

# BUKU PEDOMAN AKADEMIK



FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI  
TAHUN 2018-2022

# KATA PENGANTAR

---

*Assalamu 'alaikum warohmatullahi wa barokatuh*

*Alhamdulillahirobil'amin*, syukur serta puji hanya milik Allah yang senantiasa kita sanjungkan, atas rahmat dan rahim-Nya, Buku Panduan Akademik Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi Tahun 2018-2020 dapat diselesaikan.

Penerbitan Buku Panduan Akademik ini merupakan penerbitan perdana dari Fakultas Pertanian disesuaikan dengan keadaan terkini meskipun dari sisi isi maupun bersifat global.

Bagi sivitas akademika Fakultas Pertanian, buku ini merupakan pedoman pelaksanaan proses belajar mengajar yang berlaku, yang dipahami agar tujuan pendidikan dapat tercapai secara optimal. Bagi mahasiswa diharapkan buku panduan ini dapat menggambarkan secara umum tentang ketentuan akademik, perkuliahan, ketentuan registrasi dan ketentuan lain.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan buku ini masih terdapat kekurangan dan ketidaksempurnaan, untuk itu kami mohon masukan, kritik dan saran dari semua pihak dengan harapan pada waktu yang akan datang dapat terus disempurnakan.

Semoga Buku Panduan Akademik Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi Tahun 2018-2020 ini bermanfaat.

*Wassalamu 'alaikum warohmatullahi wa barokatuh*

Dekan Fakultas Pertanian

Megandhi Gusti Wardhana, M.P

---

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>I</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>II</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. SEJARAH FAKULTAS PERTANIAN.....	1
B. VISI, MISI DAN TUJUAN FAKULTAS PERTANIAN.....	2
<b>II. ORGANISASI.....</b>	<b>4</b>
A. STRUKTUR ORGANISASI.....	4
B. PERSONALIA .....	6
<b>III. SISTEM PENDIDIKAN .....</b>	<b>7</b>
A. PENDAHULUAN.....	7
B. SISTEM KREDIT SEMESTER (SKS).....	8
C. NILAI KREDIT DAN BEBAN STUDI .....	9
D. BEBAN STUDI DALAM SEMESTER .....	9
E. PENILAIAN KEMAMPUAN AKADEMIK .....	10
F. BEBAN STUDI SETIAP SEMESTER .....	12
<b>IV. ADMINISTRASI AKADEMIK.....</b>	<b>13</b>
A. HEREGISTRASI .....	13
B. RENCANA STUDI SEMESTER .....	14
C. CUTI AKADEMIK.....	14
D. PERKULIAHAN .....	15
E. TATA TERTIB KEGIATAN AKADEMIK.....	20
<b>V. DOSEN PEMBIMBING AKADEMIK.....</b>	<b>23</b>
A. PENGERTIAN.....	23
B. PENTINGNYA DOSEN PEMBIMBING AKADEMIK.....	23
C. TUGAS DOSEN PEMBIMBING AKADEMIK.....	23

D. PERSYARATAN DOSEN AKADEMIK .....	24
-------------------------------------	----

## **VI. KETENTUAN KHUSUS AKADEMIK FAKULTAS**

<b>PERTANIAN .....</b>	<b>25</b>
------------------------	-----------

A. PENDAHULUAN.....	25
B. EVALUASI KEBERHASILAN.....	25
C. KETENTUAN PKL, KKN DAN SKRIPSI.....	28
D. PREDIKAT KELULUSAN .....	28

## **VII. KURIKULUM .....**

A. KOMPETENSI .....	29
B. KOMPETENSI UTAMA LULUSAN.....	30
C. KOMPETENSI PENDUKUNG LULUSAN.....	31
D. STRUKTUR KURIKULUM.....	32
E. DESKRIPSI PRAKTIKUM .....	45

## **I. PENDAHULUAN**

---

### **A. Sejarah Fakultas Pertanian**

Fakultas Pertanian awal berdiri pada tahun 2007 dengan 2 program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan Teknologi Hasil Perikanan, mulai menerima mahasiswa baru pada tahun 2012, Fakultas Pertanian berdiri atas dasar SK Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor:108/D/O/2007 tentang Pemberian Ijin Penyelenggaraan Program-Program Studi dan Penggabungan IKIP PGRI Banyuwangi dan STIPERIK PGRI Banyuwangi menjadi Universitas PGRI Banyuwangi Diselenggarakan Oleh PPPL-PT PGRI Banyuwangi dan SK tersebut disusul SK Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor :223/D/O/2008 mengenai Ralat penyelenggara dan penggabungan program studi. Ditahun 2010 adanya Ralat SK Mendiknas Nomor:82/D/O/2010 mengenai program studi.

Pada Tahun 2012 kami baru mendapatkan mahasiswa baru pertama kali dikarenakan Akreditasi ke dua Program Studi masih belum dilakukan. Berkat kerjasama yang baik dan kerja keras dari seluruh civitas akademika, maka pada tahun 2014 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian terakreditasi C berdasarkan keputusan Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi (BAN-PT) No. 176/SK/BAN-PT/Akred/S/VI/2014 dan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan terakreditasi C berdasarkan keputusan Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi (BAN-PT) No. 2168/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2016.

## **B. Visi, Misi dan Tujuan Fakultas Pertanian**

### **Visi**

Menjadikan lulusan *technopreneur* muda yang unggul, berkualitas dan berdaya saing di bidang pertanian pada tahun 2022.

### **Misi**

1. Menyelenggarakan proses pembelajaran dibidang pertanian dan perikanan untuk menghasilkan lulusan berjiwa entrepreneurship.
2. Melaksanakan penelitian dibidang pertanian dan perikanan dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal.
3. Menerapkan IPTEK pada bidang teknologi pertanian dan perikanan sebagai wujud dalam penyelenggaraan pengabdian kepada masyarakat.
4. Menjalin kerjasama dengan institusi pemerintah maupun swasta dalam bidang pertanian dan perikanan.

## Tujuan

1. Menghasilkan lulusan yang berkualitas dan berjiwa *entrepreneurship* serta peka terhadap kemajuan pengetahuan dan keterampilan dibidang teknologi pertanian dan perikanan.
2. Lulusan mampu merubah bahan baku pertanian dan perikanan lokal menjadi produk nilai tambah yang tinggi.
3. Lulusan mampu menerapkan IPTEK bidang pertanian dan bermanfaat untuk masyarakat lokal.
4. Lulusan mampu berkontribusi dan bekerjasama dengan stakeholder dalam bidang pertanian

## II. ORGANISASI

---

### A. Struktur Organisasi

Fakultas Pertanian dipimpin oleh Dekan yang proses pemilihannya berdasarkan pada SK Rektor No. 008/SK.R/UNIBA/II/2018. Dalam melaksanakan tugasnya, Dekan mengacu pada tugas pokok dan fungsi (Tupoksi) dan analisis jabatan (Anjab) yang telah disusun oleh pimpinan Universitas. Hal ini dilakukan dalam rangka komitmen Fakultas untuk bekerja secara sungguh-sungguh dan mengikuti nilai, norma, etika dan budaya organisasi yang disepakati bersama, serta mampu membuat keputusan yang tepat dan cepat.

