



DOKUMEN KURIKULUM PERGURUAN TINGGI

**PROGRAM STUDI S1 TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN
TAHUN 2018**

KATA PENGANTAR

Pertama-tama marilah kita panjatkan puji dan syukur kita atas kehadiran Allah SWT, dimana oleh karna rahmatNya sehingga buku kurikulum program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan ini dapat terselesaikan dengan baik.

Buku Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan, ini merupakan pedoman penyelenggaraan pendidikan di prodi ini. Segala bentuk penyelenggaraan pendidikan baik mata kuliah, evaluasi pendidikan, evaluasi akhir pendidikan dan lain-lain tercantum dalam buku ini. Diharapkan buku ini dapat menjadi pedoman yang baik bagi setiap pihak yang terlibat dalam proses pendidikan di perguruan tinggi khususnya di program studi Teknologi Hasil Perikanan. Buku ini dibuat untuk masa periode pendidikan 2017-2022 atau selama 5 tahun. Peraturan serta panduan yang tercantum dalam buku kurikulum ini telah disepakati dan disahkan oleh rapat Senat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, serta disempurnakan sesuai dengan Buku Panduan Umum.

Kepada semua pihak yang telah berupaya dengan keras menyusun dan menerbitkan buku kurikulum ini, kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi yang menggunakannya. Kami menyadari bahwa penyusunan buku ini masih perlu untuk disempurnakan. Oleh Karena itu kami sangat mengharapkan masukan untuk penyempurnaan di masa yang akan datang.

Tarakan, 8 Agustus 2017

Ketua Program Studi THP

Ira Maya Abdiani, S.Pi, M.Si
NIDN. 1105048101

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
IDENTITAS PROGRAM STUDI.....	1
VISI PROGRAM STUDI.....	1
MISI PROGRAM STUDI.....	1
TUJUAN PROGRAM STUDI.....	2
SASARAN KEGIATAN.....	2
PROFIL LULUSAN PROGRAM STUDI.....	3
CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN PROGRAM STUDI THP.....	4
MATRIKS CPL - BAHAN KAJIAN	6
DESKRIPSI BAHAN KAJIAN	12
MATRIKS CPL - BAHAN KAJIAN - MATA KULIAH.....	15
PERHITUNGAN SKS MATA KULIAH.....	16
STRUKTUR KURIKULUM PERSEMESTER.....	29
DISTRIBUSI MATAKULIAH.....	30
DESKRIPSI MATA KULIAH.....	33

I. IDENTITAS PROGRAM STUDI

Program Studi (PS)	: Teknologi Hasil Perikanan
Jurusan	: Teknologi Hasil Perikanan
Perguruan Tinggi	: Universitas Borneo Tarakan
PS Pertama Kali	: Tahun Ajaran 2018
Nomor SK Pendirian PS	: 598/KPT/I/2017
Tanggal SK	: 23 Oktober 2017
Pejabat Penandatanganan SK	: Ainun Na'im

II. VISI PROGRAM STUDI

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

III. MISI PROGRAM STUDI

1. Membangun sumber daya tenaga pendidik dan kependidikan berstandar nasional dan internasional.
2. Menyelenggarakan dan mengembangkan sarana dan prasaran 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. Menjalani kerja sama dengan berbagai pihak baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional dalam rangka penggalan,

pengembangan, dan penyebarluasan ilmu dan teknologi hasil perikanan khususnya di wilayah perbatasan Kalimantan Utara.

IV. TUJUAN PROGRAM STUDI

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.

V. SASARAN KEGIATAN

1. Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran secara profesional dan bertanggungjawab dalam menciptakan suasana akademik yang optimal. Dengan strategi pencapaian;
 - a. Menyusun kurikulum yang berbasis pada kebutuhan dan sinergitas antara program studi FPIK UBT serta melakukan peninjauan kurikulum oleh unit penjaminan mutu fakultas.
 - b. Setiap dosen diberikan kesempatan untuk mengikuti pelatihan PEKERTI.
 - c. Pendistribusian mata kuliah pada setiap semester dilakukan secara profesional serta melakukan evaluasi dan monitoring dalam kegiatan pembelajaran.
 - d. Melakukan penambahan atau melengkapi sarana dan prasarana yang menunjang dalam pendidikan dan pengajaran seperti ruang

kelas/kuliah, alat-alat laboratorium buku-buku perpustakaan serta bahan ajar.

2. Menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat
 - a. Meningkatkan kemampuan dosen dengan memberikan kesempatan kepada dosen untuk mengikuti program hibah penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh DP2M DIKTI.
 - b. Memberikan kesempatan para dosen untuk melanjutkan studi S3 setiap 2 tahun.
 - c. Mendorong dan memfasilitasi para dosen untuk menulis karya ilmiah atau artikel dan mempublikasikan di nasional dan internasional.
 - d. Melaksanakan kegiatan diversifikasi dengan melibatkan UMKM yang ada di Kota Tarakan untuk meningkatkan produk olahan hasil perikanan.

VI. PROFIL LULUSAN PROGRAM STUDI

Lulusan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan diharapkan menjadi seorang sarjana yang memiliki profil sebagai berikut ini :

1. *Entrepreneur*

Lulusan dari Teknologi Hasil Perikanan mampu melihat peluang, membuat produk, dan manajemen sistem pemasaran dibidang hasil perikanan.

2. *Penyuluh Perikanan*

Lulusan Teknologi Hasil Perikanan mempunyai kemampuan komunikasi yang baik dalam memberikan informasi terkait bidang hasil perikanan kepada pelaku utama dan pelaku usaha perikanan.

3. *Quality Control*

Lulusan Teknologi Hasil Perikanan dapat menjamin produk yang dihasilkan berkualitas baik, memverifikasi kualitas produk, memonitor setiap proses dalam pengolahan produk, dan memastikan produk dari standar perusahaan memenuhi standar mutu yang ada, khususnya *Quality Control* pada pengolahan dan pengemasan hasil perikanan.

4. *Supervisor*

Lulusan Teknologi Hasil Perikanan mandiri dalam menyelesaikan masalah yang terjadi di perusahaan, mampu mengarahkan setiap pekerja/bawahan, merencanakan kegiatan, mengkoordinasikan, mengarahkan, mengontrol, dan memastikan setiap pekerja terlibat dalam setiap kegiatan dibidang pengolahan hasil perikanan.

5. *Research and Development (RND)*

Lulusan Teknologi Hasil Perikanan mampu melakukan riset dan formulasi terhadap hasil perikanan, terampil dalam mendesain serta melakukan pengembangan terhadap teknologi untuk peningkatan kualitas produk.

VII. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN PROGRAM STUDI (CPL-PRODI)

Tabel 1. Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi Teknologi Hasil Perikanan

Capaian Pembelajaran Lulusan	
SIKAP (S)	
S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa
S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; dan
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
KETERAMPILAN UMUM (KU)	

KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
KU3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
KU4	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya
KU7	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya
KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; dan
KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi
KETERAMPILAN KHUSUS (KK)	
KK1	Mampu menguasai penanganan dan pengolahan hasil perikanan
KK2	Mampu menganalisis komponen kimia hasil perikanan
KK3	Mampu meningkatkan nilai tambah produk hasil perikanan
KK4	Mampu mengendalikan mutu hasil perikanan
KK5	Mampu mendesain teknik dan proses hasil perikanan
KK6	Mampu mengaplikasikan bioteknologi hasil perikanan
KK7	Mampu mengimplementasikan jiwa kewirausahaan di bidang hasil perikanan
PENGETAHUAN (P)	

P1	Mampu mengkonsepkan teori penanganan dan pengolahan hasil perikanan
P2	Mampu mengkaji perkembangan teknologi pada pengolahan hasil perikanan
P3	Mampu menguasai metode analisis hasil perikanan
P4	Mampu mengaitkan konsep teori dengan issue yang berkembang mengenai masalah yang terjadi pada hasil perikanan
P5	Mampu menguasai konsep pengendalian mutu hasil perikanan
P6	Menguasai konsep dasar ajaran agama dan permasalahannya
P7	Menguasai konsep dasar keterampilan berbahasa baik nasional dan internasional
P8	Menguasai pengetahuan tentang permasalahan sosial, hukum, ekonomi, budaya, sumberdaya laut tropis di kawasan perbatasan

VIII. MATRIKS CAPAIANN PEMBELAJARAN LULUSAN PROGRAM STUDI DAN BAHAN KAJIAN

Tabel 2. Matriks Distribusi Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi (CPL-Prodi) dan Bahan Kajian

CAPAIAN PEMEBELAJARAN LULUSAN (CPL)		BAHAN KAJIAN										
		IPTEKS INTI KEILMUAN			IPTEKS PENUNJANG		IPTEKS PELENGKAP	IPTEKS DIUNGGLKAN	IPTEK CIRI INSTITUSI			
		TEKNOLOGI PENANGANAN DAN PENGOLAHAN	DIVERSIFIKASI OLAHAN	PENGENDALIAN MUTU HASIL PERIKANAN	SAINS DASAR	LINGKUNGAN	KOMPUTASI	BIOTEKNOLOGI HASIL PERIKANAN	SOSIAL DAN HUMANIORA	KEWIRUSAHAAN	KAWASAN PERBATASAN	SUMBERDAYA LAUT TROPIS
		BK1	BK2	BK3	BK4	BK5	BK6	BK7	BK8	BK9	BK10	BK11
SIKAP (S)												
S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius								√			
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika								√			
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila								√			
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa								√			

S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain								√		√	
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan								√		√	√
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara								√		√	
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik											
S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; dan								√	√	√	
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.									√		
KETERAMPILAN UMUM (KU)												
KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya								√	√	√	√
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur		√	√			√		√			

KU3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi						√				√	
KU4	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi						√					
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data			√		√			√		√	
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya		√									
KU7	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya			√								

P1	Mampu mengkonsepkan teori penanganan dan pengolahan hasil perikanan	√			√							
P2	Mampu mengkaji perkembangan teknologi pada pengolahan hasil perikanan	√						√				
P3	Mampu menguasai metode analisis hasil perikanan		√					√				√
P4	Mampu mengaitkan konsep teori dengan issue yang berkembang mengenai masalah yang terjadi pada hasil perikanan					√		√				
P5	Mampu menguasai konsep pengendalian mutu hasil perikanan			√								
P6	Menguasai konsep dasar ajaran agama dan permasalahannya								√			
P7	Menguasai konsep dasar keterampilan berbahasa baik nasional dan internasional								√			
P8	Menguasai pengetahuan tentang permasalahan sosial, hukum, ekonomi, budaya, sumberdaya laut tropis di kawasan perbatasan								√		√	√

IX. DESKRIPSI BAHAN KAJIAN

Kode	Bahan Kajian	Deskripsi Bahan Kajian
BK1	Teknologi Penanganan dan Pengolahan	Teknologi penanganan dan pengolahan 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-teknologi yang sesuai dengan peruntukannya. Kajian ini akan memberikan manfaat dalam meningkatkan kemampuan dibidang penanganan dan pengolahan hasil perikanan secara modern maupun tradisional.
BK2	Diversifikasi Olahan	Diversifikasi atau penganeekaragaman produk olahan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya serap pasar atau meningkatkan permintaan. 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.
BK3	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 akan 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>)
BK4	Sains Dasar	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 akan 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.

BK5	Lingkungan	Lingkungan merupakan kombinasi antara kondisi fisik yang mencakup keadaan sumber daya alam seperti tanah, air, energi surya, mineral, serta flora dan fauna yang tumbuh di atas tanah maupun di dalam lautan, dengan kelembagaan yang meliputi ciptaan manusia seperti keputusan bagaimana menggunakan lingkungan fisik tersebut. Kajian mengenai lingkungan tentunya akan mencakup tentang bagaimana makhluk hidup berinteraksi dengan lingkungan itu sendiri. Timbal balik antara makhluk hidup dan lingkungan akan mempengaruhi kelangsungan hidup dari makhluk hidup. Kajian ini juga akan memberikan pengetahuan mengenai faktor-faktor dari lingkungan yang hubungannya dengan kualitas dari hasil perikanan.
BK6	Komputasi	Kajian komputasi akan menjabarkan secara lengkap mengenai angka, data, pengolahan data, dan desain grafis yang ditampilkan dalam 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
BK7	Bioteknologi	Kajian bioteknologi mencakup penggunaan teknologi dibidang mikrobiologi, genetika, instrumen analisis, farmasetika, nutrasetika, kosmetika, komponen bioaktif dari hasil perikanan untuk menghasilkan produk dan jasa. Dengan kata lain, bioteknologi adalah ilmu terapan yang menggabungkan berbagai cabang ilmu dalam proses produksi barang dan jasa.
BK8	Sosial dan Humaniora	Untuk memahami dan menyelesaikan masalah kemanusiaan, sosial kemasyarakatan yang berkaitan dengan interaksi sosial, agama dan kemasyarakatan
BK9	Kewirausahaan	Untuk meningkatkan wawasan kewirausahaan yang terkait dengan peran lulusan di masyarakat
BK10	Kawasan Perbatasan	Untuk meningkatkan wawasan dalam pengidentifikasi isu dan penerapan pemecahan masalahnya pada daerah perbatasan terkait dengan peran lulusan di masyarakat
BK11	Sumberdaya Laut	Untuk meningkatkan wawasan mengenai sumberdaya laut tropis terkait dengan peran lulusan

	Tropis	di masyarakat sebagai pusat pengembang sumberdaya pada laut tropis
--	--------	--

X. MATRIKS DISTRIBUSI CAPAIAN PEMBELAJARAN, BAHAN KAJIAN DAN MATA KULIAH PADA PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN UNIVERSITAS BORNEO TARA KAN

[illegible]

Ket :	BK1 =	Teknologi Penanganan dan Pengolahan	BK5 =	Lingkungan	BK9 =	Kewirausahaan
	BK2 =	Diversifikasi dan Olahan	BK6 =	Komputasi	BK10 =	Kawasan Perbatasan
	BK3 =	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	BK7 =	Bioteknologi Hasil Perikanan	BK11 =	Sumberdaya laut Tropis
	BK4 =	Sains Dasar	BK8 =	Sosial Humaniora		

XI. PERHITUNGAN SKS MATAKULIAH PROGRAM STUDI/JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN

No	Kode MK	Mata Kuliah	Capaian Pembelajaran MK	Bahan Kajian	Jam Belajar Mahasiswa		Perhitungan SKS		Jumlah SKS
					Teori	Praktik	Teori	Praktik	
Mata Kuliah Wajib Universitas									
1	BU002001	Agama	S1	BK8	15	-	2,09 (2)	-	2
			S2	BK8	15	-			
			S3	BK8	15	-			
			S4	BK8	15	-			
			KU1	BK8	15	-			
			KU5	BK8	10	-			
			P6	BK8	10	-			
2	BU002002	Pancasila	S1	BK8	15	-	1,98 (2)	-	2
			S2	BK8	15	-			
			S3	BK8	10	-			
			S9	BK8	10	-			
			KU1	BK8	10	-			
			KU2	BK8	10	-			
			KU5	BK8	10	-			
			P8	BK8	10	-	1,98 (2)	-	2
3	BU002003	Kewarganegaraan	S1	BK8	10	-			
			S2	BK8	5	-			

