam melaksanakan pekerjaan;
- b) rela membantu pekerjaan rekan kerja lainnya;
- c) menunjukkan perilaku 4S (senyum, sapa, sopan, dan santun);
- d) tidak melakukan pekerjaan dengan terpaksa; dan
- e) tidak berburuk sangka kepada rekan kerja.

4 Profil Lulusan & Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

4.1 Profil Lulusan

Profil lulusan merupakan bagian terpenting dari struktur kurikulum sebagai arah dan tujuan program studi yang merupakan hasil dari pendidikan yang dituju. Profil lulusan adalah peran yang dapat dilakukan di bidang keahlian atau bidang kerja tertentu setelah menyelesaikan studi pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Berdasarkan hasil evaluasi lokakarya kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Perikanan (THP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) Universitas Borneo Tarakan (UBT) berbasis KKNi dan SN-DIKTI serta hasil masukan dari pengguna lulusan yaitu pemerintah, industri, maupun dunia usaha serta berdasarkan hasil *tracer study* yang dilakukan oleh Universitas Borneo Tarakan terhadap alumni maka ditetapkan profil lulusan Teknologi Hasil Perikanan yang tertera pada Tabel 4.

Tabel 4. Profil Lulusan dan Deskripsinya

No	Profil Lulusan (PL)	Deskripsi Profil Lulusan
PL1	Entrepreneur	Lulusan dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki pengetahuan mendalam tentang pengolahan hasil perikanan serta kemampuan untuk menciptakan produk bernilai tambah, merancang strategi bisnis yang efektif, memahami analisis pasar, dan memanfaatkan peluang usaha dengan pendekatan yang berkelanjutan
PL2	Pegawai Pemerintah/Aparatur Negara (Dinas Perikanan, Penyuluh Perikanan, Pengawas Perikanan, Analis Perikanan)	Lulusan dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki kompetensi teknis dan pengetahuan teknis tentang pengolahan dan manajemen sumber daya perikanan termasuk di dalamnya kemampuan untuk mengimplementasikan kebijakan, memberikan edukasi, melakukan pengawasan, dan menganalisis data perikanan untuk mendukung keberlanjutan sektor perikanan di tingkat nasional maupun daerah.
PL3	Quality Control dan Quality Assurance	Lulusan dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki keterampilan dalam mengawasi dan memastikan kualitas produk perikanan yaitu melakukan inspeksi, pengujian, dan verifikasi produk guna memastikan kepatuhan terhadap standar mutu dan keamanan pangan sebelum mencapai konsumen. Lulusan dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki kemampuan dalam merancang dan mengimplementasikan sistem manajemen mutu yang efektif berupa pencegahan masalah kualitas dengan mengembangkan prosedur dan standar yang memastikan proses produksi berjalan sesuai dengan regulasi.

PL4	Supervisor	Lulusan dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki kemampuan manajerial dan teknis untuk mengawasi proses produksi dan pengolahan hasil perikanan serta memastikan operasional berjalan efisien, sesuai standar kualitas, dan mematuhi regulasi yang berlaku.
PL5	Research and Development (RND)	Lulusan dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki kemampuan untuk mengembangkan produk baru dan mengoptimalkan proses pengolahan hasil perikanan melalui penelitian, inovasi, dan pengembangan teknologi yang meningkatkan kualitas dan efisiensi produk perikanan guna memenuhi kebutuhan industri dan meningkatkan daya saing pasar.

4.2 Perumusan CPL

Capaian pembelajaran Lulusan (CPL) merupakan rumusan tujuan yang hendak dicapai dan harus dimiliki oleh semua lulusan dan menjadi pernyataan mutu lulusan. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UBT dirumuskan dengan mengacu pada jenjang kualifikasi KKNI dan SN-Dikti yang terdiri dari aspek Sikap (S), Keterampilan Umum (KU), Keterampilan Khusus (KK), dan Pengetahuan (P). Capaian pembelajaran lulusan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan disajikan pada Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi

No	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
	Sikap
S1	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
S2	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; dan
S3	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
	Ketrampilan Umum
KU1	▪ Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
KU2	▪ Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data
KU3	▪ Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawab.
	Ketrampilan Khusus

No	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
KK1	Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan
KK2	Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan
KK3	Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan
KK4	Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan
KK5	Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan
Pengetahuan	
PP1	Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan
PP2	Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan.

4.3 Matrik hubungan CPL dengan Profil Lulusan

Capaian Pembelajaran Lulusan (*Learning Outcomes*) dirumuskan berdasarkan profil lulusan. CPL terdiri dari aspek: sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan yang dirumuskan berdasarkan SN-Dikti dan deskripsi KKN level 6 atau sesuai dengan jenjang sarjana. Berikut matrik hubungan profil dan CPL prodi pada Tabel 6.

Tabel 6. Matrik hubungan Profil & CPL Prodi

CPL Prodi		PL1	PL2	PL3	PL4	PL5
Sikap						
S1	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;	✓	✓	✓	✓	✓
S2	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	✓	✓	✓	✓	✓
S3	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan	✓	✓			
Ketrampilan Umum						
KU1	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	✓	✓	✓	✓	✓
KU2	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	✓	✓	✓	✓	✓
KU3	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	✓	✓	✓	✓	✓
Ketrampilan Khusus						
KK1	Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan	✓	✓	✓	✓	✓
KK2	Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan		✓			✓
KK3	Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan	✓	✓	✓		✓
KK4	Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan		✓			✓
KK5	Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan	✓	✓			

Pengetahuan					
P1	Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	✓	✓	✓	✓
P2	Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan.	✓	✓	✓	✓

5 Penentuan Bahan Kajian

5.1 Gambaran *Body of Knowledge* (BoK)

Penetapan Bahan Kajian kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Borneo Tarakan secara umum mencakup tujuh bahan kajian, yaitu:

1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan (BK1)
2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan (BK2)
3. Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi (BK3)
4. Kewirausahaan (BK4)
5. Bioteknologi Hasil Perikanan (BK5)
6. Sosial dan Humaniora (BK6)

Hubungan antara Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan bahan kajian di atas dapat dilihat di Tabel 7

Tabel 7. Bahan kajian berdasarkan CPL Prodi

CPL Prodi		Bahan Kajian					
		BK1	BK2	BK3	BK4	BK5	BK6
Sikap							
S1	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S2	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S3	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan				✓		
Keterampilan Umum							
KU1	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KU2	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	✓	✓		✓	✓	✓
KU3	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	✓	✓		✓	✓	
Keterampilan Khusus							
KK1	Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan	✓			✓	✓	
KK2	Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan		✓	✓		✓	
KK3	Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan	✓			✓	✓	
KK4	Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan					✓	
KK5	Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan				✓		
Pengetahuan							
P1	Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan			✓			

P2	Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan.	✓	✓		✓	✓	
----	--	---	---	--	---	---	--

5.2 Deskripsi Bahan Kajian

Tabel 8. Bahan Kajian (BK)

Kode	Bahan Kajian (BK)	Deskripsi Bahan Kajian
BK1	Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan	Teknologi penanganan, pengolahan dan diversifikasi hasil perikanan bertujuan untuk memanfaatkan teknologi pada kegiatan penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Kajian ini mencakup pengetahuan dan aplikasi mengenai cara-cara penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Cara-cara yang digunakan tentunya melibatkan teknologi yang sesuai dengan peruntukannya. Kajian ini memberikan manfaat dalam meningkatkan kemampuan dibidang penanganan dan pengolahan hasil perikanan secara tradisional maupun modern. Kajian diversifikasi mencakup teknik/metode dalam pengolahan hasil perikanan dan pemilihan bahan baku perikanan, sehingga menjadi produk yang memiliki nilai tambah baik dalam hal gizi maupun secara ekonomis dari hasil perikanan itu sendiri. Kajian ini juga akan meningkatkan kemampuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan.
BK2	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	Kajian ini mencakup tentang metode-metode yang digunakan serta dikembangkan dalam mengendalikan atau mempertahankan mutu hasil perikanan. Mutu hasil perikanan tentunya juga berkaitan dengan teknologi pengemasan yang merupakan cakupan dari kajian ini. Melalui kajian ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menentukan kualitas dari hasil perikanan baik secara fisik, kimia dan biologi dari hasil perikanan itu sendiri (<i>Quality Control</i>)
BK3	Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi	Sains dasar merupakan suatu ilmu yang memberi landasan pengetahuan dan wawasan luas agar memiliki keyakinan dan jiwa besar untuk bersikap profesional, dinamis, dan mampu mengambil keputusan serta bertanggungjawab dalam memanfaatkan sumberdaya alam dan lingkungannya. Kajian ini menjelaskan secara lengkap kajian-kajian dasar dari ilmu-ilmu alam seperti matematika, biologi, kimia dan fisika. Melalui kajian ini akan mempertajam ilmu dasar yang akan dijadikan sebagai landasan dalam mengembangkan ilmu terapan seperti ilmu perikanan Ilmu perikanan memberikan pengetahuan dan pemahaman mengenai konsep ilmu-ilmu dasar perikanan terkait peningkatan kompetensi profil lulusan program studi Teknologi Hasil Perikanan Kajian komputasi akan menjabarkan secara lengkap mengenai angka, data, pengolahan data, dan desain grafis yang ditampilkan dalam

Kode	Bahan Kajian (BK)	Deskripsi Bahan Kajian
		sebuah informasi yang dikemas secara menarik pada aplikasi komputer. Kajian ini secara langsung akan meningkatkan kemampuan dalam mengoperasikan teknologi komputer dalam mendesain komponen- komponen yang digunakan untuk teknologi hasil perikanan seperti desain kemasan, modifikasi produk, instrument pengujian analisis.
BK4	Kewirausahaan	Kajian Kewirausahaan memberikan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk memulai dan mengelola bisnis dibidang perikanan yang meliputi konsep dasar kewirausahaan, pengembangan ide dan inovasi, penulisan rencana bisnis, manajemen operasional dan sumber daya manusia, strategi keuangan, serta pembiayaan dan pendanaan. Melalui kajian ini menghasilkan produk perikanan yang lebih kompetitif dan berkelanjutan.
BK5	Bioteknologi Hasil Perikanan	Kajian bioteknologi mencakup penggunaan teknologi dibidang mikrobiologi, genetika, instrumen analisis, farmasetika, nutrasetika, kosmetika, komponen bioaktif dari hasil perikanan untuk menghasilkan produk dan jasa.
BK6	Sosial dan Humaniora	Kajian sosial dan humaniora mengkaji nilai-nilai, etika, budaya, dan interaksi sosial yang membentuk masyarakat dan individu. Melalui kajian ini memberikan pemahaman yang lebih holistic dan komprehensif tentang aspek-aspek fundamental dalam menghargai warisan budaya, etika, dan identitas kebangsaan, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan berinteraksi dalam masyarakat.