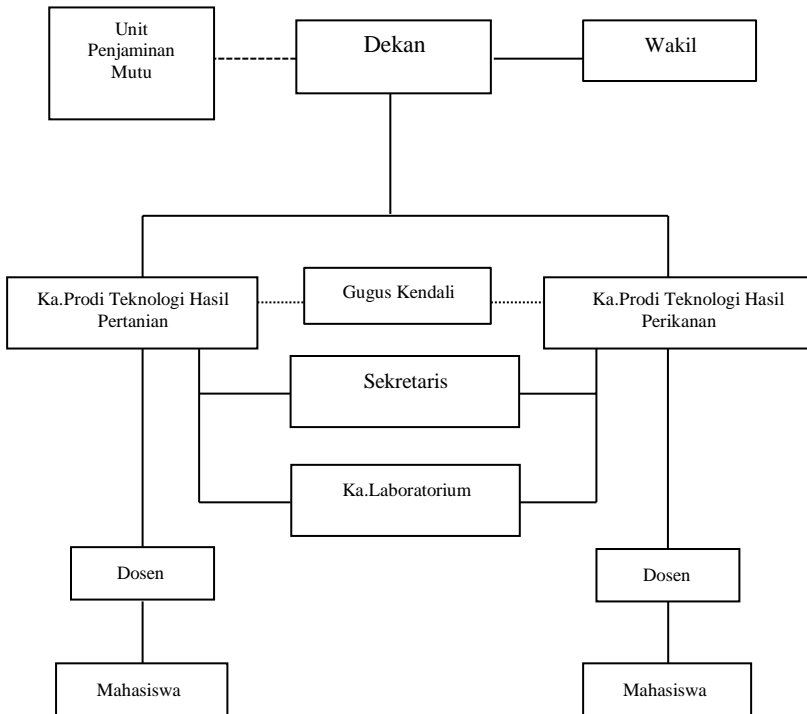
Fakultas secara organisatoris, Dekan dibantu oleh Wakil Dekan untuk menjalankan kepemimpinan operasional fakultas menyusun kebijakan dan SOP yang relevan untuk dijadikan pedoman dalam setiap kegiatan, seperti SOP perkuliahan, SOP skripsi, SOP bimbingan akademik dan SOP pengiriman dosen ke *workshop*. Setiap pelaksanaan kegiatan dimonitoring dan dievaluasi melalui dokumen-dokumen evaluasi dan dibahas dalam rapat-rapat rutin fakultas. **Lingkup wewenang dan tanggung jawab Fakultas** diatur sebagai berikut:

1. **Dekan** menyelenggarakan pengembangan fakultas sesuai dengan visi dan misi yang disampaikan dan dipertanggungjawabkan kepada Rektor.
2. **Wakil Dekan** membantu dekan dalam urusan akademik dan pengelolaan fakultas.
3. **Ketua Program Studi** menyelenggarakan pengembangan program studi sesuai visi dan misi.
4. **Sekretaris Program Studi** membantu ketua program studi dalam pengembangan program studi.
5. **Kepala Laboratorium** melayani kegiatan-kegiatan praktikum bagi staf pengajar dan mahasiswa baik untuk kegiatan pendidikan dan pengajaran



maupun penelitian dan pengabdian pada masyarakat.

Selain mekanisme pengambilan keputusan di atas dibentuk pula tim/panitia *ad hoc* yang sifatnya sementara untuk menangani kegiatan yang bersifat tidak rutin seperti panitia pelaksanaan UTS, UAS, panitia pelaksana kegiatan seminar nasional dan pendampingan kegiatan mahasiswa. Hal ini dimaksudkan untuk mencapai efektivitas dan efisiensi pengambilan keputusan, serta melibatkan semua pihak dalam kegiatan fakultas. Bagan struktur organisasi Fakultas secara lengkap ditampilkan pada



Gambar 2.1 Struktur Organisasi Fakultas Pertanian

## **III. SISTEM PENDIDIKAN**

---

### **A. Pendahuluan**

Fakultas adalah bagian dari Universitas yang merupakan suatu lembaga pendidikan tinggi. Oleh karena itu, berbagai langkah yang ditempuh dalam sistem pendidikan harus selalu memperhatikan tiga faktor yang berdasar pada tri dharma perguruan tinggi, antara lain:

1. Pendidikan dan Pengajaran  
Mahasiswa sebagai sasaran memiliki perbedaan karakter, baik dalam bakat, minat maupun kemampuan akademik;
2. Penelitian dan Pengembangan  
Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat;
3. Pengabdian Masyarakat  
Kebutuhan masyarakat terhadap tenaga ahli serta penerapan penelitian yang semakin meningkat baik kualitas maupun kuantitas.

Berkaitan dengan ketiga faktor, maka sistem pendidikan yang tepat adalah suatu sistem yang secara efektif dan efisien dapat menyerap faktor-faktor tersebut. Untuk mencapai hal-hal diatas, maka sistem pendidikan di Fakultas Pertanian secara bertahap telah mengalami perubahan-perubahan, baik yang sifatnya perbaikan menyeluruh maupun yang berupa penyempurnaan kecil. Sehingga sistem pendidikan Fakultas Pertanian yang pada dasarnya adalah Sistem Kredit Semester (SKS) memerlukan waktu pendidikan selama 4 (empat) tahun.

## **B. Sistem Kredit Semester (SKS)**

Sistem Kredit semester (SKS) adalah suatu sistem penyelenggaraan pendidikan dimana beban studi mahasiswa, beban kerja dosen dan beban penyelenggaraan program lembaga pendidikan dinyatakan dalam satuan kredit semester. Semester adalah satuan waktu terkecil untuk menyatakan lamanya suatu program pendidikan dalam suatu jenjang pendidikan. Satu semester merupakan satuan waktu kegiatan pembelajaran paling sedikit 16 (enam belas) minggu kerja.

Satuan kredit semester (SKS) adalah satuan yang digunakan untuk menyatakan besarnya studi mahasiswa, besarnya pengakuan atas usaha kumulatif bagi suatu program tertentu serta besarnya usaha untuk menyelenggarakan pendidikan bagi perguruan tinggi dan khususnya bagi dosen. Dengan kata lain, sks merupakan: (a) takaran beban belajar mahasiswa per minggu per semester melalui berbagai bentuk kegiatan kurikuler dalam proses pembelajaran; (b) takaran jumlah beban belajar mahasiswa dalam suatu program studi yang dinyatakan dalam kurikulum; (c) takaran beban tugas dosen dalam pembelajaran yang terdiri atas perencanaan, pelaksanaan, dan penilaian pembelajaran. Satuan kredit semester 1 (satu) sks setara dengan paling sedikitnya 50 menit kegiatan tatap muka, 60 menit kegiatan akademik terstruktur. Bobot kredit praktikum di laboratorium untuk 1 sks sebanyak 2-3 jam per minggu selama satu semester. Bobot kredit praktikum kerja lapangan dan yang sejenis untuk bobot satu sks dalam beban tugas lapangan sebanyak 4-5 jam per minggu selama satu semester. Bagi mahasiswa Fakultas Pertanian yang dapat menunjukkan prestasi akademik yang tinggi dapat mengambil paling banyak 24 (dua puluh empat) SKS per semester.

### **C. Nilai Kredit dan Beban Studi**

Pembelajaran sarjana di Fakultas Pertanian dapat berbentuk kuliah, responsi/ tutorial/ seminar/ bentuk pembelajaran lain yang sejenis, praktikum, KKN, PKL, dan penyusunan skripsi/ tugas akhir. Untuk perkuliahan, nilai Satuan Kredit Semester ditentukan berdasarkan atas beban kegiatan yang meliputi keseluruhan dua macam kegiatan perminggu.