			S3	BK8	10	-			
			S4	BK8	5	-			
			S7	BK8	5	-			
			S9	BK8	5	-			
			KU1	BK8	5	-			
			KU2	BK8	5	-			
			KU5	BK8	5	-			
			P8	BK8	10	-			
			S7	BK10	5	-			
			S9	BK10	10	-			
			KU1	BK10	5	-			
			KU5	BK10	5	-			
4	BU002004	Bahasa Indonesia	S9	BK8	25	-	1,98 (2)	-	2
			KU1	BK8	25	-			
			KU5	BK8	20	-			
			P7	BK8	20	-			
5	BU003005	Bahasa Inggris	S9	BK8	35	-	2,87 (3)	-	3
			KU1	BK8	30	-			
			KU5	BK8	30	-			
			P7	BK8	35	-			
6	BU002006	Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan	S5	BK8	5	-	2,10 (2)	-	2
			S6	BK8	5	-			
			KU1	BK8	10	-			

			KU5	BK8	10	-			
			P8	BK8	10	-			
			S5	BK10	5	-			
			S6	BK10	10	-			
			KU1	BK10	10	-			
			KU3	BK10	10	-			
			KU5	BK10	10	-			
			P8	BK10	10	-			
7	BU002007	Sumberdaya Laut Tropis	S5	BK8	5	-	1,99 (2)	-	2
			S6	BK8	5	-			
			KU1	BK8	10	-			
			KU5	BK8	5	-			
			P8	BK8	5	-			
			S5	BK10	5	-			
			S6	BK10	5	-			
			KU1	BK10	5	-			
			KU3	BK10	5	-			
			KU5	BK10	5	-			
			P8	BK10	10	-			
			S6	BK11	5	-			
			KU1	BK11	10	-			
			P8	BK11	10	-			
8	BU003008	Pengantar Kewirausahaan	S9	BK9	20	-	1,99 (2)	-	2
			S10	BK9	20	-			

			KU1	BK9	25	-			
			P8	BK9	25	-			
9	BU003009	KKN	S5	BK8	-	10			
			S6	BK8	-	10			
			KU1	BK8	-	10			
			KU5	BK8	-	10			
			P8	BK10	-	10			
			S5	BK10	-	10			
			S6	BK10	-	10			
			KU1	BK10	-	10			
			KU3	BK10	-	10			
			KU5	BK10	-	10			
			P8	BK10	-	10			
			S6	BK11	-	10			
			KU1	BK11	-	10			
			P8	BK11	-	10			
Mata Kuliah Wajib Fakultas									20
10	IF013001	Fisika Dasar	P4	BK4	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
11	IF013002	Biologi Umum	P4	BK4	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
12	IF013003	Matematika	P4	BK4	130	-	2,87 (3)	-	3
13	IF023004	Kimia Dasar	KK2	BK4	45	25	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P4	BK4	45	20			
14	IF022005	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	P4	BK5	85	-	1,88 (2)	-	2
15	IF023006	Pengantar Oceanografi	P4	BK5	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3

16	IF023007	Ikhtiologi	P4	BK4	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
17	IF021008	Renang	KU8	BK5	-	45		0,99 (1)	1
18	IF033009	Ekologi Perairan	P4	BK5	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
19	IF033010	Biologi Perikanan	P4	BK4	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
20	IF033011	Dasar-Dasar Budidaya Perairan	P4	BK4	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
21	IF033012	Statistik	KU2	BK6	30	-	2,87 (3)	-	3
			KU3	BK6	30	-			
			KU4	BK6	35	-			
			KU9	BK6	35	-			
22	IF032013	Pengantar Ilmu Ekonomi	KU2	BK6	85	-	1,88 (2)	-	2
23	IF053014	Kewirausahaan	KU2	BK2	15	5	1,88 (2)	0,88 (1)	3
			KU6	BK2	10	5			
			KK1	BK2	10	5			
			KK3	BK2	10	5			
			KK7	BK2	10	5			
			S9	BK9	10	5			
			S10	BK9	10	5			
			KU1	BK9	10	5			
24	IF052015	Metode Ilmiah	KU2	BK6	25	-	1,88 (2)	-	2
			KU3	BK6	20	-			
			KU4	BK6	20	-			
			KU9	BK6	20	-			
25	IF063016	Rancangan Percobaan	KU2	BK6	25	10	1,88 (2)	0,88 (1)	3
			KU3	BK6	20	10			

			KU4	BK6	20	10			
			KU9	BK6	20	10			
Mata Kuliah Wajib Prodi									43
26	IJ323001	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	KK1	BK1	30	45	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK1	30	-			
			P2	BK1	30	-			
27	IJ333002	Biokimia Hasil Perikanan	KK2	BK4	50	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK4	35	-			
28	IJ333003	Pengetahuan Bahan Baku	KK1	BK1	30	45	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK1	30	-			
			P2	BK1	30	-			
29	IJ343004	Metode Penangkapan Ikan	KU5	BK5	50	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
			P4	BK5	35	-			
30	IJ343005	Fisiologi Pascapanen Hasil Perikanan	KK1	BK1	30	45	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK1	30	-			
			P2	BK1	30	-			
31	IJ343006	Mikrobiologi Hasil Perikanan	KK3	BK7	20	15	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			KK5	BK7	20	15			
			KK6	BK7	20	15			
			P2	BK7	10	-			
			P3	BK7	10	-			
			P4	BK7	10	-			
32	IJ343007	Penanganan Hasil Perikanan	KK1	BK1	30	45	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK1	30	-			

			P2	BK1	30	-			
33	IJ343008	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional	KK1	BK1	20	15	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK1	10	-			
			P2	BK1	10	-			
			KU2	BK2	10	-			
			KU6	BK2	10	-			
			KK1	BK2	15	15			
			KK5	BK2	15	15			
34	IJ343009	Pengujian Bahan Baku dan Produk Hasil Perikanan	KU2	BK3	10		1,99 (2)	1,10 (1)	3
			KU5	BK3	10				
			KK2	BK3	10	15			
			KU2	BK4	10				
			KK3	BK4	10	15			
			KK5	BK4	10	10			
			KK6	BK4	10	10			
			P1	BK4	10				
			P3	BK4	10				
35	IJ343010	Gizi Ikani	P1	BK4	90	45	1,99 (2)	0,99 (1)	3
36	IJ353011	Teknologi Transportasi Produk Perairan	KK1	BK1	30	45	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK1	30	-			
			P2	BK1	30	-			
37	IJ353012	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Modern	KK1	BK1	15	15	2,10 (2)	1, 10 (2)	3

			P1	BK1	10	-			
			P2	BK1	10	-			
			KU2	BK2	10	-			
			KU6	BK2	10	-			
			KK1	BK2	15	10			
			KK4	BK2	15	10			
			KK7	BK2	10	15			
38	IJ353013	Bioteknologi	KK3	BK7	20	15	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			KK5	BK7	20	15			
			KK6	BK7	20	15			
			P2	BK7	10	-			
			P3	BK7	10	-			
			P4	BK7	10	-			
39	IJ353014	Manajemen Industri Hasil Perikanan	KU2	BK3	10	-	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			KU5	BK3	10	-			
			KU7	BK3	10	-			
			KK1	BK3	10	15			
			KK4	BK3	10	15			
			KK5	BK3	10	15			
			P5	BK3	10	-			
			KU5	BK5	10	-			
			P4	BK5	10	-			
40	IJ353015	Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan	KU2	BK2	10	-	1,99 (2)	1,10 (1)	3

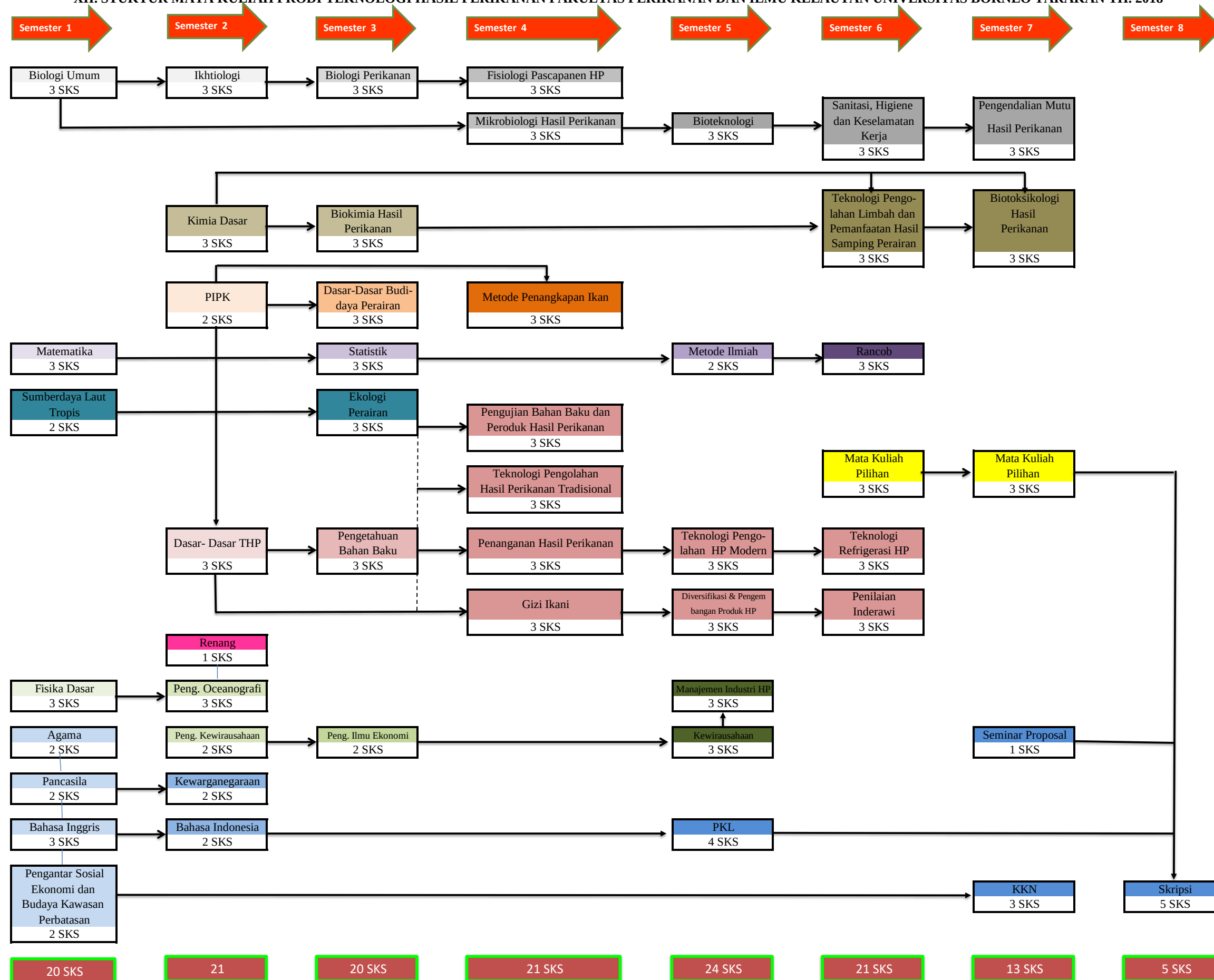
			KU6	BK2	10	-			
			KK1	BK2	15	10			
			KK3	BK2	15	10			
			KK5	BK2	10	10			
			KK7	BK2	10	10			
			KK4	BK7	10	10			
			P1	BK7	5	-			
			P4	BK7	5	-			
41	IJ363016	Teknologi Pengolahan Limbah & Pemanfaatan Hasil Samping Perairan	P1	BK1	10	-	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P2	BK1	10	-			
			KU2	BK2	10	-			
			P3	BK2	10	-			
			KK3	BK7	10	15			
			KK5	BK7	10	15			
			KK6	BK7	10	15			
			P2	BK7	10	-			
			P4	BK7	10	-	2, 10 (2)	1,33 (2)	3
42	IJ363017	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan	KU2	BK3	10	-			
			KU5	BK3	10	-			
			KU7	BK3	10	-			
			KK1	BK3	15	15			
			KK2	BK3	15	15			
			KK4	BK3	15	15			

			KK5	BK3	10	15	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P5	BK3	10	-			
43	IJ363018	Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja	KU2	BK3	10	-			
			KU5	BK3	10	-			
			KU7	BK3	10	-			
			KK1	BK3	15	15			
			KK2	BK3	15	15			
			KK4	BK3	15	15			
			P5	BK3	5	-			
			KU5	BK5	5	-			
			P4	BK5	5	-			
44	IJ363019	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan	KU2	BK3	15	-	1,99 (2)	1,10 (1)	3
			KU5	BK3	15	-			
			KU7	BK3	15	-			
			KU8	BK3	15	-			
			KK2	BK3	15	25			
			KK4	BK3	15	25			
45	IJ363020	Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan	KK1	BK1	25	30	1,99 (2)	0,99 (1)	3
			P1	BK1	25	15			
			P2	BK1	20	-			
			P1	BK4	20	-			
46	IJ373021	Biotoksikologi Hasil Perikanan	KU5	BK5	40	25	1,88 (2)	0,99 (1)	3
			P4	BK5	45	20			
47	IJ373022	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	KU2	BK3	10	-	1,99 (2)	0,99 (1)	3

			KU5	BK3	10	-			
			KU7	BK3	10	-			
			KU8	BK3	10	-			
			KU9	BK3	10	-			
			KK1	BK3	10	15			
			KK2	BK3	10	15			
			KK4	BK3	10	15			
			P4	BK3	10	-			
48	IJ304023	P K L	KK1	BK1	-	15	-	4,09 (4)	4
			P1	BK1	-	10			
			P2	BK1	-	10			
			KU2	BK2	-	10			
			KU6	BK2	-	10			
			KK1	BK2	-	15			
			KK5	BK2	-	15			
			KK7	BK2	-	15			
			KU2	BK3	-	10			
			KU7	BK3	-	10			
			KU8	BK3	-	10			
			KU9	BK3		10			
			KK1	BK3	-	15			
			KK2	BK3	-	15			
			KK4	BK3	-	15			
49	IJ304024	Pra Seminar/Seminar	KK1	BK1	15	-	0,99 (1)	-	1