6 Pembentukan Mata Kuliah dan Penentuan bobot sks

Tabel 9. Matrik CPL dan Mata kuliah Baru**)

No	MK	Bahan Kajian (BK)	CPL Sikap			CPL Pengetahuan		CPL Ketrampilan Khusus					CPL Ketrampilan Umum		
			S1	S2	S3	P1	P2	KK1	KK2	KK3	KK4	KK5	KU1	KU2	KU3
Semester-1															
1	Agama	BK6	✓	✓									✓	✓	
2	Pancasila	BK6	✓	✓									✓	✓	
3	Bahasa Inggris	BK6	✓	✓									✓	✓	
4	Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan	BK6	✓	✓									✓	✓	
5	Sumber Daya Laut Tropis	BK3	✓	✓		✓			✓				✓		
6	Pengantar Kewirausahaan	BK4	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
7	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	BK3	✓	✓		✓							✓		
8	Kimia Dasar	BK3	✓	✓		✓			✓				✓		
9	Renang	BK3	✓	✓		✓							✓		
Semester-2															
1	Kewarganegaraan	BK6	✓	✓									✓	✓	
2	Bahasa Indonesia	BK6	✓	✓									✓	✓	
3	Limno-Oseanologi	BK3	✓	✓		✓							✓		
4	Iktiologi	BK3	✓	✓		✓							✓		
5	Penyuluhan dan Komunikasi Perikanan	BK3, BK6	✓	✓		✓							✓	✓	
6	Biologi Perikanan	BK3	✓	✓		✓							✓		
7	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	BK1, BK2, BK5	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓

8	Kimia Pangan dan Gizi Hasil Perikanan	BK1, BK2, BK3, BK5	✓	✓		✓			✓				✓	✓	✓
Semester-3															
1	Statistik	BK3	✓	✓		✓							✓		
2	Biokimia Hasil Perikanan	BK3	✓	✓		✓			✓				✓		
3	Pengetahuan Bahan Baku	BK1, BK2, BK5	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
4	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	BK1, BK2	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
5	Mikrobiologi Hasil Perikanan	BK1, BK2, BK5	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
6	Teknologi Pengolahan Perikanan Tradisional	BK1, BK2, BK4	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
7	Aplikasi Komputer	BK3	✓	✓		✓							✓		
8	Standarisasi Hasil Perikanan	BK2	✓	✓			✓	✓		✓			✓	✓	✓
Semester-4															
1	Teknologi Refrigerasi	BK1, BK2	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
2	Teknologi Proses Thermal	BK1, BK2	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
3	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan	BK1, BK2	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
4	Teknologi Transportasi Produk Perairan	BK1, BK2	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
5	Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja	BK2	✓	✓			✓	✓		✓			✓	✓	✓
6	Manajemen Industri Hasil Perikanan	BK2	✓	✓			✓	✓		✓			✓	✓	✓
7	Tata Letak dan Perencanaan Pabrik	BK2	✓	✓			✓	✓		✓			✓	✓	✓
Semester-5															
1	Kewirausahaan	BK1, BK4	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
2	Diversifikasi Hasil Perikanan	BK1, BK4	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓

3	Bahan Tambahan Pangan (Food Aditif) Hasil Perikanan	BK1, BK2, BK5	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
4	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan	BK1, BK2, BK4	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
5	Metode Ilmiah	BK3	✓	✓		✓							✓		
6	P K L	BK1, BK2, BK4, BK5, BK6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	MK Pilihan	BK1, BK2, BK3, BK4, BK5, BK6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Semester-6															
1	KKN	BK1, BK4, BK6	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
2	Rancangan Percobaan	BK3	✓	✓		✓							✓		
3	Bioteknologi Hasil Perikanan	BK5	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
4	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	BK2	✓	✓			✓	✓		✓			✓	✓	✓
5	Biotoksikologi Hasil Perikanan	BK2, BK3	✓	✓		✓	✓	✓		✓			✓	✓	
6	Bioprospecting Sumber Daya Hasil Perikanan	BK1, BK5	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
7	MK Pilihan	BK1, BK2, BK3, BK4, BK5, BK6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Semester-7															
1	Instrumentasi Analisis	BK3	✓	✓		✓							✓		
2	Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan	BK1, BK4, BK5	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	Manajemen Industri Rumput Laut	BK2, BK4	✓	✓	✓		✓	✓		✓			✓	✓	✓
4	Analisis Produk Hasil Perikanan	BK2, BK5	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓

5	Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan	BK1, BK2, BK4, BK5	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
6	Leadership	BK6	✓	✓									✓	✓	
7	MK Pilihan	BK1, BK2, BK3, BK4, BK5, BK6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Semester-8															
1	Pra Seminar/Seminar	BK1, BK2, BK3, BK4, BK5, BK6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	Skripsi	BK1, BK2, BK3, BK4, BK5, BK6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MK Pilihan															
1	Farmaceutical dan Nutraceutical Hasil Perikanan	BK1, BK5	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
2	Mikroalga	BK1, BK5	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
3	Parawisata Bahari	BK3, BK6	✓	✓		✓							✓	✓	
4	Teknologi Pembenihan	BK3	✓	✓		✓							✓		
5	Avertebrata Air	BK3	✓	✓		✓							✓		
6	Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL)	BK3	✓	✓		✓							✓		
7	Sistem Jaminan Produk Halal	BK2, BK4	✓	✓	✓		✓	✓		✓			✓	✓	✓
8	Biosensor Hasil Perikanan	BK2, BK5	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
9	Teknologi dan Manajemen Pembuatan Pakan Ikan	BK1, BK3, BK5	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
10	Pemetaan Sumberdaya Perairan	BK3	✓	✓		✓							✓		

Tabel 10. Daftar Mata Kuliah, CPL, Bahan Kajian dan Materi Pembelajaran

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
1	BU002001	Agama	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN:	Bahan Kajian: Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran:	90,56	0	2
					Estimasi waktu (jam)		90,56
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		2
2	BU002002	Pancasila	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	Bahan Kajian: Sosial Humaniora Materi Pembelajaran: Mata kuliah Pancasila membahas tentang landasan dan tujuan pendidikan Pancasila, Pancasila dalam arus sejarah bangsa Indonesia, Pancasila sebagai dasar negara republik Indonesia, ideologi negara, sistem filsafat, etika, ideologi, dan dasar nilai pengembangan ilmu	90,56	0	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks	
					Teori	Praktek		
			KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN:					
					Estimasi waktu (jam)		90,56	
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK			2
	3	BU003005	Bahasa Inggris	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN:	Bahan Kajian: Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran: Matakuliah Bahasa Inggris membahas tentang fungsi-fungsi bahasa yang diperlukan dalam berkomunikasi baik secara tulisan maupun lisan dalam bahasa Inggris. Kaitannya dengan kompetensi lulusan program studi yang telah ditetapkan, mata kuliah ini mendukung kompetensi lulusan agar mampu menerapkan, mengenal dan menyusun fungsi-fungsi bahasa yang diperlukan dalam berkomunikasi baik secara tulisan maupun lisan dalam bahasa Inggris baik secara linguistik maupun praktis	90,56	2	2
					Estimasi waktu (jam)		90,56	
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK			2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
4	BU002006	Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN:	Bahan Kajian: Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini membahas tentang ruang lingkup dan karakteristik, permasalahan serta potensi pada bidang sosial, ekonomi dan budaya, pada kawasan perbatasan sebagai dasar pengetahuan yang dapat digunakan mahasiswa Universitas Borneo Tarakan dalam kontribusinya mendukung tercapainya visi misi Universitas Borneo Tarakan menjadi pusat penyelenggara penddikan tinggi berbasis riset untuk mendukung pembangunan dan pengembangan potensi kawasan perbatasan	90,56	0	2
					Estimasi waktu (jam)		90,56
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		2
5	BU002007	Sumber Daya Laut Tropis	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mata kuliah sumberdaya laut tropis merupakan mata kuliah wajib Universitas yang membahas tentang sumberdaya pada daerah laut tropis dan merupakan dasar pengetahuan yang dapat digunakan mahasiswa untuk berkontribusi dalam mendukung tercapainya visi misi Universitas Borneo Tarakan menjadi pusat	90'56	0	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KETERAMPILAN KHUSUS: KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	penyelenggara penddikan tinggi berbasis riset mendukung pembangunan dan pengembangan potensi kawasan perbatasan dan sumberdaya laut tropis yang berkelanjutan			
	Estimasi waktu (jam)				90,56		
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						2
6	BU002008	Pengantar Kewirausahaan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	Bahan Kajian: Kewirausahaan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini memberikan mahasiswa wawasan dan konsep dasar tentang kewirausahaan sehingga akan terbentuk <i>mind set</i> kewirausahaan dan sikap yang positif terhadap kewirausahaan pada tahap awal. Didukung dengan pengetahuan dan keterampilan tentang inovasi dan metode tentang idea generation,kreativitas mahasiswa akan dikembangkan untuk menghasilkan ide produk yang kreatif. Ide tersebut harus layak untuk dijadikan usaha dengan memperhatikan aspek produksi, pemasaran, legalitas dan keuangan, sehingga di akhir pembelajaran mahasiswa telah memiliki aspek legalitas usaha dan perhitungan kelayakan dari usaha yang akan dijalankan	90,56	0	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks		
					Teori	Praktek			
			KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan						
			Estimasi waktu (jam)					90,56	
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK					2	
7	IF003001	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Aspek manajemen sumberdaya perairan, perikanan budidaya, perikanan tangkap, pengolahan hasil perikanan, dan sosial ekonomi perikanan termasuk didalamnya profil lulusan perikanan dan peluang-peluang dalam dunia usaha	90,56	0	2		
Estimasi waktu (jam)					90,56				

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						2
8	IF003002	Kimia Dasar	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mata kuliah Kimia Dasar membahas konsep-konsep kimia dasar dalam kehidupan sehari-hari dengan tepat meliputi konsep atom, ikatan-ikatan kimia, persamaan dan reaksi kimia, Stoikiometri Kimia, contoh campuran, larutan, kelarutan dan zat, larutan elektrolit dan non elektrolit, konsentrasi larutan, konsep asam basa, dasar-dasar elektrokimia, klasifikasikan dan contoh senyawa hidrokarbon dan kimia beracun dan berbahaya dalam kehidupan	90,56	45,28	3
							Estimasi waktu (jam)
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						3
9	IF001003	Renang	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS:	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mahasiswa dapat mengenal, mempraktekkan dan menguasai macam gaya renang serta mengenal dasar-dasar menyelam	0	45,28	1