1. Untuk Mahasiswa
  - a. kegiatan tatap muka 50 (lima puluh) menit per minggu per semester;
  - b. kegiatan penugasan terstruktur 60 (enam puluh) menit per minggu per semester; dan
  - c. kegiatan mandiri 60 (enam puluh) menit per minggu per semester.
2. Untuk Dosen
  - a. 50 menit acara tatap muka terjadwal dengan mahasiswa.
  - b. 60 menit acara perencanaan dan evaluasi kegiatan akademik terstruktur.
  - c. 60 menit pengembangan materi kuliah.

### **D. Beban Studi dalam Semester**

Beban studi mahasiswa dalam satu semester ditentukan atas dasar rata-rata waktu kerja sehari dan kemampuan individu. Pada umumnya orang bekerja rata-rata 6-8 jam sehari selama 5 hari berturut-turut. Seorang mahasiswa dituntut bekerja lebih lama sebab ia tidak saja bekerja pada siang hari tetapi juga malam hari. Kalau dianggap mahasiswa normal bekerja 6-8 jam pada siang hari dan 2 jam pada malam hari selama 5 hari berturut-turut, maka seorang mahasiswa diperkirakan memiliki waktu belajar 8-10 jam sehari atau 48-60 jam seminggu.

Oleh karena itu satuan kredit semester setara dengan 3 jam kerja per minggu, maka beban studi mahasiswa untuk tiap semester akan sama dengan 16-20 satuan kredit semester atau rata-rata 18 satuan kredit semester. Dalam menentukan beban studi satu semester, perlu juga diperhatikan kemampuan setiap individu. Kemampuan individu ini dapat dilihat dari hasil studinya pada semester yang lalu, yang diukur dengan indeks prestasi (IP). Besarnya indeks prestasi seorang mahasiswa dihitung berdasarkan rumus:

$$IP = \frac{(K \cdot NA)}{1K}$$

Dimana:

IP adalah Indeks Prestasi

K adalah satuan kredit semester untuk setiap mata kuliah yang diambil pada satu semester

NA adalah nilai akhir masing-masing mata kuliah

#### **E. Penilaian Kemampuan Akademik**

Untuk setiap mata kuliah yang telah diselesaikan oleh seorang mahasiswa diberikan suatu nilai akhir sebagai hasil penilaian kemampuan akademik mahasiswa terhadap penguasaan mata kuliah yang bersangkutan. Nilai akhir ini merupakan hasil penilaian terhadap berbagai aspek kemampuan mahasiswa dalam mengikuti dan menyelesaikan suatu mata kuliah selama satu semester, meliputi aspek disiplin, kreatifitas, kemampuan praktek menyelesaikan tugas-tugas terstruktur dan mandiri dan hasil-hasil ujian. Masing-masing aspek kegiatan diberikan penilaian yang dinyatakan dalam bentuk nilai mutu. Nilai mutu adalah ukuran untuk menunjukkan tingkat kemampuan mahasiswa didalam mengikuti penilaian kegiatan akademik diberi bobot yang ditentukan menurut perimbangan atau proporsi materi

kegiatan dengan materi perkuliahan secara keseluruhan dalam satu semester.

Yang dimaksud dengan bobot adalah besaran atau koefisien yang diberikan kepada setiap kegiatan penilaian suatu mata kuliah, yang mencerminkan tingkat kedalaman suatu kegiatan penilaian dan digunakan untuk menghitung/ menentukan nilai akhir kemampuan akademik untuk mata kuliah tersebut. Nilai akhir dari penilaian kemampuan akademik dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$N_a = \frac{(B_t \times N_t) + (B_m \times N_m) + (B_a \times N_a) + (B_p \times N_p)}{(B_t + B_m + B_a + B_p)}$$

Dimana:

$B_t$  adalah bobot untuk kegiatan terstruktur

$B_m$  adalah bobot untuk ujian tengah semester

$B_a$  adalah bobot untuk ujian akhir semester

$B_p$  adalah bobot untuk praktikum

$N_t$  adalah nilai mutu dalam angka untuk kegiatan terstruktur

$N_m$  adalah nilai mutu dalam angka untuk ujian tengah semester

$N_a$  adalah nilai mutu dalam angka untuk ujian akhir semester

$N_p$  adalah nilai mutu dalam angka untuk praktikum

Sistem penilaian yang digunakan menggunakan sistem PAN. Nilai yang diterima oleh mahasiswa dinyatakan dengan huruf. Kesetaraan nilai huruf, bobot dan golongan kemampuan adalah sebagai berikut:

<b>Nilai Angka</b>	<b>Nilai Huruf</b>	<b>Golongan Kemampuan</b>
75 -100	A	Sangat Baik
65-74,9	B	Baik
50-64,9	C	Cukup
30-49,9	D	Kurang
< 30	E	Gagal

## **IV. ADMINISTRASI AKADEMIK**

---

### **A. Heregistrasi**

Heregistrasi administrasi adalah proses pelayanan untuk memperoleh status terdaftar sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Kegiatan registrasi administrasi wajib dilakukan oleh seluruh mahasiswa secara tertib pada setiap awal semester sesuai dengan ketentuan Kalender Akademik. Semua kegiatan administrasi baik untuk calon mahasiswa baru maupun untuk mahasiswa lama dilakukan di Tata Usaha Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

1. Prosedur Heregistrasi
  - a. Melunasi biaya SWM dan Dana Pengembangan Pendidikan (DPP) dan kewajiban pembayaran lainnya dengan prosedur sebagai berikut:
    - 1) Mengisi form pengantar pembayaran yang disediakan diloket pembayaran
    - 2) Membayar biaya heregistrasi di Bank Mandiri
    - 3) Atau melakukan transfer pembayaran dengan mengisi form
    - 4) Atau melakukan pembayaran secara on-line di seluruh Indonesia pada Bank Mandiri.



- b. Melaksanakan pengisian Rencana Studi dan atau Key in secara online melalui <https://sim.unibabwi.ac.id/login.php>
  - c. Mengikuti perkuliahan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan fakultas
2. Mahasiswa yang terlambat Heregisterasi  
Mahasiswa yang terlambat melakukan heregisterasi (pembayaran SWM, DPP) dikarenakan denda yang ditentukan dengan SK Dekan Fakultas Pertanian.
3. Mahasiswa yang tidak Heregisterasi  
Mahasiswa yang tidak melaksanakan Heregisterasi pada waktu yang sudah ditentukan dianggap tidak aktif pada semester yang bersangkutan dan kepadanya dikenakan sanksi
  - a. Tidak berhak memperoleh pelayanan administrasi akademik
  - b. Membayar denda biaya SWM yang besarnya ditentukan dengan SK Dekan Fakultas Pertanian.