			P1	BK1	15	-			
			P2	BK1	15	-			
50	IJ304025	Skripsi	KU2	BK2	-	10			
			KU6	BK2	-	10			
			KK1	BK2	-	10			
			KK3	BK2	-	10			
			KK5	BK2	-	10			
			KK7	BK2	-	10			
			P3	BK2	-	10			
			KU2	BK3	-	10			
			KU5	BK3	-	10			
			KU7	BK3	-	10			
			KU8	BK3	-	10			
			KU9	BK3	-	10			
			KK1	BK3	-	15			
			KK2	BK3	-	15			
			KK4	BK3	-	20			
			KK5	BK3	-	20			
			P5	BK3	-	10			
			KK6	BK7	-	20			
			P4	BK7	-	10			
Mata Kuliah Pilihan									76
51	IP313001	Avertebrata Air	P4	BK4	85	45	1,88 (2)	0,99 (1)	3
52	IP313002	Teknologi Pembenihan	KU5	BK5	45	25	1,99 (2)	1, 10 (1)	3

XII. STUKTUR MATA KULIAH PRODI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN TH. 2018



XI. DISTRIBUSI KURIKULUM PERSEMESTER**SEMESTER I**

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	BU002001	Agama	2
2	BU002002	Pancasila	2
3	BU002006	Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan	2
4	BU003005	Bahasa Inggris	3
5	IF013001	Fisika Dasar	3
6	IF013002	Biologi Umum	3
7	IF013003	Matematika	3
8	BU002007	Sumberdaya Laut Tropis	2
Jumlah			20

SEMESTER II

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	BU002003	Kewarganegaraan	2
2	BU002004	Bahasa Indonesia	2
3	IF023004	Kimia Dasar	3
4	IF022005	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	2
5	IF023006	Pengantar Oceanografi	3
6	IF023007	Ikhtiologi	3
7	IF021008	Renang	1
8	IJ323001	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	3
9	BU003008	Pengantar Kewirausahaan	2
Jumlah			21

SEMESTER III

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	IF033009	Ekologi Perairan	3
2	IF033010	Biologi Perikanan	3
3	IF033011	Dasar-Dasar Budidaya Perairan	3
4	IF033012	Statistik	3
5	IF032013	Pengantar Ilmu Ekonomi	2
6	IJ333002	Biokimia Hasil Perikanan	3
7	IJ333003	Pengetahuan Bahan Baku	3

Jumlah	20
---------------	-----------

SEMESTER IV

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	IJ343004	Metode Penangkapan Ikan	3
2	IJ343005	Fisiologi Pascapanen Hasil Perikanan	3
3	IJ343006	Mikrobiologi Hasil Perikanan	3
4	IJ343007	Penanganan Hasil Perikanan	3
5	IJ343008	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional	3
6	IJ343009	Pengujian Bahan Baku dan Produk Hasil Perikanan	3
7	IJ343010	Gizi Ikani	3
8	IJ343004	Mata Kuliah Pilihan (Genap)	3
Jumlah			24

SEMESTER V

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	IF053014	Kewirausahaan	3
2	IF052015	Metode Ilmiah	2
3	IJ353011	Teknologi Transportasi Produk Perairan	3
4	IJ353012	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Modern	3
5	IJ353013	Bioteknologi	3
6	IJ353014	Manajemen Industri Hasil Perikanan	3
7	IJ353015	Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan	3
8		Mata Kuliah Pilihan (Ganjil)	3
Jumlah			23

SEMESTER VI

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	IF063016	Rancangan Percobaan	3
2	IJ363016	Teknologi Pengolahan Limbah dan Pemanfaatan Hasil Samping Perairan	3
3	IJ363017	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan	3
4	IJ363018	Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja	3
5	IJ363019	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan	3
6	IJ363020	Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan	3

7		Mata Kuliah Pilihan (Genap)	3
Jumlah			21

SEMESTER VII

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	IJ373020	Biotoksikologi Hasil Perikanan	3
2	IJ373021	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	3
3		Mata Kuliah Pilihan (Ganjil)	3
Jumlah			9

NO.	KODE	Mata Kuliah Pilihan Semester Ganjil	SKS
1	IP313001	Avertebrata Air	3
2	IP313002	Teknologi Pembenihan	3
3	IP313003	Instrumentasi Analisis	3

NO.	KODE	Mata Kuliah Pilihan Semester Genap	SKS
1	IP323004	Teknologi dan Manajemen Pembuatan Pakan Ikan	3
2	IP323005	Teknologi Fermentasi	3
3	IP323006	Pemetaan Sumberdaya Perairan	3
4	IP323007	Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL)	3

TUGAS AKHIR

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	BU003109	K K N	3
2	IJ304018	P K L	4
3	IJ304019	Pra Seminar/Seminar	1
4	IJ304020	Skripsi	5
Jumlah			13
Total jumlah SKS mata kuliah wajib			126
Total jumlah mata kuliah pilihan wajib			6
Skripsi, PKL, KKN dan Seminar			13
Total SKS			145

XII. DESKRIPSI DAN SILABUS MATA KULIAH

AGAMA ISLAM

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai aspek-aspek yang membahas ilmu agama islam.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai ilmu-ilmu agama islam yang meliputi makhluk Tuhan, manfaat agama, kekhalkian Tuhan, kebesaran Allah, wujud Allah, aturan-aturan dalam agama islam, baik dalam perkawinan dan lain sebagainya. Selain itu juga mengulas mengenai penerapan ilmu agama dalam kehidupan sehari-hari.

Referensi

Alquran

Sunnah Rasul

Azas-azas Islam oleh Drs. Sidi Gazalba

Pelajaran Agama Islam oleh Prof. Hamka

PANCASILA

(2) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai aspek-aspek dalam pendidikan Pancasila, serta dapat mengamalkan dan menghayati nilai-nilai luhur Pancasila.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai landasan yuridis pendidikan pancasila tujuan pendidikan pancasila, pembahasan pancasila secara ilmiah, beberapa pengertian pancasila, pengertian asal mula pancasila, kedudukan dan fungsi pancasila, bentuk susunan kesatuan sila-sila pancasila, susunan kesatuan pancasila yang bersifat hierarkis dan berbentuk piramidal, rumusan hubungan kesatuan sila-sila pancasila yang saling mengisi dan saling mengkualifikasi, isi arti pancasila, negara pancasila, paham negara persatuan, paham negara kebangsaan, paham negara integralistik, negara pancasila adalah negara kebangsaan yang berdasar pancasila, pembukaan uud 1945, pembukaan uud 1945 sebagai tertib hukum tertinggi, memenuhi syarat adanya tertib hukum indonesia, sebagai pokok kaidah negara yang fundamental, tetap terlekat kelangsungan hidup nkri, pengetahuan isi pembukaan uud 1945, kedudukan pembukaan uud 1945, sebagai pernyataan

kemerdekaan yang terinci, sebagai dasar rangka dan suasana bagi kehidupan negara dan tertib hukum Indonesia, memuat sendi-sendi mutlak kehidupan negara, hakikat kewaspadaan nasional, kewaspadaan dalam mengamalkan Pancasila, dalam rangka menegakkan UUD 1945, dalam melaksanakan pembangunan nasional, analisis masalah dalam pengamatan Pancasila, sumber nilai dalam analisis, azas analisis.

Referensi

<http://www.kopertis12.or.id/wp-content/uploads/2015/08/Buku-Modul-Kuliah-Pancasila.pdf>

ILMU SOSIAL DAN BUDAYA DASAR

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan Ilmu sosial dasar adalah pengetahuan yang membahas masalah-masalah sosial, khususnya yang diwujudkan oleh masyarakat Indonesia dengan menggunakan pengertian-pengertian (fakta, konsep, teori) yang berasal dari berbagai bidang pengetahuan keahlian dalam lapangan ilmu-ilmu sosial seperti : sejarah, ekonomi, geografi, sosial, sosiologi, antropologi, psikologi sosial.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Arti ilmu social dasar, Usaha pengembangan bahan ilmu social dasar, Teori ISD, Tujuan Kurikuler DIKTI tentang ISD, Sumbangan yang diharapkan dari ISD, Perkembangan dalam keadaan system social, struktur sosial Kelompok sosial dalam masyarakat Indonesia yang majemuk, Teori yang menekan organisasi ekonomi, Teori yang menekan pembagian kekuasaan, Jenis kemiskinan di Negara berkembang, sistem perekonomian Pancasila dan kemiskinan struktur, Cara Masyarakat Indonesia bisa bertahan, Ketahanan sosial masyarakat Indonesia dalam jangka panjang, Hakikat kemiskinan, Faktor penyebab timbul dan bertahannya kemiskinannya, Hubungan saling ketergantungan, Hubungan yang pincang, Ciri sosial masyarakat Desa-Kota di Indonesia, Kesan tentang kemalasan dan kelambangan kerja, Proses terjadinya Stratifikasi, Dasar sistem Stratifikasi social, Sifat sistem Stratifikasi dan mobilitas social, Lapisan terlemah dalam masyarakat Indonesia, Implikasi bagi pembangunan untuk memerangi kemiskinan.

Referensi

Harwatiyoko & Neltje F. Kaltuuk. MKDU ILMU SOSIAL DASAR, Jakarta 1996

BAHASA INGGRIS**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang bertujuan agar mahasiswa mampu menggunakan bahasa Inggris sehari-hari sesuai bidang yang dipelajari (perikanan) dan mampu menulis abstrak dalam bahasa Inggris.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Simple sentence, Simple sentence with complex connector, Complex sentence, Science and aquaculture, The concept of aquaculture, The chemical wheel of life, Punctuation, Transition, Writing abstract, Water use in, Indonesia Culture, Adverb, Filling out PIS, English sentence construction, Agreement I, Sub and predicate, Agreement II, No and word form time and tense Individual work, Simple present tenses, Simple past vs preperfect tenses, Simple past and past progressive, Some, several, any, a, the ect, And, but, or, so, Adjective dan Gerund, Simple sentence, Simple sentence with complex connector, Complex sentence, Science and aquaculture, The concept of aquaculture, The chemical wheel of life

Referensi

Alexander, L.G. Practice and progress. TIM BKS. Technical English

FISIKA DASAR**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah dasar yang dijadikan sebagai ilmu penunjang di dalam kehidupan sehari-hari, khususnya penerapannya di bidang perikanan terkait pengujian analisa faktor-faktor fisik perikanan

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Satuan dan alat ukur, Besaran vektor dan scalar, Gaya dan gerak, Gerak Lurus Beraturan (GLB) dan Gerak Lurus Berubah Beraturan (GLBB), Gaya dan tekanan (zat cair), Hukum Newton I, II, dan III, Momentum, Energi dan daya, Suhu dan pengukuran, Kalor dan pemuaian, Cahaya dan gelombang, Fisika lingkungan dan radioaktif

Referensi

1. Adawyah, Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
2. Afrianto, E dan Evi Liviawaty. 2005. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta

3. Arsyad, Herman. 1990. Penuntun Pengolahan Ikan. Mahkota. Jakarta.
4. Feliatra, Adnan K., Usman M. Tang, Binal Amin, Syahrul, Firman Nugroho dan Irwandy Syofyan. 2004. Pengantar Perikanan dan Ilmu Kelautan I. Faperika Press. Pekanbaru.
5. Hadiwiyoto Suwedo. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
6. Ilyas, S.1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I. CV Paripurna. Jakarta
7. Irawan, Agus. 1997. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. CV Aneka. Solo.
8. Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
9. Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.

BIOLOGI UMUM

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai biologi sebagai pengetahuan dasar kehidupan dan erat kaitannya dengan bidang perikanan terkait organisme akuatik merupakan organisme hidup yang menyusun lingkungan hayati

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Materi Kehidupan, Biologi sebagai iptek, Ciri-ciri iptek, Ciri organisme hidup, Struktur kehidupan, Keanekaragaman Hayati, Tingkat Keanekaragaman, Klasifikasi, Nomenklatur, Materi Kehidupan, Air komponen utama penyusun makhluk hidup, Mikromolekul dan makromolekul, Sistem Hidup, Sel, Sel tumbuhan, Sel hewan, Mikroskop, Biologi Sel, Struktur dan fungsi sel, Reroduksi sel, Metabolisme sel, Pertumbuhan dan Perkembangan, Pertumbuhan, Perkembangan, Struktur dan fungsi tumbuhan dan hewan, Sirkulasi, Respirasi, Koordinasi, Absorpsi, Ekskresi, Reproduksi, Dasar-dasar genetika, Asal usul kehidupan, Evolusi, Keanekaragaman hayati dan ekologi lingkungan hidup

Referensi

1. Sumardi, I dan Nugroho. 2004. Biologi Dasar. Jakarta: Penebar Swadaya
2. Campbell, *et al.* 2008. Biologi Jilid II. Jakarta: Erlangga.
3. Campbell, *et al.* 2008. Biologi Jilid III. Jakarta: Erlangga.

MATEMATIKA**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah dasar sebagai ilmu penunjang di dalam kehidupan sehari-hari dan penerapan kaidah/rumus matematis yang umum digunakan pada bidang perikanan

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Aljabar (pengertian suku dan operasi hitung), Faktorisasi bentuk aljabar dan pecahan, Pertidaksamaan (sifat pertidaksamaan, harga mutlak, dan irrasional), Sistem persamaan linear (PLDV/persamaan linear dua variable), persamaan garis cartesius dan penerapan sehari-hari, Fungsi dan relasi, fungsi dan pemetaan (korespondensi satu-satu), fungsi invers, grafik cartesius dan himpunan penyelesaian, Eksponen (bilangan eksponensial, sifat eksponen, persamaan dan pertidaksamaan eksponen), Logaritma (sifat, persamaan, dan pertidaksamaan), Matriks, Operasi matriks, Transpose matriks, Matriks identitas, Determinan matriks, Invers matriks

Referensi

1. Hudoja Herman, Common Teks Book Pengembangan kurikulum dan pembejaran Matematika, (Bandung: JICA Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), 2003).
2. Tim MKPBM Jursan Pendidikan Matematika, Common Teks Book Strategi Pembelajaran Matematika (Bandung: JICA universitas Pendidikan Indonesia (UPI), 2001).