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan				
			Estimasi waktu (jam)		45,28		
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK				1
10	BU002003	Kewarganegaraan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN:	Bahan Kajian: Sosial humaniora Materi Pembelajaran: Mata Kuliah Kewarganegaraan membahas tentang mejadi manusia yang berkepribadian Indonesia, memebangun rasa kebangsaan dan mencitai tanah air Indonesia	90,56	0	2
Estimasi waktu (jam)					90,56		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							2
11	BU002004	Bahasa Indonesia	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	Bahan Kajian: Sosial humaniora Materi Pembelajaran: Pada mata kuliah ini, mahasiswa akan mengkaji berbagai konsep kajian bahasa Indonesia, meliputi teks akademik, dunia	90,56	0	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN:	pustaka, proposal dan artikel ilmiah, proposal kegiatan dan proposal penelitian, dan artikel ilmiah secara berkelompok maupun mandiri			
Estimasi waktu (jam)					90,56		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							2
12	IF003004	Limno-Oseanologi	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Perkembangan limnologi, struktur dan karakteristik perairan darat, fungsi hubungan antara organisme perairan darat kaitannya dengan karakteristiknya secara fisik, biologi dan kimia serta aspek ekologi yang terjadi didalamnya. Selain itu, mata kuliah ini juga mengajarkan tentang perkembangan pengetahuan tentang oseanografi, pengenalan tentang beberapa parameter oseanografi yang terbagi atas parameter fisik, kimia dan biologi serta geologi oseanografi. Pengenalan masing-masing parameter meliputi pengertian, karakteristik, penyebab dan dinamikanya serta hubungan antar parameter. Diajarkan pula tentang metode pengamatannya dan penyajian hasil	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
				pengamatan khususnya dalam kegiatan praktikum			
				Estimasi waktu (jam)	135,84		
				Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg_x16mg) MK			3
13	IF003005	Iktiologi	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Konsepsi sistematika ikan dan peranan ahli sistematika ikan, morfologi ikan dengan ciri morfometrik dan meristik; anatomi ikan serta fungsi makro delapan sistem organ tubuh ikan dengan modifikasi-modifikasi yang terjadi pada sistem sistem organ tubuh tersebut	90,56	45,28	3
				Estimasi waktu (jam)	135,84		
				Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mg_x16mg) MK			3
14	IF002006	Penyuluhan dan Komunikasi Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	Bahan Kajian: 1. Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi 2. Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran: Mempelajari mengenai ruang lingkup penyuluhan dan komunikasi perikanan meliputi pengertian, tujuan, peranan, prinsip dan perkembangannya di Indonesia melalui penentuan sasaran, metode pendekatan yang digunakan, serta pemilihan strategi	90,56	0	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	penyuluhan dan komunikasi dalam menyelesaikan permasalahan terkait isu strategis perikanan di Indonesia			
Estimasi waktu (jam)					90,56		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							2
15	IJ323001	Biologi Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mata kuliah Biologi Perikanan kaitannya dengan kompetensi lulusan Program Studi yang telah ditetapkan, mata kuliah ini mendukung kompetensi lulusan untuk Mampu menguasai studi mengenai biologi perikanan (reproduksi, pertumbuhan, kebiasaan makanan, behaviour, fisiologi dan lainnya	90,56	45,28	3
Estimasi waktu (jam)					135,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3
16	IJ323002	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan	3. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan tentang ruang lingkup dasar-dasar teknologi hasil perikanan; karakteristik fisik, karakteristik kimia, perubahan yang terjadi dan indikator tingkat kualitas hasil perikanan; dasar-dasar penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta pemanfaatan dan/atau pengembangan teknologi pada pengolahan hasil perikanan			

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
	Estimasi waktu (jam)				135,84		
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						3
17	IJ322003	Kimia Pangan dan Gizi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi 4. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai zat-zat gizi bahan pangan termasuk bahan pangan ikani serta mampu menjelaskan hubungan zat-zat gizi tersebut dengan kesehatan dan kecerdasan manusia	90,56	0	2
	Estimasi waktu (jam)				90,56		
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
18	IJ332004	Statistik	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Dalam matakuliah ini akan diberikan materi tentang metode-metode statistika dasar yang digunakan untuk mendeskripsikan dan menganalisis data, meliputi: ruang lingkup statistika elemeter, penyajian data dengan tabel, penyajian data dengan gambar, ukuran deskriptif data, peluang, peubah acak,sebaran-sebaran diskret, sebaran-sebaran kontinu, sebaran penarikan sampel, pendugaan parameter, pengujian hipotesis dan analisis korelasi dan regresi	90,56	0	2
					Estimasi waktu (jam)		90,56
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		2
19	IJ333005	Biokimia Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai faktor-faktor biokimia yang mempengaruhi komoditas perikanan khususnya ikan. Mata kuliah ini mengulas mengenai Kontrak perkuliahan, pendahuluan konsep dasar biokimia, reaksi-reaksi biokimia, air pada Ikan dan Hasil Perikanan, karbohidrat, asam amino, lipid, asam nukleat, struktur DNA dan RNA, genetika biokimia, enzim sebagai katalis biokimia, metabolisme senyawa biokimia, dan peranan senyawa biokimia dalam bidang perikanan	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan				
				Estimasi waktu (jam)	135,84		
				Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK			3
20	IJ332006	Pengetahuan Bahan Baku	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang mempelajari karakteristik hasil perikanan (mutu, komposisi dan identifikasi) potensi, distribusi hasil perikanan dan menjelaskan jenis jenis sumberdaya hasil perikanan yang bernilai ekonomis	90,56	0	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
					Estimasi waktu (jam)		90,56
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		2
21	IJ333007	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan tentang dasar-dasar pemanfaatan teknologi hasil perikanan serta dapat merencanakan dan menerapkan pemanfaatan dan pengembangan teknologi baik dari penanganan, transportasi, pengolahan, diversifikasi dan bioteknologi hasil perikanan	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks	
					Teori	Praktek		
			KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan					
					Estimasi waktu (jam)			135,84
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK			3
22	IJ333008	Mikrobiologi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini mengantarkan mahasiswa agar mampu menjelaskan dan memahami serta mengaplikasikan mengenai perkembangan sejarah, ruang lingkup mikrobiologi, klasifikasi dan peranan mikroba dalam dunia perikanan serta metodologi penelitian mikrobiologi	90,56	45,28	3	

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks		
					Teori	Praktek			
			KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan						
			Estimasi waktu (jam)					135,84	
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK					3	
23	IJ333009	Teknologi Pengolahan Perikanan Tradisional	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Kewirausahaan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan tentang karakter fisik, kimia hasil perikanan secara umum, sehingga mampu mempertahankan mutu melalui	90,56	45,28	3		

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan	penanganan dan pengolahan secara tradisional di industri pengolahan hasil perikanan			
Estimasi waktu (jam)					135,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3
24	IJ332010	Aplikasi Komputer	SIKAP:	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi	0	90,56	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks	
					Teori	Praktek		
			S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Materi Pembelajaran:				
					Estimasi waktu (jam)	90,56		
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		2	
25	IJ332011	Standarisasi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	Bahan Kajian: Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran:	90,56	0	2	

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
	Estimasi waktu (jam)				90,56		
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						2
26	IJ343012	Teknologi Refrigerasi	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Matakuliah ini membahas tentang peranan teknologi refrigerasi dalam pengawetan produk perikanan, batasan antara pendinginan dengan pembekuan hasil perikanan, teknik-teknik pendinginan (dengan es, udara dingin, air yang didinginkan). Pengawetan ikan dengan teknik pembekuan, metode dan peralatan pembekuan.	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan	penyimpanan beku, pengolahan produk beku perikanan, distribusi dan transfortasi produk perikanan beku			
Estimasi waktu (jam)					135,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3
27	J343013	Teknologi Proses Thermal	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	Bahan Kajian: 1. Teknologi penanganan, pengolahan, dan diversitas hasil perikanan 2. Pengendalian mutu hasil dan perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai zat-zat gizi bahan	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan	pangan termasuk bahan pangan ikani serta mampu menjelaskan hubungan zat-zat gizi tersebut dengan kesehatan dan kecerdasan manusia			
Estimasi waktu (jam)					135,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3
28	IJ343014	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan	SIKAP:	Bahan Kajian:	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN:	1. Teknologi penanganan dan pengolahan, hasil perikanan 2. Pengendalian mutu hasil dan perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang mempelajari berbagai teknologi yang digunakan untuk dapat mengetahui mutu hasil perikanan sehingga mahasiswa dapat menjaga mutu bahan baku maupun produk hasil perikanan			

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
			Estimasi waktu (jam)		135,84		
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK				3
29	IJ343015	Teknologi Transportasi Produk Perairan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami Transportasi Produk Perikanan (penanganan dan sistem transportasi)	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks		
					Teori	Praktek			
			KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan						
			Estimasi waktu (jam)					135,84	
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK					3	
30	IJ343016	Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	Bahan Kajian: Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan ruang lingkup sanitasi, higiene dan keselamatan kerja, kualitas air dan penanganan limbah, sumber-sumber kontaminasi dan tindakan pencegahan kontaminasi, macam-macam sanitazer dan aplikasinya, pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja, serta penerapan sistem keselamatan kerja dalam industri pengolahan hasil perikanan	90,56	45,28	3		

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks	
					Teori	Praktek		
			KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan					
					Estimasi waktu (jam)	135,84		
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK			3
31	IJ342017	Manajemen Industri Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap	Bahan Kajian: Bahan Kajian: Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata Kuliah ini memberikan gambaran tentang m proses penanganan hingga pemasaran yang terjadi di Industri perikanan	90,56	0	2	

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya				
			KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan				
			PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
Estimasi waktu (jam)					90,56		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							2
32	IJ343018	Tata Letak dan Perencanaan Pabrik	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	Bahan Kajian: Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran:	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
	Estimasi waktu (jam)				135,84		
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						3
33	IJ303019	Kewirausahaan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Kewirausahaan Materi Pembelajaran: Konsep umum kewirausahaan, memahami kunci sukses kewirausahaan, dan memahami kewirausahaan sebagai suatu disiplin ilmu yang dapat dipelajari	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks			
					Teori	Praktek				
			KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan							
								Estimasi waktu (jam)		135,84
								Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		3
34	IJ303020	Diversifikasi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Kewirausahaan	90,56	45,28	3			

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN:	Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai ruang lingkup teknologi hasil perikanan serta dapat merencanakan dan menerapkan teknologi pengolahan hasil perikanan yang tepat terhadap bahan baku yang tersedia			

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
			Estimasi waktu (jam)		135,84		
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK				3
35	IJ303021	Bahan Tambahan Pangan (Food Aditif) Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah Bahan Tambahan Pangan (Food Aditif) Hasil Perikanan merupakan mata kuliah yang membahas bahan tambahan pangan atau food additives, meliputi pengertian, jenis, sifat, fungsi bahan tambahan pangan, pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan dan regulasi penggunaan bahan tambahan pangan di Indonesia dan dunia	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
			Estimasi waktu (jam)				
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3
36	IJ303022	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Kewirausahaan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan tentang bahan kemasan yang tepat, interaksi bahan pangan dengan kemasan, sifat kemasan pada produk hasil perikanan selama penyimpanan	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
	Estimasi waktu (jam)					135,84	
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						3
37	IJ302023	Metode Ilmiah	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS:	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mata Kuliah Metode Ilmiah merupakan Mata Kuliah yang menjelaskan tentang metode dan kaidah-kaidah ilmiah sebagai dasar bagi mahasiswa dalam melakukan penelitian dan pengembangan IPTEKS pada bidang perikanan. Mata Kuliah ini mengulas mengenai sikap dan cara berfikir peneliti, masalah dan rumusan masalah, tujuan penelitian,	90,56	0	2

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	manfaat penelitian, hipotesis penelitian, variabel penelitian, desain penelitian, instrumen penelitian, teknik analisis data penelitian, pedoman karya tulis ilmiah dan aplikasi pengelola referensi serta plagiarism check			
	Estimasi waktu (jam)				90,56		
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						2
38	IJ304024	P K L	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Kewirausahaan 4. Bioteknologi Hasil Perikanan 5. Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran:	0	181,84	4

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK4: Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
Estimasi waktu (jam)					181,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							4
39	BU003109	KKN	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Kewirausahaan 3. Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran:	0	135,84	

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
Estimasi waktu (jam)					135,84		