## **B. Rencana Studi Semester**

Rencana Studi Semester adalah registrasi akademik untuk memperoleh hak mengikuti kegiatan akademik bagi mahasiswa pada suatu semester di Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi. Kegiatan Rencana Studi Semester meliputi pengisian dan pengesahan Kartu Rencana Studi online (KRS online) melalui Sistem Informasi yang digunakan untuk registrasi mahasiswa dan Administrasi proses perkuliahan. Registrasi mahasiswa baru dan heregistrasi mahasiswa lama difasilitasi oleh *Key-In Online* yang dapat diakses melalui <http://sim.unibabwi.ac.id/login.php>

## **C. Cuti Akademik**

Prosedur yang harus ditempuh mahasiswa yang akan mengajukan cuti akademik, adalah sebagai berikut:

1. Mengajukan permohonan cuti dengan mengisi blangko permohonan cuti di kantor Tata Usaha Fakultas Pertanian

2. Meminta persetujuan Ketua Program studi dan Pimpinan Fakultas
3. Menyerahkan blangko permohonan cuti yang telah mendapat persetujuan Ketua Program Studi/Pimpinan Fakultas ke Universitas Cq. Biro Administrasi Akademik dengan dilampiri:
  - a. Surat keterangan Bebas Perpustakaan Fakultas.
  - b. Bukti pembayaran biaya administrasi cuti
4. Mahasiswa dapat mengajukan perpanjangan ijin cuti kuliah untuk semester berikutnya
5. Pengajuan permohonan cuti kuliah paling lambat 6 minggu setelah masa key-in (sesuai kalender akademik)
6. Selama kuliah di Fakultas Pertanian mahasiswa hanya diperbolehkan cuti paling lama 2 semester berturut turut.
7. Mahasiswa yang akan aktif kembali setelah cuti kuliah, langsung bisa melakukan registrasi sesuai dengan jadwal sesuai kalender akademik.

Langkah yang harus dilakukan mahasiswa dalam menyelesaikan kegiatan-kegiatan akademik dalam satu semester, termasuk didalamnya adalah kegiatan registrasi administrasi, rencana studi semester dan kegiatan perkuliahan.

#### **D. Perkuliahan**

1. Kegiatan Perkuliahan
  - i. Kegiatan perkuliahan dapat dibedakan menjadi perkuliahan teori, praktikum dan kerja lapangan
  - ii. Perkuliahan teori adalah perkuliahan yang sifatnya mengkaji dan menguasai teori, konsep, dan prinsip suatu bidang studi.
  - iii. Perkuliahan praktikum adalah perkuliahan yang sifatnya menghasilkan teori dalam situasi dan kondisi yang terbatas, misalnya dilaboratorium, kelas, workshop dan sebagainya.
  - iv. Kuliah kerja lapangan adalah perkuliahan yang sifatnya

- mengaplikasikan teori dalam bentuk praktik kerja lapangan.
- v. Perkuliahan terdiri dari kegiatan tatap muka, terstruktur, dan mandiri
  - vi. Kegiatan tatap muka adalah kegiatan perkuliahan terjadwal, dosen dan mahasiswa saling berkomunikasi secara langsung berupa ceramah, diskusi, tanya jawab, seminar atau kegiatan akademik lainnya.
  - vii. Kegiatan terstruktur adalah kegiatan belajar diluar jam terjadwal, mahasiswa melaksanakan tugas dari dan dalam pengawasan dosen yang berupa tugas-tugas pekerjaan rumah, penulisan laporan, penulisan makalah, penelitian atau kegiatan lain yang sejenis.
  - viii. Kegiatan mandiri adalah kegiatan belajar yang diatur oleh mahasiswa sendiri untuk memperkaya pengetahuannya dalam rangka menunjang kegiatan terstruktur yang berupa belajar dipergustakaan, wawancara dengan nara sumber atau kegiatan lainnya yang sejenis.

2. Ujian Semester

Ujian semester yang bersifat reguler adalah kegiatan akademik yang terjadwal oleh Fakultas Pertanian dan dilaksanakan dengan jenis mata kuliah dan jenis tingkat kemampuan/ kompetensi dalam kurikulum, pada setiap semester dilakukan penilaian terhadap mahasiswa dalam sistem berikut:

- a. Penilaian berdasarkan kehadiran mahasiswa dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar yang terjadwal dengan minimal kehadiran ditetapkan 75% dari keseluruhan kegiatan yang terjadwal untuk suatu mata kuliah, hasil kegiatan terstruktur, ujian tengah/ mid semester dan ujian akhir semester
- b. Ujian tengah/ mid semester dan ujian akhir semester dilaksanakan masing-masing satu kali dalam satu semester.
- c. Ketentuan penilaian ujian semester program reguler adalah sebagai berikut:

Nilai Akhir	Nilai Huruf	Makna
80-100	A	Sangat Baik
66-79	B	Baik
56-65	C	Cukup
46-55	D	Kurang
0-45	E	Gagal

- d. Persyaratan mengikuti ujian adalah sebagai berikut:
  - 1) Terdaftar sebagai mahasiswa aktif pada semester yang bersangkutan
  - 2) Sebelum mengikuti mahasiswa harus sudah melunasi kewajiban keuangannya
  - 3) Mahasiswa diwajibkan membawa Kartu Ujian
- 3. Kuliah Kerja Nyata

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata merupakan kegiatan lapangan bagi mahasiswa yang menempuh bagian akhir dari program pendidikan S-1. Program ini bersifat wajib bagi semua mahasiswa, karena program studi agribisnis mempercayai bahwa program ini

mampu mendorong empati mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan bagi penyelesaian persoalan yang ada di masyarakat. Dengan belajar bersama-sama masyarakat, akan banyak hal baru yang ditemu mahasiswa.

Masyarakat akan belajar dari mahasiswa dan sebaliknya mahasiswa akan banyak memperoleh pengetahuan dari masyarakat. Interaksi seperti inilah yang diharapkan tercipta dan menjadikan program ini menjadi program yang menyenangkan dan mempunyai manfaat yang signifikan bagi mahasiswa, program studi, universitas, masyarakat dan stakeholder. Bagi universitas kegiatan pembelajaran yang unik ini akan dapat terdokumentasikan dengan baik dalam laporan dan akan menjadi bahan pembelajaran dosen di kelas. Inilah yang menjadi nilai tambahan bagi kehidupan akademik di kampus. Pengabdian masyarakat berbasis riset mendapatkan bentuknya yang nyata dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata. Program ini juga merupakan wujud nyata peran mitra (industri maupun pemerintah daerah) dalam membantu menyelesaikan persoalan-persoalan masyarakat.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata menjadi bentuk nyata kontribusi program studi agribisnis bagi masyarakat, masyarakat, industri, pemerintah daerah dan kelompok masyarakat yang ingin mandiri secara ekonomi maupun sosial. Program KKN mensyaratkan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dan mahasiswa berperan aktif dalam mengetahui permasalahan yang ada, bahkan sebelum mereka terjun selama 1 sampai 2,5 bulan ditengah-tengah masyarakat. Konsep “working with community” telah menggantikan konsep “working for the community”.

Syarat, ketentuan dan pelaksanaan KKN diatur tersendiri dibawah kewenangan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM).

4. Tugas Akhir – Skripsi

Skripsi adalah karya tulis akhir formal yang merupakan hasil dari sebuah penelitian ilmiah oleh mahasiswa yang ditempuh dengan tatacara dan prosedur tertentu oleh masing-masing fakultas.

5. Pendaran dan Ujian Skripsi

Ketentuan Ujian Pendaran sebagai berikut:

- a. Mengajukan pendaftaran dengan mengisi blangko di fakultas.
- b. Membayar biaya ujian skripsi dan pendaran.
- c. Telah bebas teori.
- d. Lulus KKN dan PKL
- e. Menyerahkan foto copy Kartu Mahasiswa Aktif.

6. Yudisium

Sebelum wisuda sarjana, masing-masing fakultas mengadakan upacara resmi, berupa Yudisium yang berfungsi menyampaikan berita kelulusan kepada setiap mahasiswa yang telah memenuhi ketentuan. Yudisium dilaksanakan paling lambat satu bulan sebelum pelaksanaan wisuda.