PENDIDIKAN KEWARGANEGARAAN**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan masalah kontekstual PKn, mengembangkan sikap positif dan menampilkan perilaku yang mendukung semangat kebangsaan dan cinta tanah air, mendukung demokrasi berkeadaban dan mendukung kesadaran hukum dan keragaman

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai latar belakang dan tujuan pembelajaran PKn di PT, nilai –nilai Pancasila sebagai orientasi PKn agar menjadi pedoman berkarya lulusan PT, identitas nasional dan sejarah kelahiran faham nasionalisme Indonesia, karakter sebagai identitas kebangsaan, konstitusi bagi Negara, UUD 1945 sebagai konstitusi Negara Indonesia, perilaku konstitusional

dalam hidup bernegara, hubungan negara dan warga Negara, pelaksanaan hak dan kewajiban warga Negara, hak dan kewajiban warga Negara secara seimbang, makna demokrasi dan prinsip-prinsipnya, hakekat demokrasi Indonesia (demokrasi Pancasila), pelaksanaan demokrasi di Indonesia, pendidikan demokrasi di perguruan tinggi, Indonesia sebagai Negara hukum, hubungan negara hukum dengan HAM, prinsip Negara hukum dalam kehidupannya sebagai warga Negara, penegakkan HAM di Indonesia, wilayah sebagai ruang hidup bangsa, konsepsi wawasan nusantara sebagai pandangan geopolitik bangsa Indonesia, unsur-unsur ketahanan nasional Indonesia, pendekatan astagatra dalam pemecahan masalah potensi ancaman bagi ketahanan bangsa di era global, integrasi dalam masyarakat Indonesia yang plural, strategi integrasi yang tepat untuk masyarakat Indonesia, integrasi di Indonesia melalui semboyan Bhinneka Tunggal Ika

Referensi

Modul pembelajaran Pendidikan Kewarganegaraan

BAHASA INDONESIA

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menyajikan pelajaran agar mahasiswa dapat menggunakan bahasa Indonesia dalam kehidupan sehari-hari dengan baik dan dapat diterapkan sesuai bidang yang dipelajari (perikanan) dan mampu menulis tugas akhir dalam bahasa Indonesia

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Linguistik, disiplin yang tidak derkriptif, Sifat vokal dalam bahasa, Bahasa sebagai pranata manusia dan fungsi-fungsi bahasa, Artikulasi ganda dan satuan dasar bahasa serta ekonomi bahasa, Jumlah Monem dan Fonem, Sinkroni dan Diakroni, Variasi adat bahasa dan korvus, Fonetik artikulasi dan transkripsi, Bentuk, jaminan bagi ciri linguistic, Glotis, suara, faring, vokal dan tingkat pembukaan berbagai vokal, Panjang berbagai vokal dan konsonan, Fungsi unsur Fonis, Fonematik, Prosodi, Demarkasi, Penggunaan satuan-satuan fonologis, Analisis Ujaran, Hierarki monem, Ekspansi dan sintematik, Klasifikasi monem, Perubahan sosial dan perubahan bahasa, Ekonomi bahasa, informasi, frekuensi dan biaya, Kualitas berbagai satuan, Dinamika berbagai sistem fonologi, Struktur sosial bahasa yang heterogen, Bilingualisme dan Diglosia, Kerumitan nyata dalam situasi eka bahasa dan Patois, Dialek sebagai variasi bahasa, Divergensi dan konvergensi, Bahasa Ibu, Biligual dan Uniligual, Beberapa kaidah dasar bahasa Indonesia, Situasi kebahasaan, Bahasa Indonesia standar dan baku, Pengantar dan macam-macam bunyi bahasa.

Referensi

KIMIA DASAR

(3) sks

Alexander, L.G. Practice and progress. TIM BKS. Technical English

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini membahas konsep-konsep dasar kimia yang disampaikan secara sederhana, meliputi pengertian tentang sifat kimia modern; persamaan kimia dan hasil reaksi; ikatan kimia; wujud materi; larutan; termodinamika dan termokimia, kesetimbangan kimia; asam-basa; elektrokimia; kinetika kimia; molekul organik; senyawa kompleks dan material polimer

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Inti atom, elektron, proton, neutron, teori atom, sistem periodik unsur (SPU), Ikatan hidrogen, ikatan kovalen, ikatan van der Waals, Reaksi setimbang, reaksi pembakaran, Konsep mol, Ar/Mr, persamaan gas ideal, Campuran heterogen, homogen, larutan jenuh, tak jenuh, lewat jenuh, Ksp, zat padat, gas, cair, Sifat larutan elektrolit dan nonelektrolit, contoh elektrolit dan nonelektrolit larutan, Molaritas, molalitas, normalitas, persen b/b, b/v, v/v, fraksi mol, Contoh larutan asam kuat, asam lemah, basa kuat, basa lemah, menghitung pH, membuat larutan penyangga, memahami hidrolisis, Reaksi oksidasi reduksi, penerapan elektrokimia, Alkana, alkena, alkuna, alkohol, aldehid, eter, ester, asam karboksilat, alkil, Ciri-ciri kimia beracun, akibat terhadap lingkungan hidup dan manusia, mekanisme reaksi yang terjadi, cara mencegah kimia beracun dan berbahaya

Referensi

1. Raymond, C. 2003. Kimia Dasar Konsep-Konsep Inti Edisi Ketiga. Jakarta: Erlangga.
2. Riswiyanto. 2009. Kimia Organik. Jakarta: Erlangga.

PENGANTAR ILMU PERIKANAN DAN KELAUTAN

(2) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan ruang lingkup ilmu perikanan, profil lulusan perikanan dan peluang-peluang dalam dunia perikanan,

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Ruang lingkup perikanan, Sistem perikanan, Kegiatan Perikanan, Tujuan manajemen, Sejarah manajemen perikanan, Jenis-jenis kegiatan perikanan, Ruang lingkup kegiatan perikanan budidaya, Definisi Budidaya, Potensi dan Peranan Umum, Upaya Pemanfaatannya, Factor yang berpengaruh dalam kegiatan perikanan budidaya, Aspek social ekonomi, Aspek legalitas, Aspek teknis, Jenis kegiatan budidaya perikanan dan teknik budidaya di perairan umum, Jenis kegiatan perikanan budidaya perairan, Metode budidaya, Perkenalan Perikanan Terpadu, Usaha perikanan dan Pertanian, Usaha Perikanan dan Peternakan, Usaha Perikanan dan Industri, Ruang lingkup manajemen sumberdaya perikanan, Pengertian manajemen perairan, Kepentingan Manajemen perairan dalam mendukung kegiatan perikanan, Jenis perairan dan karakteristiknya, Karakteristik khusus dari sumberdaya hayati perairan, Faktor-faktor yang mempengaruhi keberadaan organisme di perairan, Kegiatan dapat merusak lingkungan perairan, Manajemen perairan sebagai upaya pemanfaatan sumberdaya perikanan yang berkelanjutan, Pengertian dan ruang lingkup ekonomi perikanan, Pengertian dasar tentang ekonomi perikanan, Ruang lingkup ekonomi perikanan, Kelembagaan dan pembangunan perikanan nasional, Pengertian kelembagaan perikanan, Jenis kelembagaan perikanan, Pembangunan perikanan nasional, Faktor-faktor Pembangunan perikanan, Pengertian dan ruang lingkup pembangunan perikanan, Faktor-faktor pendukung dan penghambat pembangunan perikanan, Jenis-jenis usaha perikanan, Pengertian Usaha perikanan, Jenis-jenis Usaha perikanan.

Referensi

1. Pengantar ekonomi perikanan
2. Pengelolaan wilayah pesisir secara terpadu ; dahuri, DKK
3. Pembangunan wilayah pesisir dan laut, teknik analisis; Budiharosno,
4. Eddy Afrianto dan Evi Liviawaty. 1998. Beberapa Metode Budidaya Ikan. Kanasius, Yogyakarta.
5. Joko Subagyo. 1992. "Rekayasa Kontruksi untuk Budidaya Ikan Nila di Waduk Kedung Ombo". Dalam: Prosiding Seminar Hasil Penelitian Perikanan Air Tawar. Balitikanwar Bogor.
6. Jangkaru, Z. Dan Rustami Djajadireja, (tanpa tahun), Pemeliharaan Ikan secara Intensif Dalam Kolam Air Deras (Running Water), Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian LPPD, Bogor. 16 Halaman.
7. Omdi M. S. Dan Maman Tjarmana, 1980, Budidaya ikan, C.V. Yasaguna, Jakarta 76 halaman.
8. Slamet Suseno, 1977, Dasar-dasar Perikanan Umum, C.V. Yasaguna, Jakarta 58 halaman.
9. Arisman, 1982, Perikanan Darat, Penerbit Angkasa, Bandung. 82 halaman.
10. Bambang Cahyono, 2001, Budidaya Ikan di Perairan Umum, Kanasius, Jakarta 95 halman

PENGANTAR OCEANOGRAFI**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai pengertian dan tujuan dari Ilmu Oceanografi, Struktur, Dinamika dan Proses Fisika, Kimia dan Biologi Perairan Pantai dan Lautan, Proses Pasang dan Surut Perairan Pantai dan Laut, Musim, Suksesi dan Produktivitas, Pemanfaatan Instrumen Satelit dan Sensor, Pengelolaan dan Pemanfaatan Perikanan Pantai dan Laut.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian Ilmu Oseanografi (Sejarah dan Penggolongan), Oceanografi Perikanan, Daratan dan Lautan (Struktur Bentic dan Pelagis), Sifat Fisika dan Kimia Air Laut (dinamika dan proses), Lanjutan Sifat Fisika dan Kimia Air Laut (dinamika dan proses), Sifat Biologi Air Laut (dinamika dan proses), Pasang dan Surut Air Laut (dinamika dan proses), Fotosintesa dan Suksesi Biota, Produktivitas Perairan, Musim perairan laut tropis dan sub tropis, Sensor dan Satelit, Pengelolaan dan Pemanfaatan Potensi Perairan Pantai dan Laut

Referensi

1. Nontji, A., 2000. Laut Nusantara
2. Hutabarat, S. 1985. Pengantar Oseanografi.
3. Bambang, T. 2008. Teknik Pantai. ISBN. 979-8541-05-7

IKHTIOLOGI**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai 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.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian ikhtiologi, Kedudukan ikan dalam dunia hewan, Sejarah perkembangan, Sistematika ikan, Identifikasi ikan, Morfologi Ikan, Bagian-bagian tubuh ikan, Bentuk tubuh ikan, Bentuk dan

posisi mulut, Sungut dan Linea lateralis, Sirip, Ciri-ciri khusus pada ikan, Ciri Morfometrik (Berbagai ukuran tubuh ikan), Ciri Meristik, Jenis dan perumusan jari-jari sirip, Penghitungan jumlah sisik dan finlet, Anatomi Ikan, Letak organ dalam ikan teleostei, Letak organ dalam ikan chonrichthyes, Sistem Integumen, Pengertian integument, Kulit dan derivatnya, Sistem Otot, Sistem Rangka, Sistem Pencernaan, Sistem Pernapasan, Sistem Peredaran Darah, Sistem Urogenital, Sistem Saraf

Referensi

1. Andi Iqbal Burhanuddin. 2010. Ikhtiologi: Ikan dan Aspek Kehidupannya. Yayasan Citra Emulsi. Makassar
2. Sharifuddin Bin Andi Omar. 2011. Buku Ajar: Ikhtiologi. Universitas Hasanuddin. Makassar
3. Ridwan Affandi, Djadja Subandi Sjafei, M.F.Rahrdji, dan Sulistiono. 1992. Ikhtiologi: Suatu Pedoman Kerja Laboratorium. IPB. Bogor

RENANG

(1) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan cara dan teknik renang yang baik dan benar.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai pemanasan yang dilakukan sebelum berenang, mengapung, renang gaya bebas, renang gaya kupu-kupu, renang gaya punggung, renang gaya dada, diving, *snorkling*, penanganan bila terjadi musibah tenggelam.

Referensi

DASAR-DASAR TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan ruang lingkup 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

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Deskripsi, cakupan dan tujuan dasar-dasar teknologi hasil perikanan, karakteristik fisik kimia biologi hasil perikanan, dasar-dasar penanganan hasil perikanan, teknologi transportasi hasil perikanan, prinsip dan teknik pengolahan hasil perikanan, produk-produk pengolahan tradisional, produk-produk perikanan modern, pembuatan produk diversifikasi produk perikanan, pengembangan produk perikanan, mutu hasil perikanan, hasil perikanan tersertifikasi dan terstandarisasi, aplikasi bioteknologi di bidang perikanan dan kelautan

Referensi

1. Adawyah, Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
2. Afrianto, E dan Evi Liviawaty. 2005. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
3. Hadiwiyoto Suwedo. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
4. Ilyas, S.1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I. CV Paripurna. Jakarta
5. Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
6. Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
7. Murniyati, A.S dan Sunarman. 2004. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
8. Nurjanah, Abdullah, Sudirman, Tarman. 2014. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. IPB Press. Bogor
9. Sunarya. 2014. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. CV. The Spring. Bogor

EKOLOGI PERAIRAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai Ekologi Perairan, ruang lingkup bahasan Ekologi perairan (objek dan persoalan), kedudukan ekologi perairan, pemanfaatan, dan hubungan timbal balik di lingkungan perairan

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai pengertian dan ruang lingkup ekologi, pengertian ekosistem, struktur, produksi dan dekomposisi, pengendali ekologi dan rantai makanan, factor pembatas dalam ekologi/ekosistem, populasi dalam ekologi/ekosistem, populasi dalam komunitas, ekologi air tawar, ekologi

estuaria, ekologi laut, faktor-faktor fisik-kimia, biologi dalam Budidaya system KJA beserta daya dukungnya, beberapa interaksi dalam ekosistem perairan

Referensi

1. Krebs, CJ. Ecology, Institute of Animal Resource Ecology. The University of British Columbia.
2. Maul, GA. 1996. Coastal and Estuarine Studies. American Geophysical Union. Washington DC.
3. Cummins KW. 1974. Structure and Function of Stream Ecosystem. Bioscience 24:631-641.
4. Greathouse MS. 2002. Does the River Continuum Concept Apply on a Tropical Island? Longitudinal Variation in a Puerto Rican Stream. Canadian Journal Fish Aquatic Science 63: 134-152
5. Hawkes NA. 1975. River Zonation and Classification. Di dalam: Whitton BA, Editor. River Ecology. Blackwell Scientific Publication. Hlm 312-374.
6. Mason CF. 1991. Biology of Fresh Water. New York: Longman Scientific and Technical.

BIOLOGI PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan faktor-faktor biologi yang mempengaruhi pengembangan bidang perikanan. Selain itu juga mendeskripsikan komponen-komponen biologi dalam dunia perikanan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian biologi perikanan, Fungsi dan Manfaat, Hermaprodit, Gonokhorisme, Seksual Primer dan Sekunder, Tahap TKG, Analisis TKG, Macam-macam fekunditas, Kebiasaan pemijahan, Habitat, Tingkahlaku pemijahan, Ruaya pemijahan, Ruaya makanan dan pembesaran, Ruaya lain, Daur hidup ikan, Daur hidup crustacean, Rantai makanan, Kebiasaan makan, Persaingan dan Pemangsaan, Faktor pertumbuhan, Menghitung Pertumbuhan, Kurva Pertumbuhan, Biologi perikanan dari ikan dan crustacea bernilai ekonomis.