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						3
40	IJ303025	Rancangan Percobaan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mata kuliah Rancangan Percobaan merupakan mata kuliah yang menjelaskan tentang rancangan percobaan pada usulan penelitian yang menggunakan analisis statistik data penelitian dengan baik dan benar, dalam rangka memperoleh kesimpulan yang sesuai dengan tujuan penelitian tersebut	90,56	45,28	3
	Estimasi waktu (jam)					135,84	
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						3
41	IJ303026	Bioteknologi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian	Bahan Kajian: Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang membahas ruang lingkup bioteknologi hasil perikanan serta aplikasinya dalam bidang pangan, farmasi, kosmetika kesehatan dan lingkungan guna meningkatkan kesejahteraan manusia	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK4: Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
					Estimasi waktu (jam)		
					135,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3
42	IJ303027	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik	Bahan Kajian: Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Materi Pembelajaran:	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan	Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang membahas ruang lingkup pengendalian mutu hasil perikanan, standarisasi dan sertifikasi produk olahan hasil perikanan, pengenalan konsep sistem jaminan mutu dan sistem jaminan halal, serta penerapan GMP, SSOP dan HACCP di industri pengolahan hasil perikanan			
Estimasi waktu (jam)					135,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
43	IJ303028	Biotoksikologi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan	Bahan Kajian: 1. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 2. Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Konsep – konsep ekotoksikologi dan biotoksikologi hasil perikanan yang dapat dijelaskan secara teoritis dan dihubungkan dengan studi kasus di lapangan	90,56	45,28	3
Estimasi waktu (jam)					135,84		
Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK							3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
44	IJ303029	Bioprospecting Sumber Daya Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran:	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
			Estimasi waktu (jam)				135,84
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK				3
45	IJ373030	Instrumentasi Analisis	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan	Bahan Kajian: Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi Materi Pembelajaran: Mata Kuliah Instrumentasi adalah mata kuliah yang mencakup instrument-instrument pendukung dalam proses belajar mengajar, pengabdian dan penelitian di jurusan teknologi hasil perikanan. Mata kuliah ini akan menjelaskan secara detail tentang instrument, baik dalam bagian-bagiannya, prinsip kerja alat, cara menggunakan alat dan bagaimana menginterpretasikan data yang dihasilkan dari penggunaan alat tersebut	90,56	45,28	3
			Estimasi waktu (jam)				135,84
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK				3
46	IJ373031	Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Kewirausahaan 3. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran:	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK4: Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan	Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan teknologi fermentasi baik sejarah, peran dan produk-produk fermentasi maupun faktor-faktor yang mempengaruhi teknologi fermentasi baik makanan maupun industri. Mata kuliah ini mengulas metode pertumbuhan mikroba, peran nutrisi terhadap pertumbuhan mikroba, kultur <i>batch</i> dan kultur kontinu, metabolisme dalam proses fermentasi, proses metabolisme dan fotosintesis, metabolit sekunder			

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
					Estimasi waktu (jam)		135,84
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		3
47	IJ373032	Manajemen Industri Rumput Laut	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	Bahan Kajian: 1. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 2. Kewirausahaan Materi Pembelajaran: Mata kuliah Manajemen Industri Rumput Laut merupakan mata kuliah yang tentang dasar-dasar manajemen serta siklus manajemen kualitas, dan perencanaan produk industri rumput laut	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks	
					Teori	Praktek		
			KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan					
					Estimasi waktu (jam)		135,84	
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		3	
48	IJ373033	Analisis Produk Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap	Bahan Kajian: 1. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 2. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran:	90,56	45,28	3	

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
	Estimasi waktu (jam)				135,84		
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						3
49	IJ373034	Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Kewirausahaan 4. Bioteknologi Hasil Perikanan Materi Pembelajaran:	90,56	45,28	3

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks	
					Teori	Praktek		
			KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan PENGETAHUAN: P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan					
					Estimasi waktu (jam)			135,84
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK			3
50	IJ372035	Leadership	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik	Bahan Kajian: Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran:	90,56	0	2	

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KETERAMPILAN KHUSUS: PENGETAHUAN:				
			Estimasi waktu (jam)		90,56		
			Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		2		
51	IJ301036	Pra Seminar/Seminar	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi 4. Kewirausahaan 5. Bioteknologi Hasil Perikanan 6. Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran: Merupakan bagian dari program tugas akhir, dimana mahasiswa menyampaikan hasil tugas akhir	0	45,28	1

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK4: Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
Estimasi waktu (jam)					45,28		

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
	Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK						1
52	IJ305037	Skripsi	SIKAP: S1: Menginternalisasikan nilai, norma, dan etika akademik S2: Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S3: Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan KETERAMPILAN UMUM: KU1: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU2: Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data KU3: Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya KETERAMPILAN KHUSUS: KK1: Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta mendesain teknik dan proses hasil perikanan KK2: Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan	Bahan Kajian: 1. Teknologi Penanganan, Pengolahan, dan Diversifikasi Hasil Perikanan 2. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan 3. Sains Dasar, Ilmu Perikanan dan Komputasi 4. Kewirausahaan 5. Bioteknologi Hasil Perikanan 6. Sosial dan Humaniora Materi Pembelajaran: Tugas akhir merupakan suatu program untuk memastikan ketercapaian kompetensi lulusan. Pemberian tugas akhir dapat berbentuk skripsi, prototipe, proyek, atau bentuk tugas akhir lainnya yang sejenis baik secara individu maupun berkelompok; atau penerapan kurikulum berbasis proyek atau bentuk pembelajaran lainnya yang sejenis dan asesmen yang dapat menunjukkan ketercapaian kompetensi lulusan	0	226,4	5

No	Kode MK	Nama MK	Beberapa butir CPL yg dibebankan pd MK	Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	Estimasi waktu (jam)		Bobot sks
					Teori	Praktek	
			KK3: Mampu meningkatkan mutu dan nilai tambah hasil perikanan KK4: Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan KK5: Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil Perikanan PENGETAHUAN: P1: Mampu menguasai konsep Perikanan dan Kelautan P2: Mampu menguasai bidang penanganan, pengolahan, bioteknologi dan kewirausahaan hasil perikanan				
						226,4	
					Estimasi waktu (jam)		
					Bobot sks (total estimasi waktu) x 1 sks / (2,83 jam/mgx16mg) MK		5
					Total jumlah sks (untuk sarjana minimal 144 sks)		145

7 Struktur Matakuliah dlm Kurikulum Program Studi

7.1 Struktur Kurikulum

Tabel 11. Matrik Struktur Matakuliah dlm Kurikulum Program Studi

Smt	SKS	Jumlah MK	KELOMPOK MATA KULIAH PROGRAM SARJANA / D4									Keterangan	
			Mata Kuliah Wajib Fakultas/Jurusan			Mata Kuliah Pilihan			Mata Kuliah Wajib Universitas (MKWU)				
			Kode	Mata Kuliah	SKS	Kode	Mata Kuliah	SKS	Kode	Mata Kuliah	SKS		
VIII	6	2	IJ301036	Pra Seminar/Seminar	1								
			IJ305037	Skripsi	5								
VII	19	7	IJ373030	Instrumentasi Analisis	3	IP302001	Farmaceutical dan Nutraceutical Hasil Perikanan	2				1 MK Pilihan 2 sks	
			IJ373031	Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan	3	IP302002	Mikroalga	2					MK Pilihan minimal 6 sks
			IJ373032	Manajemen Industri Rumput Laut	3	IP302003	Parawisata Bahari	2					
			IJ373033	Analisis Produk Hasil Perikanan	3	IP303004	Teknologi Pembenihan	3					
			IJ373034	Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan	3	IP303005	Avertebrata Air	3					
			IJ372035	Leadership	2								
VI	20	7	IJ363025	Rancangan Percobaan	3	IP302006	Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL)	2	BU003109	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	3	1 MK Pilihan 2 sks atau 1 MK Pilihan 3 sks	
			IJ363026	Bioteknologi Hasil Perikanan	3	IP302007	Sistem Jaminan Produk Halal	2					
			IJ363027	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan		IP302008	Biosensor Hasil Perikanan	2					
			IJ363028	Biotoksikologi Hasil Perikanan	3	IP303009	Teknologi dan Manajemen Pembuatan Pakan Ikan	3					
			IJ363029	Bioprospecting Sumber Daya Hasil Perikanan	3	IP303010	Pemetaan Sumberdaya Perairan	3					

V	20	7	IJ353019	Kewirausahaan	3	IP302001	Farmaceutical dan Nutraceutical Hasil Perikanan	2				1 MK Pilihan 2 sks atau 1 MK Pilihan 3 sks
			IJ353020	Diversifikasi Hasil Perikanan	3	IP302002	Mikroalga	2				
			IJ353021	Bahan Tambahan Pangan (Food Aditif) Hasil Perikanan	3	IP302003	Parawisata Bahari	2				
			IJ353022	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan	3	IP303004	Teknologi Pembenihan	3				
			IJ352023	Metode Ilmiah	2	IP303005	Avertebrata Air	3				
			IJ354024	P K L	4							
IV	20	7	IJ343012	Teknologi Refrigerasi	3							
			IJ343013	Teknologi Proses Thermal	3							
			IJ343014	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan	3							
			IJ343015	Teknologi Transportasi Produk Perairan	3							
			IJ343016	Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja	3							
			IJ342017	Manajemen Industri Hasil Perikanan	2							
			IJ343018	Tata Letak dan Perencanaan Pabrik	3							
III	20	8	IJ332004	Statistik	2							
			IJ333005	Biokimia Hasil Perikanan	3							
			IJ332006	Pengetahuan Bahan Baku	2							
			IJ333007	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	3							
			IJ333008	Mikrobiologi Hasil Perikanan	3							
			IJ333009	Teknologi Pengolahan Perikanan Tradisional	3							
			IJ332010	Aplikasi Komputer	2							
			IJ332011	Standarisasi Hasil Perikanan	2							
II	20	8	IF003004	Limno-Oseanologi	3				BU002003	Kewarganegaraan	2	
			IF003005	Iktiologi	3				BU002004	Bahasa Indonesia	2	
			IF002006	Penyuluhan dan Komunikasi Perikanan	2							
			IJ323001	Biologi Perikanan	3							

I	20	9	IJ323002	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	3						
			IJ322003	Kimia Pangan dan Gizi Hasil Perikanan	2						
			IF003001	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	3				BU002001	Agama	2
			IF003002	Kimia Dasar	3				BU002002	Pancasila	2
			IF001003	Renang	1				BU003005	Bahasa Inggris	3
									BU002006	Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan	2
									BU002007	Sumber Daya Laut Tropis	2
									BU002008	Pengantar Kewirausahaan	2
Total	145	55									

Catatan:

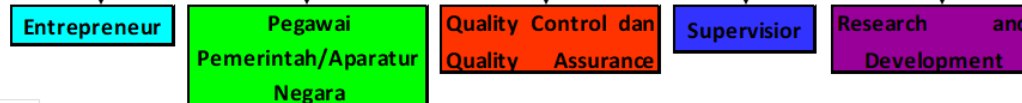
Mata Kuliah Wajib Nasional (MKWN) masing dg bobot minimal 2 sks:

- Agama;
- Pancasila;
- Kewarganegaraan; dan
- Bahasa Indonesia.