Ketentuan Yudisium:

- a. Mengajukan pendaftaran dengan mengisi blangko di fakultas
- b. Telah menempuh seluruh mata kuliah
- c. Telah lulus ujian skripsi dan pendaran
- d. Nilai D maksimal 2 MK
- e. Menyerahkan copy Kartu Mahasiswa Aktif

7. **Wisuda**

Wisuda adalah upacara seremonial setelah mahasiswa menyelesaikan tugas akademik dan memenuhi semua persyaratan yang ditentukan. Para wisudawan dilantik sebagaimana lazimnya, upacara wisuda dipimpin oleh Rektor atau pejabat yang ditunjuk atas nama Rektor. Pelantikan dilakukan oleh Rektor, Dekan dan Ketua Program Studi.

Wisuda dilaksanakan 1 (satu) kali dalam setahun sebagaimana tercantum dalam kalender akademik. Ketentuan mengikuti wisuda:

- a. Sudah dinyatakan lulus yudisium
- b. Melakukan pendaftaran dengan mengentry biodata melalui <https://sim.unibabwi.ac.id/login.php>
- c. Mengunggah pas foto warna (menggunakan jas almamater untuk wisudawan S1)
- d. Mencetak form biodata wisuda dengan melengkapi:
  - 1) Fotocopy ijazah sebelumnya sebanyak 1 lembar
  - 2) Fotocopy akta kelahiran sebanyak 1 lembar
  - 3) Fotocopy Kartu Mahasiswa aktif sebanyak 1 lembar
  - 4) Surat bebas pustaka dari Perpustakaan Fakultas Pertanian sebanyak 1 lembar
  - 5) Surat bebas pustaka dari Perpustakaan Universitas sebanyak 1 lembar
  - 6) Pas foto hitam putih ukuran 4x6 sebanyak 6 lembar
- e. Membayar biaya wisuda

**E. Tata Tertib Kegiatan Akademik**

Bagi mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi, diwajibkan mematuhi tata tertib dan kegiatan kampus:

1. Tata tertib adalah peraturan yang mengatur sikap, perkataan dan perbuatan mahasiswa Fakultas Pertanian.
2. Mahasiswa Fakultas Pertanian adalah anggota masyarakat yang sedang mengikuti proses pendidikan di Universitas PGRI Banyuwangi.
3. Rektor adalah Pimpinan tertinggi Universitas PGRI Banyuwangi.
4. Pimpinan Universitas terdiri dari Rektor, Wakil Rektor I, Wakil Rektor II dan Wakil Rektor III.
5. Pimpinan Fakultas adalah pimpinan tertinggi di Fakultas, yang terdiri dari Dekan dan Wakil Dekan.
6. Pelanggaran tata tertib adalah setiap sikap, perkataan dan perbuatan yang bertentangan dengan Tata Tertib Mahasiswa Fakultas Pertanian, yang diketahui pada waktu sedang atau setelah melakukan berdasarkan laporan dari pengaduan oleh keluarga besar Fakultas Pertanian atau pihak lain yang dirugikan.
7. Proses pemeriksaan adalah usaha yang dilakukan dalam rangka mencari dan menemukan bukti-bukti, keterangan dan informasi tentang ada atau tidaknya pelanggaran Tata Tertib Mahasiswa Fakultas Pertanian.
8. Tindakan disiplin adalah tindakan yang dikenakan kepada Mahasiswa atau Mahasiswi yang terbukti melakukan pelanggaran Tata Tertib Mahasiswa Fakultas Pertanian.
9. Sanksi adalah suatu konsekuensi yang mempunyai fungsi agar Tata Tertib ditaati dan atau sebagai akibat hukum atas pelanggaran Tata Tertib yang dilakukan Mahasiswa.
10. Pembelaan adalah upaya Mahasiswa yang dinyatakan melakukan pelanggaran sesuai dengan ketentuan-ketentuan



yang berlaku di lingkungan Fakultas Pertanian untuk mengajukan alasan-alasan dan sanksi – sanksi yang meringankan atau membebaskannya dari sanksi.

11. Keberatan adalah upaya terakhir Mahasiswa terhadap keputusan sanksi yang dikeluarkan oleh Dekan atau Rektor.
12. Rehabilitasi adalah pemulihan hak Mahasiswa yang terkena sanksi.

## **V. DOSEN PEMBIMBING AKADEMIK**

---

### **A. Pengertian**

Dosen Pembimbing Akademik adalah staf pengajar tetap suatu Perguruan Tinggi yang paling tepat untuk menjadi sumber bantuan nasehat akademik agar para mahasiswa dapat menyelesaikan tugasnya sebagai mahasiswa. Bantuan yang diberikan oleh para Dosen Pembimbing Akademik kepada individu-individu mahasiswa dimaksudkan agar mahasiswa dapat mengembangkan pandangan, mengambil keputusan dan menanggulangi konsekuensinya sendiri.

### **B. Pentingnya Dosen Pembimbing Akademik**

Pentingnya Dosen Penasehat Akademik di perguruan tinggi adalah sebagai berikut:

1. Dengan sistem penyelenggaraan pendidikan yang baru di Perguruan Tinggi (Sistem Kredit Semester). Setiap mahasiswa harus merencanakan dan memutuskan program dan jumlah sks yang akan diambil sesuai dengan IP dicapai ada semester lalu, setiap mahasiswa mendapat kesempatan untuk lebih maju menurut kemampuannya masing-masing.
2. Kedudukan dan peran dosen yaitu sebagai pengajar, pendidik, pembimbing, dan pembina mahasiswa dalam perguruan tinggi.
3. Adanya keanekaragaman latar belakang mahasiswa antara lain lingkungan sosial, budaya, agama, ekonomi, dan pendidikan yang berbeda akan mempengaruhi perkembangan pribadi mahasiswa.

### **C. Tugas Dosen Pembimbing Akademik**

1. Menerima dan memberikan penjelasan kepada mahasiswa tentang cara-cara belajar di Perguruan Tinggi.

2. Mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi mahasiswa kesulitan/ kebutuhan dalam mengusahakan sarana akademik.
3. Memberikan pengarahan tentang pentingnya studi kelompok diskusi dan melatih diri untuk berfikir secara analitis serta mengadakan pengawasan.
4. Memberikan penjelasan tentang administrasi pendidikan (aturan akademik, pengertian sks, strategi belajar, strategi dalam memperbaiki IP dan mempercepat kelulusan, Pengisian KRS online dan lain-lain).
5. Menerima laporan yang menyangkut kesulitan-kesulitan dalam mengikuti kegiatan akademik.
6. Mendorong mahasiswa senang dan gemar berdiskusi, seminar atau penulisan ilmiah.
7. Menjadwal kegiatan pertemuan berkala dengan mahasiswa yang dibimbingnya.
8. Menerima keluhan dan laporan tentang kemajuan belajar mahasiswa, baik saat pertemuan terjadwal maupun diluar acara pertemuan.
9. Menerima salinan Kartu Hasil Studi (KHS) mahasiswa yang dibimbingnya pada setiap akhir semester dan meneliti kembali keberhasilan studi mahasiswa melalui KHS tersebut.
10. Menandatangani Kartu Rencana Studi (KRS), Transkrip Nilai, Surat Permohonan cuti Akademik serta surat lainnya yang belum diatur dalam aturan ini.

#### **D. Persyaratan Dosen Akademik**

Persyaratan Dosen Pembimbing Akademik adalah Dosen Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi yang sama dengan mahasiswa yang dibimbingnya.