Referensi

1. Biologi Perikanan, oleh: M. Effendi. Penebar Swadaya
2. Mujiman A. 2004. Budidaya Udang Windu. Agromedia Pustaka, Jakarta.
3. Rukman, R. 2003. Lele Dumbo Budidaya dan Pasca Panen. CV Aneka Ilmu. Semarang.
4. Suseno, D. 2000. Pengelolaan usaha pembenihan ikan mas. Penebar Swadaya. Jakarta.

DASAR-DASAR BUDIDAYA PERAIRAN**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai pengertian dan tujuan budidaya perairan, ruang lingkup, sejarah dan perkembangan budidaya perairan, konsep produktivitas, jenis-jenis komoditas dan Sistem teknologi Budidaya Perairan, kegiatan dasar pembenihan dan pembesaran ikan, Penanganan ikan, Macam-macam penyakit ikan, Konsep dasar pakan, Kualitas air, dan Potensi ikan hias.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian Budidaya Perairan, Tujuan Budidaya perairan, Ruang lingkup budidaya perairan, Sejarah budidaya perairan di dunia, Sejarah budidaya perairan di Indonesia, Perkembangan budidaya perairan, Produktivitas budidaya perairan, Sistem budidaya perairan, Kolam air tenang, Kolam air deras, Tambak, Jaring Apung, Karamba, Jaring tancap, Pen Culture, Longline dan Rakit, Bak, Akuarium dan tangki, Kelompok komoditas budidaya perairan golongan ikan, golongan udang, golongan moluska, golongan Echinodermata, golongan alga, Kelompok komoditas budidaya perairan berdasarkan salinitas, Dasar pertimbangan pemilihan komoditas

Referensi

1. Buku ajar Dasar-dasar Budidaya Perairan, Oleh : Ery Gusman (2014).
2. Aquaculture, Principles dan Practice, Oleh T.V.R. Pillay (1990).
3. Budidaya Ikan Jilid 1, 2, dan 3. Oleh : Gusrina (2008).

STATISTIK**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan ruang lingkup dan menggunakan statistika dalam pengolahan data perikanan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Sejarah, ruang lingkup, manfaat, aplikasi statistika, sekilas prosedur analisis statistik, parameter dan statistic, klasifikasi & tabulasi data, tabel frekwensi, histogram, poligon frekwensi, rata-rata, median, kuartil, desil, persentil, modus, rentan, simpangan rata-rata terhadap nilai tengah,

ragam & simpangan baku populasi, sebaran peluang diskret & kontinu, kurva normal, penerapan sebaran normal.

Referensi

1. Ronald E. Walpole. Pengantar Statistika. PT. Gramedia. Jakarta. 1992.
2. Ronald E. Walpole dan Myers. Probability & Statistics for Engineers & Scientists. 8-Edition. 2007.
3. Sheldon M. Ross . Introduction to probability and statistics for engineers and scientists. Third Edition. 2004
4. Cornelius Tri hendardi. Memecahkan kasus statistic: deskriptif, parametric dan non-parametrik. Penerbit Andi. 2004

PENGANTAR ILMU EKONOMI

(2) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai suatu keilmuan penunjang di dalam kehidupan sehari-hari dan penerapan ilmu ekonomi tersebut pada bidang perikanan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai pengantar ekonomi dasar, definisi ilmu ekonomi, motif dan prinsip ekonomi, obyek ilmu ekonomi, aspek ekonomi, pembagian ilmu ekonomi, ekonomi Mikro dan Makro, benda ekonomi dan non ekonomi, produksi dan distribusi, produksi, faktor produksi, distribusi, modal, tenaga kerja, konsumsi dan tabungan, pengertian konsumsi, tabungan, investasi, dan pembentukan modal, bentuk-bentuk badan usaha, badan usaha dan pengusaha, yuridis badan usaha, perusahaan perorangan, CV, PT, Firma, nilai tukar, pengertian nilai, nilai obyektif dan subyektif, nilai pakai dan tukar, teori yang mempengaruhi nilai, faktor yang mempengaruhi nilai, nilai substitusi.

Referensi

1. Pengantar Mikro dan Makro, penulis : Iskandar Putong, penerbit : Mitra Wacana Media
2. Manusia dan Prilaku Ekonomi, penulis : Endro Sariono ; Slamet Subekti; Burhanuddin A. Usman; M. Jaharuddin; dan M. Alwi, penerbit : exact Ganeca
3. Ekonomi Mikro dan Makro, penulis : Iskandar Putong, S.E., MMSI, penerbit : G I

BIOKIMIA HASIL PERIKANAN**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai faktor-faktor biokimia yang mempengaruhi komoditas perikanan khususnya ikan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Kontrak perkuliahan, pendahuluan konsep dasar biokimia, reaksi-reaksi biokimia, air dan buffer, karbohidrat I Tinjauan umum, monosakarida, disakarida, polisakarida, Karbohidrat II Reaksi monosakarida, ikatan glikosida, fungsi karbohidrat, asam amino dan protein, tinjauan umum, asam amino, biosintesis asam amino, asam amino dan protein II, péptida, struktur protein, fungsi asam amino dan protein, biosintesis protein.

Referensi

Pai, CA. 2001. Dasar-Dasar Biokimia. Jakarta: Erlangga

PENGETAHUAN BAHAN BAKU**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan berbagai jenis komoditi perikanan ekonomis penting yang prospek pemanfaatannya sebagai sumber bahan baku industry pangan dan non pangan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai jenis-jenis sumberdaya perikanan ekonomis, potensi dan distribusi hasil perikanan, karakteristik hasil perikanan (mutu, komposisi, identifikasi), preparasi hasil perikanan serta prospeknya dalam mengoptimalkan potensi dan nilai tambah, prinsip dan teknik pengolahan hasil perikanan, jenis-jenis ikan pelagis (keunggulan dan potensi), karekteristik, potensi, distribusi, manfaat dari berbagai jenis ikan tuna, salmon, ikan karang, ikan demersal, ikan tawar, crustacean, molusca, Echinodermata, coelentrata serta prospeknya

Referensi

1. Dahuri R. 2003. Keanekaragaman Hayati Laut. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
2. Djuanda T. 1981. Dunia Ikan. Armico. Bandung
3. Leninger A. 1982. Dasar-dasar Biokimia. Erlangga. Jakarta

4. Saanin H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Tjipta. Bandung
5. Shahidi F dan Botta JR. 1994. Seafood: Chemistry, Processing Technology and Quality. Blackie Academic and Professional. London
6. Winarno FG. 1993. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

METODE PENANGKAPAN IKAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai ruang lingkup metode-metode yang digunakan dalam menangkap ikan yang disesuaikan dengan kondisi alam dan keberadaan ikan tersebut.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian metode, Penangkapan ikan, Fishing methods, Jenis-jenis fishing, Pandangan tentang beberapa Fishing methods di Indonesia, Pengertian gill net, Pengertian purse seine, Pengertian trawl, Pengertian Anjling, Pengertian long line, Pengertian light fishing, Pengertian set net, Pengertian light fishing (lanjutan).

Referensi

1. Ayodhya 1982 Metode penangkapan ikan Murjanto, B. 1975 Fishing gear material
2. Nomor 3 sampai dengan 16 sama dengan di atas

FISIOLOGI PASCAPANEN HASIL PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai pengaruh kondisi fisiologis ikan setelah mati dan kaitan terhadap mutu bahan baku

(kondisi morfologi, anatomi, kebiasaan makan, proses osmoregulasi, perubahan yang terjadi setelah ikan mati kaitan terhadap mutu bahan baku).

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Kontrak Perkuliahan, Anatomi organ luar dan dalam hasil perikanan, Osmoregulasi ikan air laut dan tawar, WHC, Kebiasaan makan ikan, Penangan hasil perikanan, Ikan red muscle, white muscle, komposisi kimia perbedaan umur panen, umur panen udang, Tumbuhan komposisi kimia rumput laut, reproduksi dan histologi RL, Pengaruh umur panen terhadap mutu RL.

Referensi

- 1 AffanduR, Tang UM. 2002. Fisiologi Hewan Air. UNRI Press. Riau
- 2 Effendie MI. 2002. Biologi Perikanan. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta
- 3 Lagler KF, Bardarch JE, Miller RR. 1963. Ichtiology. Jhon Wiley and Sons Inc. New York
- 4 Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta

MIKROBIOLOGI HASIL PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan seluk beluk mikrobiologi yang berkaitan dengan hasil perikanan, juga memiliki kemampuan dan ketrampilan mendeteksi dan mengisolasi mikroorganisme yang terdapat pada hasil perikanan baik pada skala laboratorium ataupun lapangan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai konsep mikrobiologi, keanekaragaman mikroorganisme, bentuk dan kelompok mikroorganisme, peranan mikroorganisme pada hasil perikanan, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi keberadaan mikroorganisme pada hasil perikanan, metabolisme mikroorganismegenetika mikroba.

Referensi

Pelczar, M.J. dan Chan, E.C.S, 2010. Dasar-Dasar Mikrobiologi. UI-Press : Jakarta

PENANGANAN HASIL PERIKANAN**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai ruang lingkup 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.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Penanganan hasil perairan di Indonesia, Penanganan perairan secara umum, Pengaruh mikroba, cara penangkapan dan penanganan hasil perikanan terhadap mutu, Persyaratan teknik, operasi dan sanitasi penanganan ikan di laut, Persyaratan teknik, operasi dan sanitasi penanganan/distribusi ikan di darat, Pembangunan dan pengembangan pabrik es, Es air laut dan es air tawar, Jenis-jenis es, Pemilihan lokasi, Modal pokok, Kebutuhan lahan, Tenaga kerja, Kebutuhan air, pemeliharaan, Penanganan ikan, Penanganan tuna, Penanganan sidat, Penanganan Mackerel, Penanganan heriing, Penanganan cucut, Penanganan non ikan, Penanganan Molusca, Penanganan oyster, Penanganan Cumi-cumi.

Referensi

1. Ilyas, S.1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I. CV Paripurna. Jakarta
2. Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
3. Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
4. Murniyati, A.S dan Sunarman. 2004. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
5. Sunarya. 2014. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. CV. The Spring. Bogor

TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN TRADISIONAL**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan dan menerapkan, mengaplikasikan teori mewujudkan terbentuknya produk/hasil perikanan tradisional secara nyata

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Kondisi Perikanan di Indonesia Potensi perikanan di Indonesia Keadaan perikanan rakyat, Teknik pengolahan tradisional Pengertian Pengolahan Tradisional, Posisi pengolahan Tradisional, Peranan pengolahan tradisional ditinjau dari beberapa aspek, Ciri-ciri pengolahan tradisional, Sifat – sifat produk akhir, Prinsip dalam pengolahan ikan, Faktor-faktor alami dalam proses pengolahan tradisional, Dasar-dasar pengolahan dan pengawetan ikan, Peranan suhu pada pengolahan, suhu pada pertumbuhan mikroba, suhu pada aktivitas enzim, suhu rendah untuk mempertahankan sifat segar, suhu tinggi untuk proses pengawetan, Penggunaan bahan pengawet dan bahan tambahan, Pengertian bahan pengawet, Bahan pengawet alami, Bahan pengawet buatan, bahan pengawet untuk penanganan dan pengolahan hasil perikanan.

Referensi

Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.

PENGUJIAN BAHAN BAKU DAN PRODUK HASIL PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai *teknik pengujian (sensori dan non sensori) bahan baku maupun produk hasil perikanan*

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai gambaran potensi perikanan (distribusi, komposisi gizi, prospek), komposisi gizi hasil perikanan baik ikan segar maupun produk hasil perikanan, teknik pengujian komposisi hasil perikanan, teknik pengujian secara sensori hasil perikanan segar terkait mutu hasil perikanan, sumber dan jenis cemaran bahan baku maupun produk hasil perikanan terkait penerimaan dan mutu produk hasil perikanan, pengujian sumber-sumber cemaran, teknik uji penerimaan hasil maupun produk perikanan terkait nilai jual produk perikanan, penggunaan bahan tambahan makanan pada hasil perikanan dan teknik pengujiannya

Referensi

1. Sunarya. 2014. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. PT CV the Spring. Bogor.
2. Rabiatal Adawiyah. 2010. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.

GIZI IKAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

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.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai definisi gizi ikani, pengelompokan zat gizi dan sumber zat gizi secara umum, sumber dan perhitungan energi, dan menilai kecukupan energi, karakteristik dan sumber zat gizi protein untuk kesehatan tubuh manusia, karakteristik dan sumber zat gizi karbohidrat untuk kesehatan tubuh manusia, karakteristik dan sumber zat gizi lemak untuk kesehatan tubuh manusia, karakteristik dan sumber zat gizi vitamin untuk kesehatan tubuh manusia, karakteristik dan sumber zat gizi mineral untuk kesehatan tubuh manusia, karakteristik dan sumber zat gizi air untuk kesehatan tubuh manusia, pencernaan, penyerapan, transportasi, dan penggunaan zat gizi dalam tubuh manusia, akibat dari kekurangan atau difisiensi zat gizi dalam tubuh manusia serta untuk mengatasinya, pengaruh/akibat berbagai cara pengolahan bahan pangan (terutama bahan pangan ikani) terhadap nilai gizi yang terkandung pada bahan pangan tersebut.

Referensi

1. Tranggono, Noor Z., Wibowo D., Gardjito M., dan Astuti M. Kimia, Nutrisi Pangan. 1990. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
2. Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
3. Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
4. Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
5. Murniyati, A.S dan Sunarman. 2004. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai konsep umum kewirausahaan, memahami kunci sukses kewirausahaan, dan memahami kewirausahaan sebagai suatu disiplin ilmu yang dapat dipelajari.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Gambaran Umum, Fungsi, Model Peran serta Ruang Lingkup Disiplin Ilmu Kewirausahaan, Karakter, Ciri-ciri Umum dan Nilai-nilai Hakiki Kewirausahaan, Proses Kewirausahaan, Ide dan Peluang Kewirausahaan, Merintis Usaha Baru dan Model Pengembangannya, Mendesain Model Bisnis yang kompetitif dan Membangun Rencana Strategis yang solid Mendesain Model Bisnis yang kompetitif dan Membangun Rencana Strategis yang solid (lanjutan), Analisis Kelayakan dan Menyusun Rencana Bisnis yang Unggul, Analisis Kelayakan dan Menyusun Rencana Bisnis yang Unggul (lanjutan).