7.2 Peta Kurikulum Berdasarkan CPL PRODI

SEMESTER 1 20 SKS	SEMESTER 2 20 SKS	SEMESTER 3 20 SKS	SEMESTER 4 20 SKS	SEMESTER 5 20 SKS	SEMESTER 6 20 SKS	SEMESTER 7 19 SKS	SEMESTER 8 6 SKS
Agama S1-2 KU1-2	Kewarganegaraan S1-2 KU1-2	Statistik S1-2 P1 KU1	Teknologi Refrigerasi S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Kewirausahaan S1-3 P2 KK1-3, KU1-3	KKN S1-3 P2 KK1-3, KU1-3	Instrumentasi Analisis S1-2 P1 KU1	Pra Seminar/Seminar S1-3 P1-2 KK1-5 KU1-3
Pancasila S1-2 KU1-2	Bahasa Indonesia S1-2 KU1-2	Biokimia Hasil Perikanan S1-2 P1 KK2 KU1	Teknologi Proses Thermal S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Diversifikasi Hasil Perikanan S1-3 P2 KK1-3, KU1-3	Rancangan Percobaan S1-2 P1 KU1	Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan S1-3 P2 KK1-5 KU1-3	Skripsi S1-3 P1-2 KK1-5 KU1-3
Bahasa Inggris S1-2 KU1-2	Limno-Oseanologi S1-2 P1 KU1	Pengetahuan Bahan Baku S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Bahan Tambahan Pangan (Food aditif) Hasil S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Bioteknologi Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-4 KU1-3	Manajemen Industri Rumpun Laut S1-3 P2 KK1-3 KU1-3	
Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan S1-2 KU1-2	Iktiologi S1-2 P1 KU1	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Teknologi Transportasi Produk Perairan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan S1-3 P2 KK1-3 KU1-3	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Analisis Produk Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	
Sumber Daya Laut Tropis S1-2 P1 KK2 KU1	Penyuluhan dan Komunikasi Perikanan S1-2 P1 KU1-2	Mikrobiologi Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Metode Ilmiah S1-2 P1 KU1	Biotoksikologi Hasil Perikanan S1-2 P1-2 KK1-3 KU1-2	Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan S1-3 P2 KK1-3 KU1-3	
Pengantar Kewirausahaan S1-3 P2 KK1,3, 5 KU1-3	Biologi Perikanan S1-2 P1 KU1	Teknologi Pengolahan Perikanan Tradisional S1-3 P2 KK1-3 KU1-3	Manajemen Industri Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1,3 KU1-3	PKL S1-3 P1-2 KK1-5 KU1-3	Bioprospecting Sumber Daya Hasil Perikanan S1-3 P2 KK1,3, KU1-3	Leadership S1-2 KU1-2	
Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan S1-2 P1 KU1	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3	Aplikasi Komputer S1-2 P1 KU1	Tata Letak dan Perencanaan Pabrik S1-2 P2 KK1,3 KU1-3	MK Pilihan S1-3 P1-2 KK1-5 KU1-3	MK Pilihan S1-3 P1-2 KK1-5 KU1-3	MK Pilihan S1-3 P1-2 KK1-5 KU1-3	
Kimia Dasar S1-2 P1 KK2 KU1	Kimia Pangan dan Gizi Hasil Perikanan S1-2 P1 KK2 KU1-3	Standarisasi Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1,3 KU1-3					
Renang S1-2 P1 KU1							

Profil Lulusan



Keterangan:

	Mata Kuliah Wajib Universitas
	Mata Kuliah Wajib Fakultas
	Mata Kuliah Wajib Jurusan
	Mata Kuliah Pilihan

MK Pilihan

Farmaceutical dan Nutraceutical Hasil Perikanan S1-3 P2 KK1,3, 5 KU1-3	Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL) S1-2 P1 KU1
Mikroalga S1-3 P2 KK1,3, 5 KU1-3	Sistem Jaminan Produk Halal S1-3 P2 KK1,3 KU1-3
Parawisata Bahari S1-2 P1 KU1-2	Biosensor Hasil Perikanan S1-2 P2 KK1-3 KU1-3
Teknologi Pembenihan S1-2 P1 KU1	Teknologi dan Manajemen Pembuatan Pakan Ikan S1-3 P2 KK1-4 KU1-3
Avertebrata Air S1-2 P1 KU1	Pemetaan Sumberdaya Perairan S1-2 P1 KK1

8 Daftar Sebaran Mata Kuliah Tiap Semester

Tabel 12. Daftar Mata kuliah per semester-I

SEMESTER I						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	BU002001	Agama	2			2
2	BU002002	Pancasila	2			2
3	BU003005	Bahasa Inggris	3			3
4	BU002006	Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan	2			2
5	BU002007	Sumber Daya Laut Tropis	2			2
6	BU002008	Pengantar Kewirausahaan	2			2
7	IF003001	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	2		1	3
8	IF003002	Kimia Dasar	2	1		3
9	IF001003	Renang			1	1
Jumlah Beban Studi Semester I						20

Tabel 13. Daftar Mata kuliah per semester-II

SEMESTER II						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	BU002003	Kewarganegaraan	2			2
2	BU002004	Bahasa Indonesia	2			2
3	IF003004	Limno-Oseanologi	2		1	3
4	IF003005	Iktiologi	2	1		3
5	IF002006	Penyuluhan dan Komunikasi Perikanan	2			2
6	IJ323001	Biologi Perikanan	2	1		3
7	IJ323002	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	2	1		3
8	IJ322003	Kimia Pangan dan Gizi Hasil Perikanan	2			2
Jumlah Beban Studi Semester II						20

Tabel 14. Daftar Mata kuliah per semester-III

SEMESTER III						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	IJ332004	Statistik	2			2
2	IJ333005	Biokimia Hasil Perikanan	2	1		3

3	IJ332006	Pengetahuan Bahan Baku	2			2
4	IJ333007	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	2		1	3
5	IJ333008	Mikrobiologi Hasil Perikanan	2	1		3
6	IJ333009	Teknologi Pengolahan Perikanan Tradisional	2	1		3
7	IJ332010	Aplikasi Komputer		2		2
8	IJ332011	Standarisasi Hasil Perikanan	2			2
Jumlah Beban Studi Semester III						20

Tabel 15. Daftar Mata kuliah per semester-IV

SEMESTER IV						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	IJ343012	Teknologi Refrigerasi	2		1	3
2	IJ343013	Teknologi Proses Thermal	2		1	3
3	IJ343014	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan	2	1		3
4	IJ343015	Teknologi Transportasi Produk Perairan	2		1	3
5	IJ343016	Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja	2		1	3
6	IJ342017	Manajemen Industri Hasil Perikanan	2			2
7	IJ343018	Tata Letak dan Perencanaan Pabrik	2		1	3
Jumlah Beban Studi Semester IV						20

Tabel 16. Daftar Mata kuliah per semester-V

SEMESTER V						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	IJ353019	Kewirausahaan	2		1	3
2	IJ353020	Diversifikasi Hasil Perikanan	2	1		3
3	IJ353021	Bahan Tambahan Pangan (Food Aditif) Hasil Perikanan	2	1		3
4	IJ353022	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan	2	1		3
5	IJ352023	Metode Ilmiah	2			2
6	IJ354024	P K L			4	4
7		MK Pilihan				2
Jumlah Beban Studi Semester V						20

Tabel 17. Daftar Mata kuliah per semester-VI

SEMESTER VI						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	BU003109	Kuliah Kerja Nyata (KKN)			3	3
2	IJ363025	Rancangan Percobaan	2	1		3
3	IJ363026	Bioteknologi Hasil Perikanan	2	1		3
4	IJ363027	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	2	1		3
5	IJ363028	Biotoksikologi Hasil Perikanan	2	1		3
6	IJ363029	Bioprospecting Sumber Daya Hasil Perikanan	2	1		3
7		MK Pilihan				2
Jumlah Beban Studi Semester VI						20

Tabel 18. Daftar Mata kuliah per semester-VII

SEMESTER VII						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	IJ373030	Instrumentasi Analisis	2	1		3
2	IJ373031	Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan	2	1		3
3	IJ373032	Manajemen Industri Rumput Laut	2		1	3
4	IJ373033	Analisis Produk Hasil Perikanan	2	1		3
5	IJ373034	Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan	2	1		3
6	IJ372035	Leadership	2			2
7		MK Pilihan				2
Jumlah Beban Studi Semester VII						19

Tabel 19. Daftar Mata kuliah per semester-VIII

SEMESTER VIII						
No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	IJ301036	Pra Seminar/Seminar				1
2	IJ305037	Skripsi				5
Jumlah Beban Studi Semester VIII						6

Tabel 20. Daftar Mata kuliah pilihan Ganjil

No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktik Lapangan	Jumlah
1	IP302001	Farmaceutical dan Nutraceutical Hasil Perikanan	2			2
2	IP302002	Mikroalga	2			2
3	IP302003	Parawisata Bahari			2	2
4	IP303004	Teknologi Pembenihan	2		1	3
5	IP303005	Avertebrata Air	2		1	3

Tabel 21. Daftar Mata kuliah pilihan Genap

No	Kode MK	Mata Kuliah (MK)	Bobot sks			
			Teori	Praktikum	Praktek Lapangan	Jumlah
1	IP302006	Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL)	2			2
2	IP302007	Sistem Jaminan Produk Halal	2			2
3	IP302008	Biosensor Hasil Perikanan	2			2
4	IP303009	Teknologi dan Manajemen Pembuatan Pakan Ikan	2		1	3
5	IP303010	Pemetaan Sumberdaya Perairan	2	1		3

9 Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

	RENCANA PEMBELAJARAN					
	PRODI S1 TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN					
	Mata Kuliah Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan					
	Kode MK IJ323001	Bobot sks (T/P); (2/1)	Semester: 5	Rumpun MK: MK Wajib Prodi	Ka Prodi:	Otorisasi:
	Revisi ke: 3	Edisi Revisi: 08/23		Pengembang RP: Reni Tri Cahyani, S.Pi., M.Si. Ira Maya Abdiani, S.Pi., M.Sc Novi Luthfiyana, S.Pi., M.Si		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	1. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur (KU2) 2. Mampu memelihara dan mengembang-kan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya (KU6) 3. Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan (KK1) 4. Mampu meningkatkan nilai tambah produk hasil perikanan (KK3) 5. Mampu mengendalikan mutu hasil perikanan (KK4) 6. Mampu mendesain teknik dan proses hasil perikanan (KK5) 7. Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil perikanan (KK7) 8. Mampu mengkonsepkan teori penanganan dan pengolahan hasil perikanan (P1) 9. Mampu mengaitkan konsep teori dengan issue yang berkembang mengenai masalah yang terjadi pada hasil perikanan (P4)					
	CP-MK:					
	Mahasiswa dapat mendiversifikasikan produk berbasis hasil perikanan (C3, P4)					

Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai ruang lingkup teknologi hasil perikanan serta dapat merencanakan dan menerapkan teknologi pengolahan hasil perikanan yang tepat terhadap bahan baku yang tersedia
Pokok Bahasan/ Bahan Kajian	Diversifikasi Olahan (BK2) Bioteknologi (BK7)
Pustaka	1. Surimi and Surimi Seafood, Oleh: Jae W. Park (2013) 2. Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut, Oleh: R.M.D. Ujjanti & I. M (2020) 3. Diversifikasi Olahan Mangrove, Oleh: Sumartini, K. S. Harahap (2023) 4. Mina Bisnis Olahan Rumput Laut, Teori dan Aplikasi pada Skala UMKM, Oleh: Z. Abidin dkk (2022) 5. Bandeng dan Diversifikasi Produk Olahannya, Oleh: A. Abriani & E. Indrawati (2020) 6. Peningkatan Mutu dan Nilai Produk Perikanan Melalui Diversifikasi HTB dan HTS Nelayan Tugu, Oleh: A. Laga dkk (2023) 7. Limbah Tulang Ikan Sebagai Bahan Baku Pengolahan Produk Pangan Inovatif, Oleh: R. T. Cahyani dkk (2022) 8. Surimi-Based Product: Nasi Subut Bento Style Inovasi Produk Pangan Lokal Kalimantan Utara, Oleh: R. T. Cahyani dkk (2023)
Media Pembelajaran	Homepage : Google Classroom Interaksi : Kahoot Kolaborasi Sinkronus : Zoom/Google Meet Komunikasi : WAG
Team <i>teaching</i>	Ira Maya Abdiani, S.Pi., M.Sc Reni Tri Cahyani, S.Pi., M.Si Novi Luthfiyana, S.Pi., M.Si
Mata Kuliah Syarat	-