## VI. KETENTUAN KHUSUS AKADEMIK PROGRAM STUDI

---

### A. Pendahuluan

Tujuan Program Studi adalah menghasilkan sarjana pertanian dan perikanan yang berakhlak mulia, yang memiliki kompetensi teoritik dan teknis di bidang pertanian dan perikanan yang mampu bersaing. Program gelar yang ada di Fakultas Pertanian adalah Program Sarjana Strata- 1 (S1). Program ini mempunyai beban studi kumulatif 150 sks dengan lama studi kumulatif paling lama 8 semester.

### B. Evaluasi Keberhasilan

Evaluasi Keberhasilan Studi adalah kegiatan yang dilakukan terhadap seorang mahasiswa dalam mengikuti kegiatan-kegiatan akademik yang ditetapkan dalam kurun waktu tertentu. Evaluasi keberhasilan studi dimaksudkan untuk menentukan beban kredit yang boleh diambil oleh mahasiswa pada kegiatan semester berikutnya dan untuk menentukan apakah seorang mahasiswa diperkenankan melanjutkan kegiatan akademiknya atau tidak di Program Studi.

Terdapat enam tahap evaluasi keberhasilan studi yaitu:

- 1) evaluasi keberhasilan studi setiap akhir semester
- 2) evaluasi keberhasilan studi tahun pertama
- 3) evaluasi keberhasilan studi tahun kedua
- 4) evaluasi keberhasilan studi tahun ketiga
- 5) evaluasi keberhasilan studi tahun keempat
- 6) evaluasi keberhasilan studi pada akhir studi

1. Evaluasi Keberhasilan Studi Setiap Akhir Semester

Evaluasi keberhasilan studi setiap akhir semester hanya dapat dilakukan terhadap mahasiswa yang terdaftar sebagai mahasiswa aktif di Program Studi pada semester yang bersangkutan. Evaluasi setiap akhir semester ini ditujukan untuk menentukan besarnya beban kredit mata kuliah atau kegiatan akademik lain yang boleh diambil pada semester berikutnya. Besarnya beban kredit yang boleh diambil didasarkan pada Indeks Prestasi (IP) yang telah diperoleh.

2. Evaluasi Keberhasilan Studi Tahun Pertama

Pada akhir tahun pertama sejak mahasiswa terdaftar pada Program Studi (termasuk yang mereka yang alih program), dilakukan evaluasi untuk menentukan apakah mahasiswa yang bersangkutan boleh melanjutkan studi atau tidak.

Mahasiswa boleh melanjutkan studi apabila memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Telah mengumpulkan sekurang-kurangnya 24 sks
- b. IPK sekurang-kurangnya sama dengan 2,00 yang diperhitungkan dari 24 sks mata kuliah dengan nilai yang terbaik.

3. Evaluasi Keberhasilan Studi Tahun Kedua

Mahasiswa boleh melanjutkan studinya setelah tahun kedua apabila memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Telah mengumpulkan sekurang-kurangnya 48 sks
- b. IPK sekurang-kurangnya sama dengan 2,00 yang diperhitungkan dari 48 sks mata kuliah dengan nilai yang terbaik.

4. Evaluasi Keberhasilan Studi Tahun Ketiga

Mahasiswa boleh melanjutkan studinya setelah tahun ketiga apabila memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Telah mengumpulkan sekurang-kurangnya 72 sks

- b. IPK sekurang-kurangnya sama dengan 2,00 yang diperhitungkan dari 72 sks mata kuliah dengan nilai terbaik.
5. Evaluasi Keberhasilan Studi Tahun Keempat
  - a. Telah mengumpulkan sekurang-kurangnya 96 sks
  - b. IPK sekurang-kurangnya sama dengan 2,00 yang diperhitungkan dari 96 sks mata kuliah dengan nilai yang terbaik.
6. Evaluasi Keberhasilan Studi pada Akhir Studi  
Mahasiswa dapat dinyatakan telah menyelesaikan program studi agribisnis apabila memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:
  - a. Terdaftar sebagai mahasiswa aktif pada tahun akademik yang bersangkutan.
  - b. Mempunyai Sertifikat Penguasaan Bahasa Inggris serta TOEFL dengan skor minimal 400 dan penguasaan Program Aplikasi Komputer minimal 2 program aplikasi.
  - c. Telah menempuh semua mata kuliah wajib, melakukan PKL dan Kuliah Kerja Nyata (KKN).
  - d. Telah mengumpulkan kredit sebesar 150 sks.
  - e. IP kumulatif sekurang-kurangnya sama dengan 2,00.
  - f. Tidak ada nilai mutu akhir E.
  - g. Jumlah sks dari mata kuliah yang mendapat nilai mutu akhir D paling banyak maksimal 2 mata kuliah dari beban kredit yang ditempuh..
  - h. Masa studi yang dihitung sampai pada saat yudisium tidak melebihi 4 tahun bagi mahasiswa yang masuk ke Progam Studi setelah lulus SMU serta mendapatkan predikat cumlaude. Untuk mahasiswa pindahan, lama belajar pada Perguruan Tinggi asal diperhitungkan sebagai masa studinya. Masa cuti akademik (terminal) tidak diperhitungkan dalam masa studi pada akhir studi ini.

### **C. Ketentuan PKL, KKN dan Skripsi**

Seorang mahasiswa Fakultas Pertanian selama studinya wajib melakukan Studi Lapangan (PKL), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Skripsi. Skripsi dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan Magang percobaan/ Survei. Mahasiswa telah dapat memprogram kegiatan tersebut apabila telah mengumpulkan minimal 85 sks untuk PKL, 104 sks untuk KKN, 144 sks untuk Skripsi. Ketentuan rinci tentang hal-hal yang berkaitan dengan PKL, KKN dan Skripsi ada dalam Buku Pedoman PKL, KKN dan Skripsi.

### **D. Predikat Kelulusan**

Predikat kelulusan untuk Sarjana S-1 Fakultas Pertanian adalah sebagai berikut:

1. Dengan Pujian (Cumlaude), apabila  $IPK \geq 3,51$  dengan masa studi  $\leq 4$  tahun
2. Sangat Memuaskan, apabila  $IPK 3,00-3,50$  atau  $IPK > 3,5$  dengan masa studi  $> 4$  tahun
3. Memuaskan, apabila  $IPK 2,00 - 3,00$

## VII. KURIKULUM

---

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

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

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

### A. Kompetensi

Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi merumuskan kurikulum secara terstruktur yang terdiri dari kompetensi utama, kompetensi pendukung, kompetensi lainnya guna menghasilkan lulusan yang sesuai dengan visi, misi dan tujuan program studi yang berorientasi pada masa depan, sehingga lulusan Fakultas Pertanian dapat bersaing di dunia kerja.



Pengertian untuk setiap kompetensi adalah sebagai berikut:

1. Kompetensi Utama adalah kemampuan minimal untuk menampilkan unjuk kerja yang memuaskan sesuai dengan penciri Fakultas Pertanian. Penciri Fakultas Pertanian sesuai dengan visi Fakultas Pertanian yang bertumpu pada lulusan *technopreneur* muda yang unggul, berkualitas dan berdaya saing di bidang pertanian.
2. Kompetensi Pendukung adalah kemampuan yang gayut dan dapat mendukung kompetensi utama serta merupakan ciri khas Fakultas Pertanian.
3. Kompetensi Lainnya adalah kemampuan yang ditambahkan yang dapat membantu meningkatkan kualitas hidup, dan ditetapkan berdasarkan keadaan serta kebutuhan lingkungan Fakultas Pertanian.