Referensi

1. Bygrave, William D. (1996). The Portable MBA, Entrepreneurship. Penerjemah Diah Ratna Permatasari. Jakarta: Binarupa Aksara.
2. Drucker, Peter. F. (1996). The Age of Discontinuity ,Guidelines to Our Changing Society. London: Pan Books 1971
3. Kuriloff, Arthur H., John M. Memphil, Jr. Douglas Cloud. (1993). Starting and Managing the Small Business 3rd ed. New York: McGraw Hill.
4. Lambing Peggy, Charles R. Kuehl. (2000). Entrepreneurship. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
5. Meredith G. Geoffrey. (1996). Kewirausahaan: Teori dan Praktik. Jakarta: Pustaka Binaman Presindo.
6. Prawirakusumo, Soeharto. (1997). Peranan Perguruan Tinggi dalam Menciptakaan Wirausaha – Wirausaha Tangguh. Makalah Seminar. Jatinangor: PIBI-IKOPIN Dan FNSt.
7. Soemahamidjaja, Soeparman. (1960). Membina Sikap Mental Wirausaha. Jakarta: Gunung Jati.
8. Soemarsono, Wijandi. (1988). Pengantar Kewiraswastaan. Bandung: Sinar Baru.
9. Suryana. (2006). Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta: Samlemba Empat.
10. Wirasasmita, Yuyun. (1994). Kewirausahaan: Buku Pegangan. Jatinangor: UPT-Penerbitan IKOPIN.

11. Zimmerer, W. Thomas., Norman M. Scarborough. (1996). *Enterpreneurship and New Formation*. New Jersey: Prentice Hall International, Inc.

METODE ILMIAH

(2) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai Peranan dan jenis penelitian, Konsep Penulisan Ilmiah, Hipotesis dan Rumusan Masalah Penelitian, Pembuatan Proposal Ilmiah

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Ilmu pengetahuan, Ilmu memproses berpikir, Maksud dan ilmu penelitian serta kebenaran, Kebenaran Ilmiah, Peranan dan jenis penelitian, Peran dan fungsi penelitian, Jenis penelitian, Penelitian ilmu social vs ilmu nature, Metode Ilmiah, Definisi metode ilmiah, Kriteria metode ilmiah, Langkah dalam metode ilmiah, Metode penelitian, Metode deskriptif dan langkah umumnya, eksperimental, merencanakan percobaan, Melaksanakan dan syarat-syarat percobaan, Jenis-jenis Metode Eksperimen, Grounded Research, Action Research, Study Kepustakaan, Perpustakaan dan system klasifikasinya, Mengutip informasi dan teknik-tekniknya, Perumusan masalah, Ciri-ciri masalah yang baik, Sumber memperoleh masalah, Cara merumuskan masalah, Penyusunan Hipotesis, Identifikasi, klasifikasi dan definisi variable, Pemilihan dan pengembangan alat pengambil data, Perumusan Rancangan penelitian, Penentuan sample, Interpretasi hasil penelitian, Penyusunan laporan

Referensi

1. Nasir, M. 1988. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia. ISBN, 979-450-173-5
2. Supranto, J. 2007. *Teknik Sampling Untuk Survey dan Eksperimen*
3. Singarimbun, M dan Efendi, S. 2011. *Metode Penelitian Survey*. ISBN. 9798015479

EKOLOGI LAUT TROPIS

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai pengertian ekologi laut tropis, sirkulasi laut dan lautan tropis, komunitas biologis (ikan

demersial dan pelagis), pencemaran laut dan eutropikasi, serta ekosistem terumbu karang dan padang lamun

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai pengertian ekologi laut tropis dan pengenalan geografi laut tropis , Perbandingan kesuburan laut tropis dengan laut lainnya, Pembatasan laut tropis berdasarkan perwilayahan longitude dan latitude, Pengenalan geomorfologi paparan benua lautan, Cara pembentukan dan karakteristik laguna, Geografi terumbu karang dan vegetasi perairan pantai, Sirkulasi laut dan lautan tropis , Proses yang terjadi di paparan benua, Massa air laut tropis, termohaline, sirkulasi akibat angin, termoklin, topografi, Bentuk-bentuk pantai, up welling, Komunitas biologis lautan tropis, Asal mula fauna laut , Komunitas benthos dan komunitas invertebrata, crustacea, dan cephalopoda, Kelompok jenis ikan demersal.

Referensi

1. Nontji, A. 1987. Laut Nusantara. Penerbit Djambatan. Jakarta.
2. Nybakken, J .W. 1992. Biologi Laut: Suatu Pendekatan Ekologis. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
3. Romimohtarto, Kasijan. 2009. BIOLOGI LAUT Ilmu Pengetahuan tentang Biota Laut. Djambatan : Jakarta.
4. Romimohtarto. 2005. Biologi Laut. Penerbit Djambatan. Jakarta.

TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN MODERN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan dan menerapkan, pengembangan teknologi modern untuk bahan baku hasil perikanan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai gambaran umum perikanan di Indonesia dan pengembangan teknologi modern untuk bahan baku hasil perikanan, pemanfaatan teknologi thermal untuk penanganan dan pengolahan hasil perikanan, penggunaan teknologi pengalengan makanan hasil perikanan, penggunaan teknologi kemasan pada beberapa bahan baku dan produk hasil perikanan, sterilisasi komersil hasil perikanan, Teknologi pengorengan hasil perikanan, teknologi microwave hasil perikanan, teknologi ekstruksi hasil perikanan, penggunaan dan proses teknologi membrane hasil perikanan

Referensi

Sunaryanto A, Sudibyo. 2009. Teknologi Tepat Guna. DKP

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai pengertian, prinsip-prinsip dasar, dan konsep-konsep ilmiah yang mendasari perkembangan bioteknologi serta aplikasinya dalam bidang Perikanan, obat-obatan, serta bioetika yang menjadi prinsip, dasar dan landasan dalam penerapan dan pengembangan bioteknologi yang berwawasan lingkungan dan meningkatkan kesejahteraan manusia.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Ruang lingkup, Strategi perkuliahan Sistem assesmen, Penjelasan tentang sumber belajar Bioteknologi (referensi), dan Penugasan terstruktur tentang materi kuliah, Menetapkan bersama tata tertib perkuliahan, Pengertian dan prinsip dasar Bioteknologi, Sejarah perkembangan Bioteknologi dan faktor-faktor yang mendorong perkembangan Bioteknologi, Konsep dan perbedaan mendasar tentang Bioteknologi sederhana, dan modern Keuntungan dan Kerugian Bioteknologi Sederhana dan Modern, Konsep yang mendasari Bioteknologi: Totipotensi sel, Fermentasi, Hibridisasi DNA, dan Rekombinasi DNA, Potensi Bioteknologi : hewan, tumbuhan dan mikroorganisme, ORGANISASI GENOM DALAM BIOTEKNOLOGI, DNA: material genetic, Replikasi DNA, Struktur kromosom dan genom DNA, Sintesis RNA dan protein, Mutasi DNA, TEKNOLOGI DNA REKOMBINAN, Definisi teknologi DNA Rekombinan, Tahapan dalam pembentukan DNA Rekombinan, Manfaat dan dampak Teknologi DNA rekombinan, BIOINFORMATIKA, Dasar-dasar biologi komputasi dan bioinformatika, Pemetaan Genom, Aplikasi Bioinformatika dalam kajian Bioteknologi, Peran Bioinformatika dalam Pemecahan Bioteknologi, BIOTEKNOLOGI MIKROBA, Struktur Tubuh Mikrobial, Sifat-sifat Mikroba yang dapat diaplikasikan dalam Bioteknologi, Enzim mikroba, Transformasi Bakteri, Kloning dan Teknik Ekspresi, Aplikasi Bioteknologi dengan memanfaatkan Mikrobial Produk Makanan, Protein Pengobatan, Penggunaan mikroba untuk melawan mikroba lainnya, Vaksin, Genom Mikroba, Diagnosa Mikroba, BIOTEKNOLOGI TUMBUHAN, Kontribusi Bioteknologi dalam bidang pertanian, Masa Depan Pertanian: Transgenik Tumbuhan, Metode yang digunakan untuk Transgenik Tumbuhan, Aplikasi Bioteknologi dalam bidang Pertanian, Dampak Bioteknologi Pertanian

Referensi

1. Thieman, W.J and Palladino, M.A. 2004. Introduction of Biotechnology. Pearson Benjamin Cummings

2. Walker, Sharon. 2002. Menyingkap Tabir Bioteknologi. Jakarta: Buku Kedokteran.

MANAJEMEN INDUSTRI HASIL PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai manajemen industri hasil perikanan, penanganan, pengolahan, penyimpanan hasil perikanan dan sanitasi industri perikanan

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Jenis jenis hasil Perikanan, Ikan Sebagai bahan pangan, Proses Perubahan pada ikan setelah mati, Menentukan komposisi dan nilai gizi produk hasil perikanan, Kualitas hasil perikanan, Dasar-dasar teknik pengawetan dan pengolahan hasil perikanan, Penanganan ikan segar , Penanganan ikan nomei, pelagis kecil, ikan domersal dan udang di kapal, Pengesan dan penyimpanan hasil perikanan, Pendinginan secara mekanik, Teknologi Pengolahan tradisional, Pengeringan dan penggaraman Pemindangan, Pengasapan, Teknologi Fermentasi, Mengidentifikasi berbagai proses fermentasi pada pengolahan hasil perikanan, Mengolah ikan peda, Mengolah terasi ikan dan udang Mengolah bekasam, Mengolah kecap ikan, Mengolah silase ikan, Teknologi Pengolahan Modern, Pengalengan Ikan, Pembekuan ikan, Pengemasan dan Penyimpanan, Transportasi ikan hidup.

DIVERSIFIKASI DAN PENGEMBANGAN PRODUK HASIL PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

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

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Diversifikasi produk perikanan, Pengembangan produk, Metode pengawetan, Inhibition, Inactivation, Avoid recontamination Pengawetan suhu tinggi, Pengawetan suhu rendah, Pengawetan tradisional, Pengawetan modern Nilai tambah, Teknologi pengolahan ikan tanpa limbah Teknologi pengolahan crustasea tanpa limbah Pengolahan molusca dan

enchinodermata, Prinsip dasar penanganan dengan suhu rendah pada hasil perikanan, Pendinginan hasil perikanan, Pembekuan hasil perikanan.

Referensi

1. Adawyah, Rabiatal. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
2. Afrianto, E dan Evi Liviawaty. 2005. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
3. Arsyad, Herman. 1990. Penuntun Pengolahan Ikan. Mahkota. Jakarta.
4. Feliatra, Adnan K., Usman M. Tang, Bintal Amin, Syahrul, Firman Nugroho dan Irwandy Syofyan. 2004. Pengantar Perikanan dan Ilmu Kelautan I. Faperika Press. Pekanbaru.
5. Hadiwiyoto Suwedo. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
6. Ilyas, S.1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I. CV Paripurna. Jakarta.
7. Irawan, Agus. 1997. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. CV Aneka. Solo.
8. Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
9. Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
10. Murniyati, A.S dan Sunarman. 2004. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

RANCANGAN PERCOBAAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai mendesain atau merancang percobaannya pada usulan penelitian dengan benar, menggunakan analisis statistik data penelitian dengan baik dan benar

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Arti penelitian, Masalah penelitian, Pemecahan masalah penelitian, Percobaan, Peranc.Percob., Populasi, Sam-pel, Jumlah anggota, Nilai tengah, Ragam, Simpangan baku, Gaalat baku, Koefisien keragaman, Perlakuan, Ulangan, Sidik ragam, Sumber keragaman, Derajat bebas, Penaksiran, Pembandingan berganda, Pemband-ingan ortogonal. Uji Scheffe.

Referensi

1. Metode Perancangan Percobaan (untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Ilmu Teknik, Biologi), Oleh: Vincent Gasparisz (1991).
2. Pengantar Biostatistika (Edisi Kedua), Oleh: Robert R. Sokal - F. James Rohlf (1991).
3. Statistika, Pemahaman Dasar Analisis Data dan Penarikan Kesimpulan, Oleh: M. Sudrajat dan Tjutju S. Achyar (2010)

TEKNOLOGI PENGOLAHAN LIMBAH DAN PEMANFAATAN HASIL SAMPIING PERAIRAN (3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai perancangan sederhana untuk proses pengolahan limbah dan hasil samping perairan, dapat memberikan gambaran tentang sifat fisik, kimia maupun biologi limbah dan memahami bagaimana sistem pengolahan limbah (mendesain instalasi pengolahan limbah).

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Ciri-ciri limbah, Standard fisik, kimia dan biologi, Klasifikasi berdasarkan sifat, bentuk, dan sumber, produksi limbah dan hasil samping perairan, Manfaat limbah yang diolah, Problem dalam unit pengolahan air, Tahap pengolahan limbah dan hasil samping perairan, Pemanfaatan hasil samping perairan, Konsep dasar pemilihan sistem pengolahan limbah, Tingkat proses pengolahan limbah, Pengolahan secara fisika, kimia dan biologi, Hirarki persiapan dan finishing dalam proses reaksi kimia dan biologi, Contoh pengolahan limbah secara kimia dan secara biologi, Tata Letak instalasi pengolahan sesuai dengan hirarki pengolahan, Pengolahan limbah yang ramah lingkungan, Contoh kasus pembuangan limbah, Dampak pembuangan limbah terhadap lingkungan, Kebijakan pelestarian lingkungan.

Referensi

TEKNOLOGI PENGEMASAN HASIL PERIKANAN (3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai pengertian dan ruang lingkup pengemasan khususnya bahan pangan (produk

perikanan), interaksi bahan pangan dengan kemasan, sifat kemasan guna mengamankan produk hasil perikanan selama penyimpanan dan dapat merancang sebuah kemasan lengkap dengan desain label dan merk yang menarik untuk produk hasil perikanan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Mampu menjelaskan pengertian dan ruang lingkup pengemasan untuk produk perikanan, interaksi bahan pangan dengan kemasan, sifat dan penggunaan kemasan berbahan dasar gelas, sifat dan penggunaan kemasan berbahan dasar kertas, sifat dan penggunaan kemasan berbahan dasar kayu, sifat dan penggunaan kemasan berbahan dasar logam, sifat dan penggunaan kemasan berbahan dasar plastik, sifat dan penggunaan kemasan edible, sifat dan penggunaan kemasan edible aseptis, sistem labeling pada kemasan pangan, kemasan yang sesuai sifat produk hasil perikanan dengan desain yang menarik, peraturan-peraturan yang berkaitan dengan kemasan pangan

Referensi

1. Julianti, Elisa dan Mimi Nurminah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
2. Syarif, Rizal; Sassya Santausa; St. Isyana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
3. Hendrasti, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
4. Herudiyanto, Marleen S. 2008. Teknologi Pengemasan Pangan. Widya Padjadjaran. Bandung.