Mg ke-	Sub-CP-MK	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk/Metode Pembelajaran & Tugas Mahasiswa (Estimasi Waktu)	Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa mampu mengemukakan trend olahan pangan hasil perikanan (C3)	Hasil <i>klipping</i> yang menampilkan: 1. Lebih dari 5 produk disertai foto produk 2. Mencantumkan bahan dan proses pengolahan 3. Tampilan sangat rapi dan menarik 4. Mencantumkan sumber informasi secara jelas	Bentuk/Teknik: Partisipasi (Forum), <i>klipping</i> (Tugas) Kriteria Partisipasi: 9: Sangat aktif 7: Kurang aktif 5: Pasif Kriteria Tugas: 9: <i>klipping</i> memuat 4 indikator 8: <i>klipping</i> memuat 3 indikator 7: <i>klipping</i> memuat 2 indikator	BP: Kuliah TM (1x3x50') MP: Ceramah PT (1x3x60') Mengumpulkan informasi trend olahan pangan hasil perikanan dari media cetak maupun elektronik (4x60) BM (1x3x60') Membaca modul dan studi pustaka	Materi Pembelajaran: - Kontrak kuliah - Pendahuluan - Inovasi produk hasil perikanan dari masa ke masa Pustaka: PU 2	5
2-3	Mahasiswa mampu menentukan bahan baku, bahan tambahan, dan formulasi yang tepat dalam	Nilai Quiz di atas 70	Bentuk/Teknik: Partisipasi, Quiz Kriteria Partisipasi: 9: Sangat aktif	BP: Kuliah TM (2x3x50') MP1: Ceramah	Materi Pembelajaran: - Bahan baku - Bahan tambahan - Formulasi	10

	pengembangan produk hasil perikanan (C3)		7: Kurang aktif 5: Pasif Kriteria Quiz: <i>Kahoot scoring</i>	MP2: Small Group Discussion PT (2x3x60') Diskusi terkait bahan tambahan pangan yang diperbolehkan dan dilarang BM (2x3x60') Membaca modul dan studi pustaka	Pustaka: PU 2 PP 3	
4-5	Mahasiswa mampu mengolah produk pangan berbasis ikan ekonomis dan non ekonomis (P3, A2)	Unjuk kerja harus menunjukkan : 1. Kualitas video bagus 2. demonstrasi runtut dan jelas 3. Bersifat informatif dan gampang diikuti 4. Disiarkan di sosial media	Bentuk/Teknik: Unjuk kerja (Tugas) Kriteria Unjuk Kerja: 9: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 4 indikator 8: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 3 indikator 7: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 2 indikator	BP: Kuliah TM (2x3x50') MP1: Ceramah MP2: Project-based learning PT (2x3x60') Membuat video demonstrasi pengolahan produk pangan berbasis ikan non ekonomis penting	Materi Pembelajaran: <i>Value Added Product</i> Berbasis Ikan Ekonomis Dan Non Ekonomis: - Penyedap rasa ikan - Abon ikan - Keripik ikan - Otak-otak bandeng - Stik ikan - Pizza ikan - dll Pustaka: PU 2 PP 1	10

				dan disiarkan di sosial media		
6-7	Mahasiswa mampu menerapkan teknologi pengolahan surimi (C3, P2)	Nilai Quiz di atas 70 Unjuk kerja harus menunjukkan : 1. Karakteristik bahan baku diuraikan 2. Fungsi bahan tambahan diuraikan 3. Prosedur jelas, terukur dan runtut 4. Presentasi menarik	Bentuk/Teknik: Quiz, Unjuk kerja (Tugas) Kriteria Quiz: <i>Kahoot Scoring</i> Kriteria Unjuk Kerja: 9: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 4 indikator 8: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 3 indikator 7: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 2 indikator	BP: Kuliah TM (2x3x50') MP1: Ceramah MP2: <i>Project-based learning</i> PT (2x3x60') Melakukan pengolahan surimi dari bahan baku lokal Kalimantan Utara BM (2x3x60') Membaca modul dan studi pustaka	Materi Pembelajaran: Teknologi Pengolahan Surimi – Surimi – Pembentukan gel surimi – Pengolahan surimi Pustaka: PU 1	15
PTS						

9-10	Mahasiswa mampu mengolah produk pangan berbasis surimi (P3, A2)	Unjuk kerja harus menunjukkan : 1. Karakteristik bahan diuraikan 2. Metode jelas, terukur dan runtut 3. Tampilan produk baik 4. Rasa produk baik	Bentuk/Teknik: Unjuk kerja (Tugas) Kriteria Unjuk Kerja: 9: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 4 indikator 8: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 3 indikator 7: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 2 indikator	BP: Kuliah TM (2x3x50') MP1: Ceramah via zoom/google meet MP2: <i>Project-based learning</i> PT (2x3x60') Melakukan pengolahan produk pangan berbasis surimi BM (2x3x60') Membaca modul dan studi pustaka	Materi Pembelajaran: Surimi-based product: – Fish jelly product: fish cake, bakso, sosis, otak-otak, chikuwa – Battered dan breaded Fish product : kaki naga, fish finger, fish burger, fish nugget, fish cutlet Pustaka: PP 4	15
11-12	Mahasiswa mampu mengolah produk pangan berbasis rumput laut (P3, A2)	Unjuk kerja harus menunjukkan : 1. Bahan baku sesuai 2. Metode jelas, terukur dan runtut	Bentuk/Teknik: Unjuk kerja (Tugas) Kriteria Unjuk Kerja: 9: Performa dalam unjuk kerja	BP: Kuliah TM (2x3x50') MP1: Ceramah via zoom/google meet MP2: <i>Project-based learning</i>	Materi Pembelajaran: Seaweed-based Product: – Sirup rumput laut – Selai rumput laut – Jelly rumput laut – Brownies rumput laut – Mie rumput laut – Nata rumput laut – dll	15

		3. Tampilan produk baik 4. Rasa produk baik	memenuhi 4 indikator 8: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 3 indikator 7: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 2 indikator	PT (2x3x60') Melakukan pengolahan produk pangan berbasis rumput laut BM (2x3x60') Membaca modul dan studi pustaka	Pustaka: PU 4	
13-14	Mahasiswa mampu mengolah produk pangan berbasis mangrove (P3, A2)	Unjuk kerja harus menunjukkan : 1. Bahan baku sesuai 2. Metode jelas, terukur dan runtut 3. Tampilan produk baik 4. Rasa produk baik	Bentuk/Teknik: Unjuk kerja (Tugas) Kriteria Unjuk Kerja: 9: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 4 indikator 8: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 3 indikator 7: Performa dalam unjuk kerja	BP: Kuliah TM (2x3x50') MP1: Ceramah via zoom/google meet MP2: <i>Project-based learning</i> PT (2x3x60') Melakukan pengolahan produk pangan berbasis mangrove	Materi Pembelajaran: Mangrove-based Product: – Tepung buah lindur – Gula nipah – Bolu api-api – Keripik api-api – Minuman instan pedada – Kerupuk jeruju – dll Pustaka: PU 3	15

			memenuhi 2 indikator	BM (2x3x60') Membaca modul dan studi pustaka		
15	Mahasiswa mampu mengembangkan produk pangan berbasis hasil perikanan lainnya (P4, A2)	Unjuk kerja harus menunjukkan : 1. Metode jelas, terukur dan runtut 2. Ide produk unik 3. Telah diuji coba dan tampilan produk menarik	Bentuk/Teknik: Unjuk kerja (Tugas) Kriteria Unjuk Kerja: 10: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 3 indikator 9: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 2 indikator 8: Performa dalam unjuk kerja memenuhi 1 indikator	BP: Kuliah TM (2x3x50') MP: Project-based learning PT (2x3x60') Melakukan pengembangan produk pangan berbasis kepiting/udang/cumi/kerang BM (2x3x60') Membaca modul dan studi pustaka	Materi Pembelajaran: Olahan Berbasis Hasil Perikanan Lainnya: – Olahan kepiting – Olahan udang – Olahan cumi – Olahan kerang Pustaka: PU 2 –	15
16	UAS					

10 Penilaian Pembelajaran

10.1 Rubrik

Rubrik merupakan panduan atau pedoman penilaian yang menggambarkan kriteria yang diinginkan dalam menilai atau memberi tingkatan dari hasil kinerja belajar mahasiswa. Rubrik terdiri dari dimensi atau aspek yang dinilai dan kriteria kemampuan hasil belajar mahasiswa ataupun indikator capaian belajar mahasiswa.

Tujuan penilaian menggunakan rubrik:

- Memperjelas dimensi atau aspek dan tingkatan penilaian dari capaian pembelajaran mahasiswa;
- dapat menjadi pendorong atau motivator bagi mahasiswa untuk mencapai capaian pembelajarannya.

Rubrik dapat bersifat menyeluruh atau berlaku umum dan dapat juga bersifat khusus atau hanya berlaku untuk suatu topik tertentu atau suatu capaian pembelajaran tertentu.

Untuk melakukan proses penilaian diperlukan referensi standar sebagai pembandingan. penilaian hasil asesmen dilakukn perdasarkan Penilaian Acuan Kriteria (PAK). Penilaian dengan berdasarkan standar kelulusan berupa suatu deskripsi standar produk/kinerja/sikap hasil pembelajaran mahasiswa berupa indikator kinerja. Cara ini paling sesuai untuk digunakan mengukur tingkat pemenuhan capaian pembelajaran.

Tabel 1 Contoh rubrik penilaian

	DESKRIPSI TUGAS MAHASISWA		
	PRODI S1 TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN		
	Mata Kuliah : KIMIA DASAR		
	Kode MK : Buxxxxxx	Bobot sks : (T/P); (2/1)	Semester: xx
SUB CP-MK	...		
TUJUAN TUGAS			

JUDUL TUGAS			
.....			
DESKRIPSI TUGAS			

METODE Pengerjaan Tugas			
Berupa petunjuk tentang teori/teknik/alat yang sebaiknya digunakan, alternatif langkah-langkah yang bisa ditempuh, data dan buku acuan yang wajib dan yang disarankan untuk digunakan, ketentuan dikerjakan secara kelompok/individual			
Contoh			
Petunjuk:			
1. Buatlah kelompok beranggotakan 4-5 orang			
2. Diskusikan mengenai pengaplikasian campuran, larutan, elektrolit, dan non-elektrolit pada bidang pengolahan perikanan.			

3. Tentukan 1 pengaplikasian yang menarik bagi kelompok anda pada masing-masing materi yaitu (campuran, larutan, elektrolit dan non elektrolit).
4. Hasil diskusi akan dipresentasikan minggu depan.

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

Adalah uraian tentang bentuk hasil studi/ kinerja yang harus ditunjukkan/disajikan (misal hasil studi tersaji dalam paper minimum 20 halaman termasuk skema, tabel dan gambar, dengan ukuran kertas kuarto, diketik dengan type dan besaran huruf yang tertentu, dan mungkin dilengkapi sajian dalam bentuk CD dengan format powerpoint).

INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN

Berisi butir-butir indikator yang dapat menunjukan tingkat keberhasilan mahasiswa dalam usaha mencapai kemampuan yang telah dirumuskan.

No	Aspek yang dinilai	Skor			
		1	2	3	4
1	Durasi Presentasi	> 23 menit	> 20 menit	> 18 menit	≤ 15 menit
2	Penyajian Penguasaan materi	Tidak ada topik yang sesuai	Topik sesuai Mencakup 1 pengaplikasian	Topik sesuai Mencakup 2-3 pengaplikasian	Topik sesuai dan mencakup 4 pengaplikasian
3	Penyampaian materi	Penyampaian tidak dilakukan semua anggota kelompok	Semua anggota menyampaikan materi secara bergantian, namun kurang menarik audience	Semua anggota menyampaikan materi secara bergantian, namun kurang menarik audience	Semua anggota menyampaikan materi secara bergantian dan antusias
4	Penguasaan materi	Tidak ada penjabaran materi secara lengkap	Terdapat 2 penjabaran yang belum dijelaskan	Terdapat 1 penjabaran yang belum dijelaskan	Materi yang disampaikan menjabarkan pengaplikasian, tujuan, dan pengembangan
5	Menjawab pertanyaan	25% pertanyaan terjawab dengan tepat	50% pertanyaan terjawab dengan tepat	75% pertanyaan terjawab dengan tepat	Semua pertanyaan terjawab dengan tepat
Skor maksimal		20			
Skor yang dicapai					

JADWAL PELAKSANAAN

...

LAIN_LAIN

DAFTAR RUJUKAN

Contoh lembar soal sbg bagian dari instrument penialain:

	KEMENTERIAN RISET DAN PENDIDIKAN TINGGI FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN PTS TA 2022/2023		Mata Kuliah	Kimia Dasar/A1
			Semester	2
			Program Studi	THP
	Dosen: Christine Dyta Nugraeni, S.Si., M.Si	Tgl:	Waktu	

Intruksi Pengerjaan Soal PAS MK. Kimia Dasar (Baca dengan teliti) :

- Kerjakan soal lebih mudah dahulu.
- Tuliskan identitas diri pada lembar jawaban

Soal Pilihan Ganda	Poin
1. Hukum Kekekalan Massa diungkapkan oleh ... a. Dalton b. Lavoiser c. Proust d. Ritcher	5
2. Berdasarkan hukum kekekalan massa, senyawa 4 gram P dan 1 gram Q bereaksi sempurna membentuk senyawa 2 gram R dan sejumlah senyawa S, berapakah senyawa S yang terbentuk ... a. 1 gram b. 2 gram c. 3 gram d. 4 gram	5
3. Hukum Perbandingan Tetap diungkapkan oleh ... a. Dalton b. Lavoiser c. Proust d. Ritcher	5
4. Contoh senyawa garam kecuali ... a. HCl b. NaCl c. NaCN d. MgCl ₂	5
5. Berdasarkan teori Arrenius, asam merupakan senyawa yang melepaskan a. H ⁺ b. OH ⁻ c. Cl ⁻ d. NO ₃ ⁻	5
6. Berdasarkan teori Arrenius, basa merupakan senyawa yang melepaskan a. H ⁺ b. OH ⁻ c. Cl ⁻ d. NO ₃ ⁻	5
7. Pada reaksi pembakaran, senyawa akan bereaksi dengan a. Air b. halogen c. karbondioksida d. oksigen	5

10.2 Portofolio Penilaian Hasil belajar

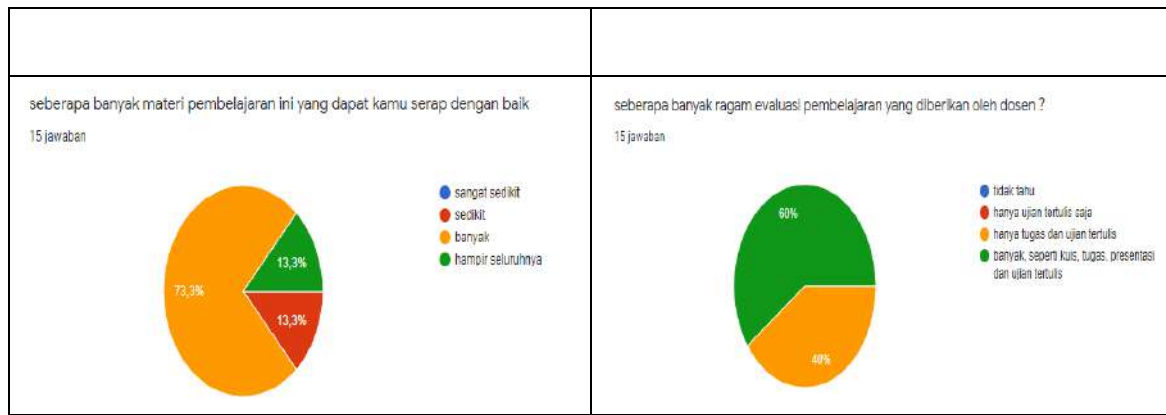
Portofolio merupakan instrument/dokumen penilaian hasil belajar yang didasarkan pada kumpulan informasi yang menunjukkan perkembangan pencapaian CPL mahasiswa dalam satu periode tertentu. Informasi tersebut dapat berupa karya mahasiswa dari proses pembelajaran yang dianggap terbaik atau karya mahasiswa yang menunjukkan perkembangan kemampuannya untuk mencapai capaian pembelajaran.

Contoh Pengukuran CPL yang dibeban kan pada MK (mahasiswa)

No	Hasil Assesmen	Maks skor	skor	CPL 1	CPL 2
1	Penilaian Tengah Semester				
2	Penilaian Akhir Semester	100	80	Ok	Ok
3	Presentasi				
4	Quis	100	90	Ok	
5	Tugas Mandiri	95	86		Ok
6	Kehadiran	100	100		Ok
Total		395	356	170	266
Grade		90%	B	200	300
Pencapaian CPL				85	87
Batas minimum pencapaian CPL: 75%				Tercapai	Tercapai

Evaluasi dan umpan balik mahasiswa terkait pengukuran CPL





11 Implementasi Hak Belajar Mahasiswa Maksimum 3 Semester

11.1 Model implementasi MBKM

Kegiatan Pembelajaran Mahasiswa Jenjang Sarjana / Sarjana Terapan, 145 sks								
	Smt-1	Smt-2	Smt-3	Smt-4	Smt-5	Smt-6	Smt-7	Smt-8
	20 sks	20 sks	20 sks	20 sks	20 sks	20 sks	19 sks	6 sks
1	Agama (2 sks)	Pengantar Kewirausahaan (2 sks)	Statistik (2 sks)	Teknologi Refrigerasi (3 sks)	Kewirausahaan (3 sks)	KKN (3 sks)	Instrumentasi Analisis (3 sks)	Pra Seminar/Seminar (1 sks)
2	Bahasa Indonesia (2 sks)	Sumberdaya Laut Tropis (2 sks)	Biokimia Hasil Perikanan (3 sks)	Teknologi Proses Thermal (3 sks)	Diversifikasi Hasil Perikanan (3 sks)	Rancangan Percobaan (3 sks)	Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan (3 sks)	Skripsi (6 sks)
3	Pancasila (3 sks)	Limnologi (3 sks)	Pengetahuan Bahan Baku (2 sks)	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan (3 sks)	Bahan Tambahan Pangan (Food Aditif) Hasil Perikanan (3 sks)	Bioteknologi Hasil Perikanan (3 sks)	Manajemen Industri Rumput Laut (3 sks)	
4	Bahasa Inggris (2 sks)	Iktiologi (3 sks)	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan (3 sks)	Teknologi Transportasi Produk Perairan (3 sks)	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan (3 sks)	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan (3 sks)	Analisis Produk Hasil Perikanan (3 sks)	
5	Pengantar Sosial, Ekonomi, dan Budaya Kawasan Perbatasan (2 sks)	Penyuluhan dan Komunikasi Perikanan (2 sks)	Mikrobiologi Hasil Perikanan (3 sks)	Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja (3 sks)	Metode Ilmiah (2 sks)	Biotoksikologi Hasil Perikanan (3 sks)	Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan (3 sks)	
6	Pendidikan Kewarganegaraan (2 sks)	Biologi Perikanan (3 sks)	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (3 sks)	Manajemen Industri Hasil Perikanan (2 sks)	PKL (4 sks)	Bioprospecting Sumber Daya Hasil Perikanan (3 sks)	Leadership (2 sks)	

7	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan (3 sks)	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan (3 sks)	Aplikasi Komputer (2 sks)	Tata Letak dan Perencanaan Produk (3 sks)	Mata Kuliah Pilihan (2 sks)	Mata Kuliah Pilihan (2 sks)	Mata Kuliah Pilihan (2 sks)	
8	Kimia Dasar (3 sks)	Kimia Pangan dan Gizi Hasil Perikanan (2 sks)	Standarisasi Hasil Perikanan (2 sks)	-	-	-	-	-
9	Renang (1 sks)	-	-	-	-	-	-	-

11.2 Pembelajaran mata kuliah (MK) di luar Program Studi di Kampus yg sama

No	Kode MK	Nama MK	Bobot sks	di Prodi
1	-	-	-	-
Total bobot sks			-	

11.3 Pembelajaran mata kuliah (MK) di Program Studi yg sama di Perguruan Tinggi yg berbeda

No	Kode MK	Nama MK	Bobot sks	di Perguruan Tinggi
1	-	-	-	-
Total bobot sks			-	

11.4 Pembelajaran mata kuliah (MK) Program Studi yg berbeda di Perguruan Tinggi yg berbeda

No	Kode MK	Nama MK	Bobot sks	di Program Studi	di Perguruan Tinggi
1	BISB211 501	Biologi Sel dan Molekuler	3 sks	Biologi	Universitas Gadjah Mada
2	BISB211 301	Ilmu Lingkungan	2 sks	Biologi	Universitas Gadjah Mada
3	HKSHK2 1227	Perselisihan Hubungan Industrial	2 sks	Hukum	Universitas Gadjah Mada

4	PTN211 7109	Teknologi Enzimologi dan Teknologi Fermentasi	3 sks	Peternakan	Universitas Gadjah Mada
5	PTUN21 17030	Pengantar Bioteknologi	2 sks	Peternakan	Universitas Gadjah Mada
6	PPP610 07	Dasar Bioteknologi Laut	3 sks	Ilmu Kelautan	Universitas Brawijaya
7	DCA610 12	Manajemen Penyelenggaraan Makanan 1	2 sks	Gizi	Universitas Brawijaya
8	DCA610 13	Metode Ilmiah : Biostatistika Gizi	2 sks	Gizi	Universitas Brawijaya
9	IAB6200 6	Pengantar Bisnis	3 sks	Administrasi Bisnis	Universitas Brawijaya
10	EKM606 03	Risk Management	3 sks	Manajemen	Universitas Brawijaya
Total Bobot Sks			24 sks		

11.5 Bentuk Kegiatan Pembelajaran di Luar Perguruan Tinggi dalam BKP-MBKM (contoh)

No	Bentuk Kegiatan Pembelajaran	Dapat dilaksanakan dg bobot sks		Matakuliah Program Studi sbg pengakuan kredit BKP-MBKM	Keterangan
		Reguler	MBKM		
1	Magang/Praktek Kerja	2	≥20	1. IJ332010, Aplikasi Komputer, 2 sks 2. IJ332011, Standarisasi Hasil Perikanan, 2 sks 3. IJ343016, Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja, 3 sks 4. IJ342017, Manajemen Industri Hasil Perikanan, 2 sks 5. IJ343018, Tata Letak dan	Kegiatan Magang MBKM dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.