## **B. Kompetensi Utama Lulusan**

Kompetensi utama lulusan Fakultas Pertanian terdiri dari 8 kompetensi *hard skill* dan 5 kompetensi *soft skill*.

Kompetensi *hard skill* meliputi:

1. Menguasai teori bisnis, kewirausahaan dan IPTEK pertanian dan perikanan untuk mengelola perusahaan.
2. Mampu mengorganisasikan dan memimpin perusahaan pertanian/perikanan secara kreatif dan inovatif.
3. Mampu merencanakan, menjalankan dan mengembangkan bisnis pangan lokal yang adaptif terhadap perubahan lingkungan.
4. Mampu mengambil keputusan strategik dan operasional serta berani menghadapi resiko kewirausahaan secara bertanggungjawab.
5. Mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan alternatif solusi di bidang pertanian/perikanan secara komprehensif dan dapat dipertanggungjawabkan secara egaliter.

6. Mampu merancang dan melaksanakan penelitian secara ilmiah untuk mendapatkan temuan ilmiah yang diakui masyarakat akademis.
7. Menguasai metode kuantitatif dan kualitatif untuk menganalisis permasalahan pertanian/perikanan serta mempertanggung jawabkan hasil analisis secara akademik.

Kompetensi *soft skill* meliputi:

1. Kemampuan mengembangkan kreativitas, keinovatifan, dalam mengembangkan pertanian/perikanan.
2. Kemampuan bekerjasama dalam tim yang multidisiplin.
3. Mampu belajar sepanjang hayat dan berwawasan global.
4. Memiliki jiwa kewirausahaan di bidang pertanian/perikanan.
5. Memiliki jiwa *leadership*.

### **C. Kompetensi Pendukung Lulusan**

Kompetensi pendukung lulusan Fakultas Pertanian terdiri dari 5 kompetensi *hard skill* yakni:

1. Kemampuan menerapkan IPTEK produksi pertanian dan perikanan secara modern untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal;
2. Kemampuan memanfaatkan teknologi informasi dan sistem informasi manajemen dalam pengelolaan pertanian/perikanan.
3. Kemampuan memberi motivasi dan mendinamisasi masyarakat dalam pengembangan pertanian/perikanan.

#### D. Struktur Kurikulum

Kurikulum yang berjalan pada saat ini di Fakultas Pertanian merupakan Kurikulum Perguruan Tinggi (KPT) yang bertujuan untuk mendukung pencapaian kompetensi lulusan.

1. Jumlah sks PS (minimum untuk kelulusan): 150 sks yang tersusun sebagai berikut:

Tabel 5.1 Jumlah SKS Fakultas Pertanian

<b>Jenis Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>	<b>Keterangan</b>
<b>(1)</b>	<b>(2)</b>	<b>(3)</b>
Mata Kuliah Wajib	140	Terdiri dari kurikulum inti dan kurikulum lokal atau institusional.
Mata Kuliah Pilihan	10	Jumlah minimal yang wajib diambil mahasiswa sebanyak 10 sks dari total 24 sks yang ditawarkan selama 3 tahun terakhir.
<b>Jumlah Total</b>	<b>150</b>	

2. Tuliskan struktur kurikulum berdasarkan urutan mata kuliah (MK) semester demi semester, dengan mengikuti format tabel berikut:

Tabel 5.2 Struktur Kurikulum Berdasarkan Urutan Mata Kuliah (MK) Semester Demi Semester Program Studi

SMTR	NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	KATEGORI MATA KULIAH		SKS
				WAJIB	PILIHAN	
<b>SMTR I</b>	1	MPK 101	Pendidikan Agama	✓		2
	2	MPK 103	Matematika Dasar	✓		2
	3	MKK 104	Biologi Dasar	✓		3
	4	MPK 102	Pendidikan Pancasila	✓		2
	5	MKK 205	Fisika Dasar	✓		3
	6	MKB 101	Bahasa Inggris	✓		3
	7	MKK 102	Pengetahuan Teknologi Pertanian	✓		2
	8	MKK 101	Kimia Dasar	✓		3
	<b>TOTAL SKS SEMESTER I</b>				20	
<b>SMTR II</b>	1	MPK 204	Bahasa Indonesia	✓		2
	2	MPK 205	Pendidikan kewarganegaraan	✓		2
	3	MPK 206	Ke PGRI-an	✓		2
	4	MPB 304	Pengantar Ilmu Ekonomi	✓		2

	5	Buku Panduan Akademik Fakultas Pertanian MKB 303	Kimia Pangan 1	✓		3
	6	MPK 103	ISBD	✓		2
	7	MKK 209	Pengantar Ilmu Pertanian	✓		2
	8	MKB 202	Pengantar TI	✓		3
	9	MKK 309	Biokimia Umum	✓		3
	10	MKB 306	Mikrobiologi Dasar	✓		2
	<b>TOTAL SKS SEMESTER II</b>			<b>23</b>		<b>23</b>
<b>SMTR III</b>	1	MPB 609	Sanitasi Keamanan Pangan	✓		3
	2	MPB 303	Dasar Komunikasi Penyuluh Pertanian	✓		2
	3	MKB 304	Ilmu Bahan Pangan	✓		3
	4	MKK 311	Prinsip Teknik Pangan	✓		2
	5	MPB 202	Dasar Manajemen	✓		2
	6	MKB 305	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	✓		3
	7	MPB 305	Mesin dan Peralatan Pertanian	✓		2
	8	MKB 510	Statistika	✓		3

	<b>TOTAL SKS SEMESTER III</b>			<b>20</b>		<b>20</b>
<b>SMTR IV</b>	1	MKK 415	Food Additive	✓		2
	2	MKK 413	Satuan Operasi	✓		3
	3	MKB 410	Pengembangan Produk Baru	✓		2
	4	MKK 411	Teknologi Pengawetan dan Pengemasan	✓		3
	5	MKB 407	Ilmu Pangan dan Gizi	✓		2
	6	MKK 515	Bioteknologi	✓		2
	7	MPB 405	Mikrobiologi Pangan dan Industri	✓		3
	8	MKK 414	Ekonomi Teknik	✓		2
	9	MKK 412	Analisa Hasil Pertanian	✓		3
	10	MKB 411	Kimia Pangan II	✓		2
	<b>TOTAL SKS SEMESTER IV</b>			<b>24</b>		<b>24</b>
<b>SMTR V</b>	1	MPB 508	Teknologi Pengolahan Limbah	✓		2
	2	MKK 516	Perencanaan Pabrik	✓		2
	3	MPB 611	Teknologi Pengolahan Pangan	✓		3
	4	MKB 409	Kewirausahaan	✓		3

	5	MKP 503	TeknologiPengola hanTanaman Perkebunan I		✓	3
	6	MPB 509	TeknologiPengola hanSereal, Legume danUmbi	✓		3
	7	MKB 511	RancanganPercobaan	✓		3
	8	MKP 501	TeknologiPengola hanHasilTernakda nPerikanan	✓		3
	<b>TOTAL SKS SEMESTER V</b>				<b>19</b>	<b>3</b>
<b>SMTR VI</b>	1	MPB 712	UjiSensoris	✓		3
	2	MKB 614	MetodologiPenelitian	✓		2
	3	MBB 601	KKN	✓		2
	4	MPB 612	TeknologiPengola hanPanganLokal	✓		3
	5	MKK 617	ManajemenMutu	✓		2
	6	MKB 612	Metode Penulisan Karya Ilmiah	✓		2
	7	MKP 604	TeknologiPengola hanTanaman Perkebunan II		✓	2
	<b>TOTAL SKS SEMESTER VI</b>				<b>14</b>	<b>2</b>