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan pengertian tentang sanitasi, ruang lingkup sanitasi dan hygiene, peranan sanitasi, sumber-sumber kontaminasi dalam industri pengolahan hasil perikanan, tindakan pencegahan kontaminasi, macam-macam sanitaiser dan mampu menerapkan sistem keselamatan kerja dalam industri pengolahan hasil perikanan

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian dan ruang lingkup sanitasi dan hygiene, Peranan sanitasi dan hygiene, Sumber-sumber kontaminasi dalam industri pengolahan hasil perikanan yang bersumber dari pekerja, Sumber-

sumber kontaminasi dalam industri pengolahan hasil perikanan yang bersumber dari hewan, Sumber-sumber kontaminasi dalam industri pengolahan hasil perikanan yang bersumber dari lingkungan, Higiene Perorangan, Pengawasan terhadap Hewan Peliharaan, Tikus dan Serangga, Pengawasan terhadap Bahan Makanan, Sanitasi dan Limbah, Sanitaiser, Sumber Sanitaiser, Sifat-sifat sanitaiser, Penggolongan Sanitaiser, Aplikasi Sanitaiser, Evaluasi Sanitaiser, Sejarah Higiene dan Keselamatan Kerja, Sejarah di Indonesia, Perlunya Perundang-Undangan Higiene dan Keselamatan Kerja, Undang-undang Keselamatan Kerja, Hari Depan Higiene dan Keselamatan Kerja, Kebisingan, Radiasi, Getaran Mekanis, Cuaca Kerja, Penerangan di Tempat Kerja, Bau-bauan di Tempat Kerja, Bahan-bahan Beracun

Referensi

PENILAIAN INDERAWI HASIL PERIKANAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan, menerapkan, mengaplikasikan pengendalian dan penilaian mutu bahan baku maupun produk hasil perikanan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Teknologi yang dapat digunakan untuk penentuan mutu hasil perikanan, komposisi hasil perikanan dan keterkaitan komposisi terhadap perubahan mutu selama post mortem, sumber pencemar biologis hasil perikanan berkaitan dengan mutu hasil perikanan, sumber pencemar kimia hasil perikanan berkaitan dengan mutu hasil perikanan, sumber pencemar f isik hasil perikanan berkaitan dengan mutu hasil perikanan, uji kesegaran ikan secara inderawi (sensosik), uji kesegaran hasil perikanan non ikan secara inderawi (sensosik), organoleptik hasil perikanan, uji penerimaan dan hedonik terhadap bahan baku dan produk hasil perikanan

Referensi

- 1 Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 2 Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 3 Murniyati, A.S dan Sunarman. 2004. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- 4 Sunarya. 2014. Mutu dan Keamanan pangan hasil perikanan. CV. The Spring. Bogor

BAHAN AKTIF HASIL SUMBERDAYA LAUT TROPIS**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan bahan-bahan aktif yang tersedia di berbagai organisme yang menjadi sumberdaya lingkungan laut tropis.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Konsep dasar bahan aktif, Pengaplikasian bahan aktif dari sumberdaya laut, Metode Pemisahan (Ekstraksi), isolasi dan identifikasi, Senyawa aktif, Fenol dan turunannya, Terpenoid dan turunannya, Asam organik, lipid dan senyawa sejenis, Senyawa Nitrogen dan turunannya, Gula dan turunannya Penyusun dan manfaat makromolekul

Referensi

Harborne, J.B. 1983. Metode Fitokimia. Bandung: ITB Bandung

BIOTOKSIKOLOGI HASIL PERIKANAN**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai konsep toksikologi dan biotoksikologi hasil perikanan, sumber-sumber senyawa toksik dan dapat memahami cara penanggulangan senyawa toksik diperairan dan hasil perikanan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian toksikologi dan biotoksikologi, Karakteristik air, PP tentang batu muku air, Pengertian senyawa toksik, Karakteristik senyawa toksik, sumber-sumber senyawa toksik, Mekanisme reaksi di dalam tubuh makhluk hidup, Dampak senyawa toksik, Contoh kasus, Pengaruh terhadap hasil perikanan, Sifat-sifat senyawa toksik, Metode penanggulangan, Contoh-contoh peristiwa masuknya senyawa toksik diperairan dan pengaruhnya.

Referensi**PENGENDALIAN MUTU HASIL PERIKANAN****(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan standar (konsep, prinsip, tujuan, jenis standar, penerapan) pengaplikasian untuk perikanan

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai gambaran umum pengendalian mutu hasil perikanan serta penerapan standarisasi, standarisasi hasil perikanan, standar, atribut standard dan organisasi standard internasional, Jenis dan tipe standard yang berlaku, standar yang diterapkan di Indonesia, penerapan SNI untuk hasil perikanan, mutu dan keamanan pangan hasil perikanan, penerapan kalibrasi untuk parameter uji hasil perikanan, penerapan HCCP untuk industri perikanan

Referensi

BSN, 2009. Pengantar Standarisasi

AVERTEBRATA AIR

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menguraikan sistematika dan karakter dari organisme perairan yang tidak bertulang belakang

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengantar Sistematika dan nomenklatur Avertebrata, Mengenal avertebrata, Pengertian dan sistematika taksonomi, Hierarki taksonomi Linnaeus, Penggunaan nama organisme, Defenisi dan konsepsi filum, Morfologi, Sistem reproduksi, Sistem pencernaan, Klasifikasi, Peranan dari filum protozoa, filum porifera, filum Coelenterata/Ordo Scleractinia, filum Moluska, Filum Arthropoda sub filum chelicerata, Arthropoda sub filum crustacea, filum Echinodermata

Referensi

1. Burhanuddin, A.I., 2008. IKHTIOLOGI Ikan dan aspek kehidupannya. Yayasan Citra Emulsi. Makassar. ISBN : 978-979-15703-3-6
2. Romimohtarto, K., dan Juwana, S., 2001. Biologi Laut. Djambatan
3. Roem, M., 2014. Pengantar Belajar Avertebrata Laut. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UBT. ISBN : 978-602-72040-0-3
4. Suwignyo, S., Widigdo, B., Wardiatno, Y., dan Krisanti, M., 2005. Avertebrata Air Jilid 1. Penebar Swadaya.
5. Suwignyo, S., Widigdo, B., Wardiatno, Y., dan Krisanti, M., 2005. Avertebrata Air Jilid 2. Penebar Swadaya.

TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN PEMBUATAN PAKAN IKAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan ilmu dan teknologi pakan ikan dan menerapkan cara memformulasi, membuat, mengukur, mempertahankan kualitas pakan serta manajemen pemberian pakan yang tepat waktu, kualitas dan jumlah

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Lingkup ilmu teknologi dan manajemen pakan ikan, sumber dan Jenis Pakan Ikan, bahan baku yang baik, jenis, fungsi dan faktor yang harus diperhatikan pada pemanfaatan bahan tambahan, jenis, fungsi dan faktor yang harus diperhatikan pada pemanfaatan bahan utama, jenis, fungsi dan faktor yang harus diperhatikan pada pemanfaatan bahan tambahan, penerapan teknik pengolahan bahan baku menjadi tepung (partikel kecil/halus), cara memformulasi pakan kultivan; juvenil dan induk ikan herbivor, karnivor, omnivor, krustasea, teripang dan lain-lain, pengujian kualitas pakan dan bahan bakunya, cara mempertahankan dan meningkatkan kualitas pakan serta mengatur pemberian pakan yang tepat jumlah, kualitas dan waktu

Referensi

1. Mudjiman, A. 1089. Makanan Ikan. Jakarta. PT. penebar swadaya
2. Linder, M.C. 1992. Biokimia Nutrisi dan metabolisme dengan pemakaian secara klinis. Jakarta. UI press.
3. FAO. 2000. The state of world fisheries and aquaculture 2000. Food and agriculture organization, Rome.

PEMETAAN SUMBER DAYA PERAIRAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan mengenai Prinsip prinsip Sistem Informasi Geografi dan Melakukan analisis data menggunakan system informasi geografi

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengantar SIG, Pengertian SIG, Sejarah singkat SIG, Konsep dasar SIG, Komponen SIG, Cara kerja SIG, Kemampuan SIG, Contoh Aplikasi sederhana SIG, Konsep Konsep Geodesi untuk Data Spasial, Pengertian Geodesi, Bentuk Bumi, Datum Geodesi, Sistem Referensi Geodesi, Sistem Proyeksi Peta, Penentuan Posisi dengan GPS, Segmen satelit, Segmen Pengguna, Sistem Waktu satelit dan GPS, Kemampuan GPS, Sinyal GPS, Penentuan Posisi dengan GPS, Kesalahan dan bias dalam penggunaan GPS, Aplikasi – aplikasi GPS, Penginderaan Jauh (remote sensing), Model Data Spasial di Dalam Sistem Informasi Geografis, Model data Raster, Model data

vector, Perbandingan Model Data Vektor dan Raster, Model data Vektor dan Topologi, Model Data TIN, Konsep basis Data dan Analisis Informasi Geografi, Pengertian georeferen, Tahapan detail proses georeferen, Konsep basis Data dan Analisis Informasi Geografi, Pengenalan Map Info, Memulai, Menampilkan data, Konsep basis Data dan Analisis Informasi Geografi, Pemetaan dengan layer, Memilih Data, Labelling peta, Konsep basis Data dan Analisis Informasi Geografi, Mengelola Tabel, Input Data Grafis, Registrasi Data, Konsep basis Data dan Analisis Informasi Geografi, Analisis Geografis, Pemetaan Tematik, Membuat Grafik, Bekerja dengan Layout

Referensi

AMDAL

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan pengertian, perkembangan dan kegunaan AMDAL, kajian lingkungan, jenis dan tahapan penyusunan AMDAL, pemahaman AMDAL, pemrakarsa, penyusun, dan komisi AMDAL, metode penapisan dan pelingkupan AMDAL, batas wilayah studi dan teknik penyusunan AMDAL dan rona lingkungan awal serta pendugaan dan pembahasan dampak lingkungan.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengertian, Perkembangan AMDAL di Indonesia, Pentingnya AMDAL, Kegunaan AMDAL, Kegiatan yang Wajib AMDAL, Pengertian kajian lingkungan, jenis dan tahapan penyusunan AMDAL, pemahaman AMDAL, pemrakarsa, penyusun, dan komisi AMDAL, Pengertian KA ANDAL dan langkah penyusunan KA-ANDAL, ANDAL, RKL/RPL, Metode pelingkupan dan penapisan, Batas wilayah studi (Batas topik kegiatan Batas ekologis, Batas social, Batas administrasi), Batas waktu kajian, Metodologi AMDAL dan Teknik Penyusunan Laporan, Rona Lingkungan, Pendugaan dan Pembahasan Dampak Lingkungan, Penyusunan dokumen AMDAL dalam Bidang Budidaya Perairan (Studi Kasus), Penyusunan dokumen AMDAL dalam Bidang perkebunan (Studi Kasus)

Referensi

1. Husein, Harun M, Berbagai Aspek Hukum Analisis Mengenai Dampak Lingkungan, Bumi Raksa, Jakarta, 1992
2. Kementerian Lingkungan Hidup, Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 55 tahun 1955 tentang Analisi Mengenai Dampak Lingkungan Regional

3. Kementerian Lingkungan Hidup, Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 4 tahun 2000 tentang Panduan Penyusunan AMDAL Kegiatan Pembangunan Pemukiman Terpadu
4. Republik Indonesia, Peraturan Pemerintah No 27 Tahun 1999 tentang Analisis Mengenai Dampak Lingkungan
5. Soegandhi Aca, AMDAL dalam Kaitannya Dengan Pembangunan, Makalah, 1999
6. Soemarwoto, Otto, Analisis Dampak Lingkungan, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, 1988

TEKNOLOGI PEMBENIHAN

(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan arti dan peranan alat-alat reproduksi, kelenjar endokrin, hormon, nerohormon, feromon dalam proses reproduksi ikan, perangsangan eksternal maupun internal untuk merangsang ikan agar dapat memijah, proses inseminasi sperma, perkembangan embrio dari pembelahan sampai menetas dan mampu merawat larva menjadi benih, merancang bisnis pembenihan ikan

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai arti dan peranan alat-alat reproduksi ikan, arti dan peranan kelenjar endokrin, arti dan peranan hormon, nerohormon, feromon, proses reproduksi ikan, perangsangan eksternal meliputi suhu, pejection, sarang dan lingkungan, maupun internal hormon hipotalamus, hipofisa, ovaprim, hCG, PMSG untuk merangsang ikan agar dapat memijah, perangsangan internal internal hormon hipotalamus, hipofisa, perangsangan ovaprim, hCG, PMSG, perangsangan eksternal dan internal, proses inseminasi sperma, pengamatan perkembangan embrio dari pembelahan sampai menetas, merawat larva menjadi benih

Referensi

1. Woynarovich E, Horvath L. 1980. The Artificial Propagation of Warm Water Finfishes. A Manual Extension. Food And Agriculture. Organization of The United Nation.
2. Basuki, F. 1999. Dasar-Dasar Teknik Pembenihan Ikan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro (Edisi Satu)
3. Yamashita, M. 2000. Toward modeling of a general mechanism of MPF Formation during oocyte maturation in vertebrates. Zooll Sci 17 : 841-851.
4. Nagahama, Y 1997. $17\alpha, 20\beta$ -dihydroxy-4-pregnen-3-one, a maturation-inducing hormone in fish oocytes . Mechanisms of synthesis and action. Steroid 62 : 190-196

TEKNOLOGI FERMENTASI**(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan teknologi fermentasi baik sejarah, peran dan produk-produk fermentasi maupun factor-faktor yang mempengaruhi teknologi fermentasi baik makanan maupun industri.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai sejarah dan peran teknologi fermentasi, produk-produk fermentasi dibidang makanan, industry fermentasi yang ada di Indonesia, faktor yang mempengaruhi fermentasi dan bagaimana pertumbuhan mikrobial, peran nutrisi terhadap pertumbuhan mikrobial, kultur batch dan kultur kontinyu, metabolisme dalam proses fermentasi, proses metabolisme dan fotosintesis, metabolit sekunder.

Referensi**INSTRUMENTASI ANALISIS****(3) sks****Deskripsi Mata Kuliah**

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjelaskan konsep-konsep pengujian secara kimia, fisika, mikrobiologi dan organoleptik. Jenis-jenis peralatan penelitian, prinsip kerja alat, fungsi alat, bagian-bagian alat, dan prosedur penggunaan alat dan mampu memilih dan menggunakan peralatan yang sesuai dengan jenis penelitian atau tujuan pengujian.

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Pengenalan Alat Prinsip Analisis, Bagian-bagian Alat, Cara Pengoperasian Alat, Pengenalan Alat, Prinsip Analisis, Bagian-bagian Alat, Cara Pengoperasian Alat, Interpretasi Data, Pengenalan Alat, Prinsip Analisis, Bagian-bagian Alat, Cara Pengoperasian Alat, Interpretasi Data, Pengenalan Alat, Prinsip Analisis, Bagian-bagian Alat, Cara Pengoperasian Alat, Interpretasi Data, Pengenalan Alat, Prinsip Analisis, Bagian-bagian Alat, Cara Pengoperasian Alat, Interpretasi Data, Pengenalan Alat, Prinsip Analisis, Bagian-bagian Alat, Cara Pengoperasian Alat, Interpretasi Data, Pengenalan Alat, Prinsip Analisis, Bagian-bagian Alat, Cara Pengoperasian Alat, Interpretasi Data.