				Perencanaan Pabrik, 3 sks 6. IJ372034, Leadership, 2 sks	
2	KKN/KKNT	2	≥ 20	1. IJ353015, Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan, 3 sks 2. IF052015, Metode Ilmiah, 2 sks 3. IJ304018, PKL, 4 sks 4. IF053014, Kewirausahaan, 3 sks 5. BU003109, Kuliah Kerja Nyata, 3 sks 6. IJ372034, Leadership, 2 sks	Kegiatan KKNT MBKM yg merupakan perpanjangan KKN-Reguler dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
3	Wirausaha	2	≥ 20	1. IJ332006, Pengetahuan Bahan Baku, 3 sks 2. IF032013, Pengantar Ilmu Ekonomi, 2 sks 3. IJ353019, Kewirausahaan, 3 sks 4. IJ372034, Leadership, 2 sks 5. IJ353020, Diversifikasi Hasil Perikanan, 3 sks 6. IJ333009, Teknologi Pengolahan Perikanan Tradisional, 3 sks	Kegiatan Wirausaha MBKM dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb, termasuk MK Kewirausahaan jika ada.
4	Asisten mengajar di Satuan Pendidikan (AMSP)	4	≥ 20	1. IJ343004, Metode Penangkapan Ikan, 3 sks 2. IJ343005, Fisiologi Pascapanen Hasil Perikanan, 3 sks	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg

				3.IJ343006, Mikrobiologi Hasil Perikanan, 3 sks 4.IJ343007, Penanganan Hasil Perikanan, 3sks 5.IJ343008, Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional, 3 sks 6.IJ343009, Pengujian Bahan Baku dan Produk Hasil Perikanan, 3 sks	sesuai dg bobot sks MK tsb.
5	Penelitian/Riset		≥20	1. IJ352023, Metode Ilmiah, 2 sks 2. IJ363024, Rancangan Percobaan, 3 sks 3. IJ332010, Aplikasi Komputer, 2 sks 4. IJ373029, Instrumentasi Analisis, 2 sks 5. IJ363025, Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 sks	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
6	Studi/Proyek Independen		≥20	1. IJ372034, Leadership, 2 sks 2. IJ352023, Metode Ilmiah, 2 sks 3. IJ363024, Rancangan Percobaan, 3 sks 4. IJ373029, Instrumentasi Analisis, 3 sks 5. IJ332010, Aplikasi Komputer, 2 sks 6. IJ332004, Statistik, 2 sks	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
7	Proyek kemanusiaan		≥20	1. IJ372034, Leadership, 2 sks 2. IJ373033, Pemanfaatan	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg

				Limbah Hasil Perikanan, 3 sks 3. IJ353020, Diversifikasi Hasil Perikanan, 3 sks 4. IJ343016, Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja, 3 sks 5. IJ333009, Teknologi Pengolahan Perikanan Tradisional, 3 sks	sesuai dg bobot sks MK tsb.
8	Pertukaran Mahasiswa Merdeka (PMM)		≥20	1. IJ353013, Bioteknologi, 3 sks 2. IJ353015, Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan, 3 sks 3. IF052015, Metode Ilmiah, 2 sks 4. IJ304018, PKL, 4 sks 5. IF053014, Kewirausahaan, 3 sks 6. IJ353014, Manajemen Industri hasil Perikanan, 3 sks	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.

11.6 Mata kuliah (MK) – MBKM pengakuan kredit atas Kompetensi Tambahan atas kegiatan belajar BKP-MBKM

No	Kode MK	Nama MK	Bobo sks
1			
2			
3			

4			
5			
...			
Total bobot sks			

11.7 Penjaminan Mutu Pelaksanaan MBKM

Agar pelaksanaan kebijakan Merdeka Belajar - Kampus Merdeka (MBKM), program “hak belajar tiga semester di luar program studi” dapat berjalan dengan mutu yang terjamin, maka perlu ditetapkan beberapa mutu, antara lain :

1. Mutu kompetensi peserta.
2. Mutu pelaksanaan.
3. Mutu proses pembimbingan internal dan eksternal.
4. Mutu sarana dan pasarana untuk pelaksanaan.
5. Mutu pelaporan dan presentasi hasil.
6. Mutu penilaian.

12 Pengelolaan & Mekanisme Pelaksanaan Kurikulum

12.1 Penetapan

Pernyataan isi standar isi pembelajaran adalah sebagai berikut:

1. Standar Pengembangan Kurikulum

- a. Pengembangan kurikulum dilakukan melalui tahapan: perencanaan, pengembangan, pelaksanaan, evaluasi dan penyempurnaan yang dilakukan secara berkala dalam kurun waktu paling lama 5 (lima) tahun.
- b. Pengembangan kurikulum mengacu pada visi, misi, dan panduan pengembangan kurikulum Prodi Teknologi Hasil Perikanan UBT.
- c. Pengembangan kurikulum dilakukan oleh anggota tim pengembang kurikulum program studi dengan menyertakan unsur pemangku kepentingan internal dan eksternal.
- d. Kurikulum dikembangkan dengan mengacu Rencana Pengembangan Jangka Panjang UBT dan Rencana Strategis UBT.
- e. Kurikulum dikembangkan berdasarkan Sistem Kredit Semester (SKS).
- f. Fakultas, dan program studi melakukan evaluasi terhadap dokumen dan implementasi kurikulum dengan memperhatikan:
 - (1) kesesuaian dengan visi, misi, tujuan, dan kompetensi lulusan program studi serta memenuhi tuntutan kebutuhan pemangku kepentingan baik internal maupun eksternal;
 - (2) perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan olahraga serta berorientasi ke masa depan;
 - (3) cakupan dan pengorganisasian materi yang mendorong terbentuknya keterampilan dan karakter lulusan;
 - (4) urutan, keberlanjutan dan kesatuan materi pembelajaran selama masa studi;
 - (5) keseimbangan dalam aspek sikap, pengetahuan dan keterampilan;
 - (6) keikutsertaan dosen, mahasiswa, alumni, pengguna lulusan, dan organisasi profesi dalam pengembangan kurikulum.
- g. Kurikulum setiap program studi memuat mata kuliah umum pada setiap jenjang disesuaikan dengan karakteristik dan kebutuhan program studi/bidang keahlian.

2. Standar Materi Pembelajaran

- a. Materi pembelajaran untuk setiap program studi berisi mata kuliah wajib dan mata kuliah pilihan
- b. Tingkat kedalaman dan keluasan materi pembelajaran pada setiap mata kuliah untuk setiap program studi dan program pendidikan dirumuskan dengan mengacu pada deskripsi capaian pembelajaran lulusan dari KKNl yakni lulusan program sarjana (S-I) paling sedikit menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan dan keterampilan tersebut secara mendalam;

- c. Tingkat kedalaman dan keluasan materi pembelajaran dituangkan dalam dokumen yang terstruktur diantaranya dalam bentuk Rencana Pembelajaran Semester (RPS).
- d. Standar materi pembelajaran di program sarjana pendidikan merupakan kriteria minimal tingkat keluasan, kedalaman, urutan, dan saling keterkaitan antara materi pembelajaran dengan substansi keilmuan Program Sarjana Pendidikan.
- e. Standar materi pembelajaran untuk program sarjana pendidikan meliputi pengembangan kompetensi pemahaman peserta didik, kompetensi pembelajaran yang mendidik, kompetensi penguasaan bidang keilmuan dan/ atau keahlian, dan kompetensi sikap dan kepribadian.

12.2 Pelaksanaan

1. Program studi, jurusan, fakultas, dan universitas mengembangkan kurikulum dengan tahapan: perencanaan, pengembangan, pelaksanaan, evaluasi dan penyempurnaan minimal 5 (lima) tahun sekali.
2. Program studi, jurusan, fakultas dan/atau universitas membentuk tim pengembang kurikulum program studi
3. Pengembang kurikulum program studi mengacu pada visi, misi, dan panduan pengembangan kurikulum Rencana Pengembangan Jangka Panjang UBT dan Rencana Strategis UBT
4. Penyusunan RPS oleh dosen mengacu standar isi isi pembelajaran

12.3. Evaluasi

1. Program studi, jurusan, fakultas, dan universitas mengevaluasi minimal 5 (lima) tahun sekali.
2. Program studi, jurusan, fakultas, dan/atau universitas membentuk tim pengembang kurikulum program studi
3. Tim pengembang dengan melibatkan pemangku kepentingan internal dan eksternal mengidentifikasi kompetensi/mata kuliah yang masih perlu dipertahankan untuk lima tahun ke depan.
4. Tim pengembang dengan melibatkan pemangku kepentingan internal dan eksternal mengidentifikasi kompetensi/mata kuliah yang masih perlu diganti untuk menyesuaikan dengan perkembangan ipteks
5. Tim pengembang dengan melibatkan pemangku kepentingan internal dan eksternal menyusun kurikulum baru
6. Universitas mengesahkan kurikulum baru

12.4. Pengendalian

1. Pelaksana pengendalian standar isi pembelajaran meliputi dosen mata kuliah, ketua program studi, Dekan/Ketua Program dan Wakil Dekan/Sekertaris Program, Rektor dan Wakil Rektor.
2. Pengendalian standar isi pembelajaran disosilisasikan melalui rapat rutin di tingkat prodi dan rapat koordinasi di tingkat fakultas/pasca serta institusi.

12.5. Peningkatan Standar

Peningkatan standar isi pembelajaran dilakukan sebagai berikut:

1. Mempelajari laporan hasil pengendalian standar isi pembelajaran.
2. Menyelenggarakan rapat untuk mendiskusikan hasil laporan pengendalian standar isi pembelajaran, dengan mengundang pejabat struktural yang terkait dan dosen.
3. Mengidentifikasi bagian standar isi pembelajaran yang perlu ditingkatkan.
4. Melakukan revisi standar isi pembelajaran sehingga menjadi standar baru yang lebih tinggi/meningkat dari sebelumnya.

13 Penutup

Dengan adanya perubahan dan penyesuaian kurikulum pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Borneo Tarakan, yang kini mengacu pada Permendikbudristek No 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan menegaskan komitmennya untuk menghasilkan lulusan yang memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan industri perikanan modern. Kurikulum yang diperbarui ini tidak hanya mencakup mata kuliah wajib dan pilihan, tetapi juga dirancang untuk mendukung inisiatif pembelajaran pendidikan Era Revolusi Industri 4.0 dan Society 5.0. serta kebijakan Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang diusung oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan.

Dalam implementasinya, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan akan menjalankan kurikulum transisi yang diberlakukan mulai Tahun Akademik 2024/2025. Kurikulum baru ini akan menggantikan Kurikulum Tahun 2018 dan diberlakukan untuk mahasiswa angkatan 2024. Penyelarasan kurikulum ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan kemampuan teknis dan praktis dalam bidang teknologi hasil perikanan yang sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi terbaru. Diharapkan, para lulusan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Borneo Tarakan dapat berperan aktif dalam inovasi pengolahan hasil perikanan dan menjadi agen perubahan dalam industri perikanan yang berkelanjutan dan kompetitif di pasar global.