Referensi

1. Hendayana, S. 2006. Kimia Pemisahan Metode Kromatografi dan Elektroforesis Modern. Rosda. Bandung.
2. Sitorus, M. 2004. Spektroskopi (Eludasi Struktur Molekul Organik). Graha Ilmu. Yogyakarta.
3. Sastrohamidjojo, H. 2013. Dasar-dasar Spektroskopi. UGM Press. Yogyakarta.
4. Gandjar, I. G. dan Abdul Rohman. 2007. Spektroskopi Molekuler untuk Analisis Farmasi. UGM Press. Yogyakarta.
5. Sansonetti, J.E. and W. C. Martin. Handbook of Basic Atomic Spectroscopic Data. National Institute of Standards and Technology. Gaithersburg.
6. Shintani, H. and J. Polonsky. Handbook of Capillary Electrophoresis Application. Blackie Academic and Professional.
7. Wirawan, R. 2011. Analisa Hemogloblin dengan Cara Konvensional dan Mikrokapiler Elektroforesis. FK-UI. Jakarta.
8. Sastrohamidjojo, H. 2005. Kromatografi. UGM Press. Yogyakarta.
9. Rohman, Abdul dan Ibnu Gholib Gandjar. 2007. Metode Kromatografi untuk Analisis Makanan. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
10. Bahti, Husein H. 1998. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (Teori dan Penggunaannya untuk Biomolekul). Alfabeta. Bandung
11. Adnan, M. 1997. Teknik Kromatografi untuk Analisis Bahan Makanan. Andi. Yogyakarta.
12. Johnson, E dan Robert Stevenson. 1991. Dasar Kromatografi Cair. ITB. Bandung.

TEKNOLOGI TRANSPORTASI PRODUK PERAIRAN

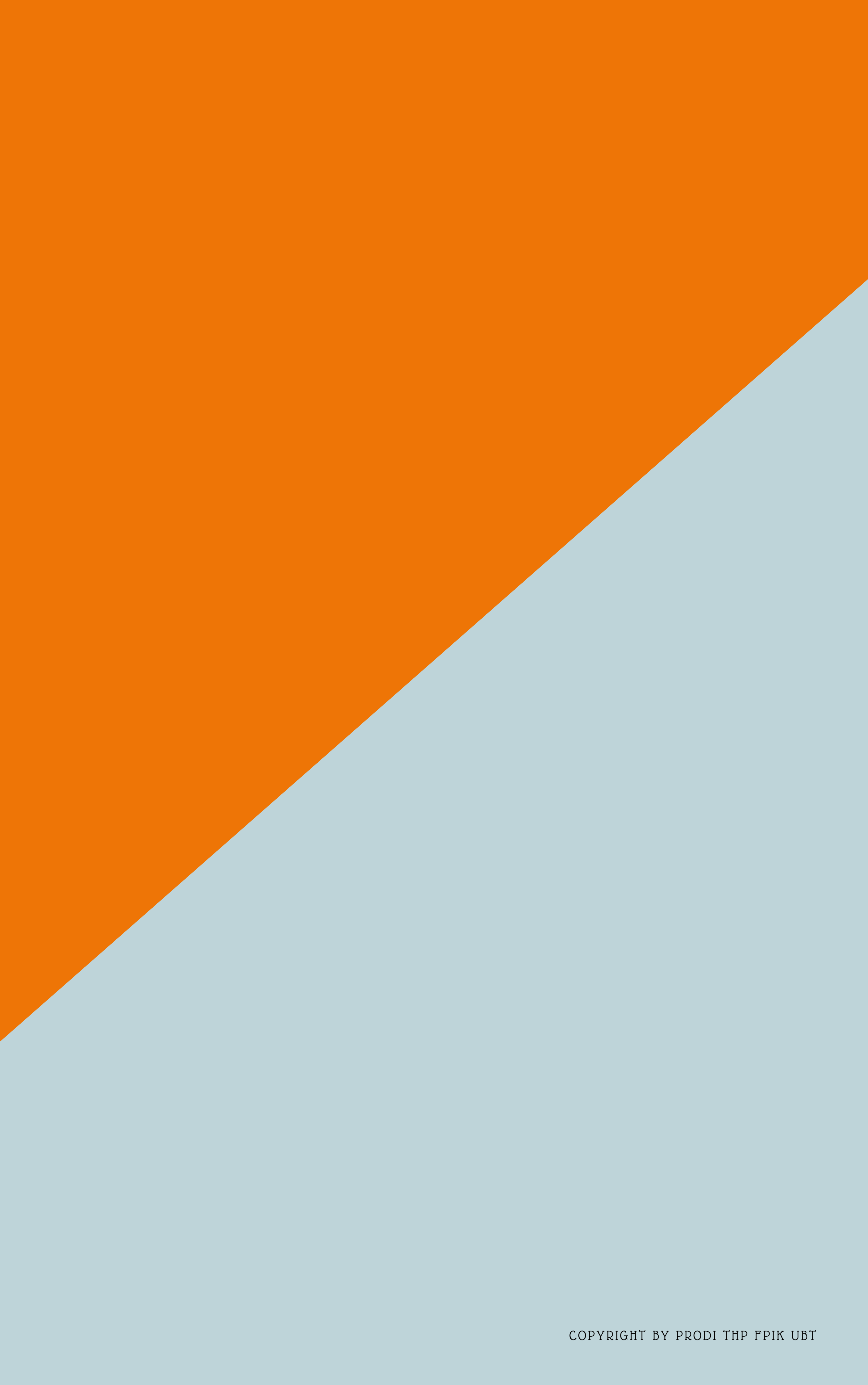
(3) sks

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang dapat menjelaskan mengenai Transportasi Produk Perikanan (penanganan, sistem transportasi).

Silabus

Mata kuliah ini mengulas mengenai Transportasi hasil perikanan, Transportasi terbuka, Transportasi tertutup, Transportasi ikan hidup, Transportasi basah, Transportasi kering, Penanganan awal ikan hidup, Bahan anastesi, Faktor – faktor lingkungan terhadap transportasi ikan hidup.



STRUKTUR KURIKULUM
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN UBT

NO	KELOMPOK MATA KULIAH	SKS
1	Wajib Universitas	20
2	Wajib Fakultas	43
3	Wajib Jurusan	76
4	Pilihan	6
	Total SKS	145

DISTRIBUSI MATA KULIAH PER SEMESTER
SEMESTER I

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS	Keterangan
1	BU002001	Agama	2	
2	BU002002	Pancasila	2	
3	BU003005	Bahasa Inggris	3	
4	BU002006	Pengantar Sosial, Ekonomi dan Budaya Kawasan Perbatasan	2	
5	BU002007	Sumberdaya Laut Tropis	2	
6	IF003001	Biologi Umum	3	Kode Berubah
7	IF003002	Fisika Dasar	3	Kode Berubah
8	IF003004	Matematika	3	Kode Berubah
Jumlah			20	

SEMESTER II

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS	Keterangan
1	BU002003	Kewarganegaraan	2	
2	BU002004	Bahasa Indonesia	2	
3	BU002008	Pengantar Kewirausahaan	2	
4	IF003003	Kimia Dasar	3	Kode Berubah
5	IF002005	Pengantar Ilmu Perikanan dan Kelautan	2	Kode Berubah
6	IF001006	Renang*	1	Kode Berubah
7	IF003007	Pengantar Oceanografi	3	Kode Berubah
8	IF003008	Ikhtiologi	3	Kode Berubah
9.	IJ323001	Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan	3	
Jumlah			21	

Ket: *Akan dipindahkan ke semester 3 setelah lokakarya kurikulum (Peraturan Rektor UBT no 6 Tahun 2019)

SEMESTER III

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS	Keterangan
1	IF003009	Ekologi Perairan	3	Kode Berubah
2	IF003010	Statistik	3	Kode Berubah
3	IF003011	Dasar-Dasar Budidaya Perairan	3	Kode Berubah
4	IF003112	Biologi Perikanan	3	Kode Berubah
5	IJ332002	Pengantar Ilmu Ekonomi	2	Kode Berubah
6	IJ333003	Biokimia Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
7	IJ333004	Pengetahuan Bahan Baku	3	Kode Berubah
Jumlah			20	

SEMESTER IV

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS	Keterangan
1	IJ343005	Metode Penangkapan Ikan	3	Kode Berubah
2	IJ343006	Fisiologi Pascapanen Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
3	IJ343007	Mikrobiologi Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
4	IJ343008	Penanganan Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
5	IJ343009	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional	3	Kode Berubah
6	IJ343010	Pengujian Bahan Baku dan Produk Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
7	IJ343011	Gizi Ikani	3	Kode Berubah
Jumlah			21	

SEMESTER V

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS	Keterangan
1	IF002013	Metode Ilmiah	2	Kode Berubah
2	IF003014	Kewirausahaan	3	Kode Berubah
3	IJ353012	Teknologi Transportasi Produk Perairan	3	Kode Berubah
4	IJ353013	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Modern	3	Kode Berubah
5	IJ353014	Bioteknologi	3	Kode Berubah
6	IJ353015	Manajemen Industri Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
7	IJ353016	Diversifikasi dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
8	IJ354017	P K L	4	Kode Berubah
Jumlah			24	

SEMESTER VI

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS	Keterangan
1	BU003109	K K N	3	Pindah Posisi dari Sem.VII
2	IF003015	Rancangan Percobaan	3	Kode Berubah
3	IJ363018	Teknologi Pengolahan Limbah dan Pemanfaatan Hasil Samping Perairan	3	Kode Berubah
4	IJ363019	Teknologi Pengemasan Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
5	IJ 363020	Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja	3	Kode Berubah
6	IJ363021	Penilaian Inderawi Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
7	IJ363022	Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
8		Mata Kuliah Pilihan	3	
	IP363001	Teknologi dan Manajemen Pembuatan Pakan Ikan		Kode Berubah
	IP363002	Pemetaan Sumberdaya Perairan		Kode Berubah
	IP363003	Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL)		Kode Berubah
Jumlah			24	

SEMESTER VII

NO.	KODE	MATA KULIAH	SKS	Keterangan
1	IJ373023	Biotoksikologi Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
2	IJ373024	Pengendalian Mutu Hasil Perikanan	3	Kode Berubah
3	IJ371025	Pra Seminar/Seminar	1	Kode Berubah dan Pindah Posisi dari Tugas Akhir ke Sem.VII
4	IJ375026	Skripsi	5	Kode Berubah dan Pindah Posisi dari Tugas Akhir ke Sem.VII
		Mata Kuliah Pilihan	3	
	IP373004	Avertebrata Air		Kode Berubah
	IP373005	Teknologi Pembenihan		Kode Berubah
	IP373006	Instrumentasi Analisis		Kode Berubah
Jumlah			15	

Keterangan : Perubahan Kode Merupakan Hasil Keputusan Rapat Fakultas



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN

Jalan Amal Lama Nomor 1, Tarakan
Telepon: 08115307023 Fax : 0551 - 2052558
Laman: <http://www.borneo.ac.id> Surel : ubt@borneo.ac.id

KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN
NOMOR : 454/UN51/KPT/2018

TENTANG

KURIKULUM PROGRAM STUDI
DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN

REKTOR UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN,

Menimbang :

- a. bahwa dalam rangka implementasi pengembangan kurikulum didasarkan pada pendekatan capaian pembelajaran pada Program Studi di Lingkungan Universitas Borneo Tarakan dipandang perlu menetapkan Kurikulum Program Studi di Lingkungan Universitas Borneo Tarakan;
- b. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 5 Peraturan Rektor Universitas Borneo Tarakan Nomor 16 Tahun 2017 tentang Pedoman Pengembangan, Penyusunan dan Evaluasi Kurikulum;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Keputusan Rektor Universitas Borneo Tarakan tentang Kurikulum Program Studi Di Lingkungan Universitas Borneo Tarakan.

Mengingat :

- 1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78);
- 2. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
- 3. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
- 4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Nomor 5500);
- 5. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 65 Tahun 2010 tentang Pendirian Universitas Bangka Belitung, Universitas Borneo Tarakan dan Universitas Musamus;

6. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
7. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 831);
8. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1952);
9. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 62 Tahun 2016 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1462);
10. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, Dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 125 Tahun 2016 tentang Statuta Universitas Borneo Tarakan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 2049).

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN TENTANG KURIKULUM PROGRAM STUDI DI LINGKUNGAN UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN.

KESATU : Menetapkan Kurikulum Program Studi di Lingkungan Universitas Borneo Tarakan sebagaimana tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini:

1. Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Program Sarjana;
2. Kurikulum Program Studi Akuakultur Program Sarjana;
3. Kurikulum Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan;
4. Kurikulum Program Studi Manajemen Program Sarjana;
4. Kurikulum Program Studi Ekonomi Pembangunan Program Sarjana;
5. Kurikulum Program Studi Teknik Mesin Program Sarjana;
7. Kurikulum Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Program Sarjana;
8. Kurikulum Program Studi Bimbingan dan Konseling Program Sarjana;
9. Kurikulum Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris Program Sarjana;

10. Kurikulum Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Program Sarjana;
11. Kurikulum Program Studi Pendidikan Matematika Program Sarjana;
12. Kurikulum Program Studi Pendidikan Biologi Program Sarjana;
13. Kurikulum Program Studi Agribisnis Program Sarjana;
14. Kurikulum Program Studi Agroteknologi Program Sarjana;
15. Kurikulum Program Studi Hukum Program Sarjana; dan
16. Kurikulum Program Studi Kebidanan Program Diploma III.

KEDUA : Keputusan Rektor Universitas Borneo Tarakan Nomor: 454/UN51/KPT/2018 tentang Penetapan Kurikulum Program Studi di Lingkungan Universitas Borneo Tarakan ini berlaku terhitung mulai tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bilamana terdapat kekeliruan dalam penetapan ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.



Tembusan:

1. Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi
2. Direktur Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kemenristekdikti
3. Wakil Rektor di Lingkungan Universitas Borneo Tarakan
4. Kepala Biro Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama UBT
5. Kepala Biro Perencanaan, Keuangan, Kepegawaian dan Umum UBT
6. Dekan di Lingkungan Universitas Borneo Tarakan

LAMPIRAN
KEPUTUSAN REKTOR
UNIVERSITAS BORNEO TARAKAN
NOMOR : 454/UN51/KPT/2018
TANGGAL 17 JULI 2018
TENTANG
KURIKULUM PROGRAM STUDI DI
LINGKUNGAN UNIVERSITAS BORNEO
TARAKAN