<b>SMTR VII</b>	1	MKK 718	Aplikasi HACCP	✓		2
	2	MKB 715	PanganFungsional	✓		2
	3	MKP 704	TeknologiPengola hanLemakdanMiny ak		✓	3
	4	MBB 703	PKL	✓		2
	5	MKB 714	BahasaInggrisTer apan	✓		3
	6	MKP 705	TeknologiPengola hanBuahdanSayur		✓	3
	7	MBB 702	KKL		✓	2
	<b>TOTAL SKS SEMESTER VII</b>				<b>9</b>	<b>8</b>
<b>SMTR VIII</b>	1	MKB 816	TugasAkhir (Skripsi)	✓		6
	2	MKB 613	Seminar	✓		2
	<b>TOTAL SKS SEMESTER VIII</b>				<b>8</b>	
<b>TOTAL SKS</b>				<b>136</b>	<b>14</b>	<b>150</b>



Kode Transkrip	Mata Kuliah	SKS	Keterangan
<b>MPK (Matakuliah Pengembangan Kepribadian)</b>			
MPK54001	ISBD	2 (2-0)	Wajib
MPK54002	Pendidikan Pancasila	2 (2-0)	Wajib
MPK54003	Ke-PGRI-an	2 (2-0)	Wajib
MPK54004	Pendidikan Agama	2 (2-0)	Wajib
MPK54005	Pendidikan Kewarganegaraan	2 (2-0)	Wajib
MPK54006	Bahasa Indonesia	2 (2-0)	Wajib
<b>MKK (Matakuliah Keilmuan dan Keterampilan)</b>			
MKK54001	Biologi Dasar	3 (2-1)	Wajib
MKK54002	Kimia Dasar II	3 (2-1)	Wajib
MKK54003	Biologi Perikanan	3 (2-1)	Wajib
MKK54004	Biokimia Umum	3 (2-1)	Wajib
MKK54005	Hukum dan Peraturan Perikanan	2 (2-0)	Wajib
MKK54006	Ekologi Umum	2 (2-0)	Wajib
MKK54007	Ikhtologi	2 (2-0)	Wajib
MKK54008	Statistika	3 (2-1)	Wajib
MKK54009	Oceanografi	2 (2-0)	Wajib

MKK54010	<i>Buku Panduan Akademik Fakultas Pertanian</i> Kebijakan Pembangunan Perikanan	3 (2-1)	Wajib
MKK54011	Pengantar Ilmu Perikanan	2 (2-0)	Wajib
MKK54012	Kimia Dasar I	3 (2-1)	Wajib
MKK54013	Fisika Dasar	3 (2-1)	Wajib
MKK54014	Pengantar Budidaya Perikanan	3 (2-1)	Wajib
MKK54015	Dasa-dasar Penangkapan	2 (2-0)	Wajib
MKK54016	Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan	2 (2-0)	Wajib
MKK54017	Klimatologi	2 (2-0)	Wajib
MKK54018	Planktonologi	2 (2-0)	Wajib
MKK54019	Ekologi Perairan	2 (2-0)	Wajib
MKK54020	Matematika Dasar	2 (2-0)	Wajib
MKK54021	Dasar-dasar Manajemen	2 (2-0)	Wajib
MKK54022	Avertebrata air	3 (2-1)	Wajib
<b>MKB (Matakuliah Keahlian Berkarya)</b>			
MKB54001	Ilmu Gizi Ikan	2 (2-0)	WAJIB
MKB54002	Mikrobiologi Pangan Industri	3 (2-1)	WAJIB
MKB54003	Manajemen Mutu	3 (2-1)	WAJIB
MKB54004	Pengemasan	2 (2-0)	WAJIB
MKB54005	Thermal	2 (2-0)	WAJIB
MKB54006	Metode Analisa Lab	3 (2-1)	WAJIB

MKB54007	<i>Buku Panduan Akademik Fakultas Pertanian</i> Bahasa Inggris	2 (2-0)	WAJIB
MKB54008	Pengantar TI	2 (2-0)	WAJIB
MKB54009	Mikrobiologi Dasar	3 (2-1)	WAJIB
MKB54010	Foadadiktif	2 (2-0)	WAJIB
MKB54011	Metodologi Penelitian	2 (2-0)	WAJIB
MKB54012	Kimia Pangan	3 (2-1)	WAJIB
MKB54013	Teknik Fermentasi	3 (2-1)	WAJIB
MKB54014	Sanitasi Industri	3 (2-1)	WAJIB
MKB54015	Bioteknologi	2 (2-0)	WAJIB
MKB54016	Analisa Pangan Hasil Perikanan	3 (2-1)	WAJIB
MKB54017	Pengujian Hasil Perikanan/HACCP	2	WAJIB
MKB54018	Tek. Limbah Ikan	3 (2-1)	WAJIB
MKB54019	Tek. Refrigasi	3 (2-1)	WAJIB
MKB54020	Kewirausahaan	2 (2-0)	WAJIB
MKB54021	Tata Letak Perencanaan Pabrik	2 (2-0)	WAJIB
MKB54022	Rancangan Percobaan	2 (2-0)	WAJIB
MKB54023	Dasar-dasar pengawetan	2 (2-0)	WAJIB
MKB54024	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	3 (2-1)	WAJIB
MKB54025	Toksilogi Hasil Perikanan	3 (2-1)	WAJIB
<b>MPB (Matakuliah Perilaku Berkarya)</b>			

MPB54001	<i>Buku Panduan Akademik Fakultas Pertanian</i> Pengantar Ilmu Ekonomi	2 (2-0)	WAJIB
MPB54002	Skripsi dan Komprehensif	6	SKRIPSI
MPB54003	Sosiologi Pedesaan	2 (2-0)	WAJIB
<b>MBB (Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat)</b>			
MBB54001	KKN	2 (2-0)	WAJIB
MBB54002	PKL	2 (2-0)	WAJIB
MBB54003	KKL	2 (2-0)	WAJIB
MBB54004	Seminar	2 (2-0)	WAJIB
<b>MKP</b>			
MKP54001	Analisa Sensoris	2 (2-0)	PILIHAN
MKP54002	Tata Niaga Hasil Perikanan	2 (2-0)	PILIHAN
<b>Jumlah SKS</b>		<b>150 sks</b>	<b>Wajib</b>

## E. Deskripsi Mata Kuliah

### 1. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

<b>MPK 101</b>	<b>Pendidikan Agama Islam</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> <p>Mata kuliah Pendidikan Agama Islam bersifat wajib lulus bagi setiap mahasiswa yang beragama Islam di seluruh program studi, berbobot 2 SKS. Mata kuliah ini dirancang dengan maksud memperkuat iman dan taqwa kepada Allah SWT, serta memperluas wawasan hidup beragama, sehingga terbentuk mahasiswa yang berbudi pekerti luhur, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis serta berpandangan luas, dengan memperhatikan tuntutan untuk menghormati intra dalam satu umat dan dalam hubungan kerukunan antarumat beragama. Kegiatan perkuliahan dilakukan dengan model ceramah, dialog dan presentasi makalah. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas dan laporan serta presentasi.</p>		

<b>MPK 102</b>	<b>Pendidikan Pancasila</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> <p>Standar kompetensi mata kuliah Pendidikan Pancasila adalah: (1) Mampu mengambil sikap bertanggung jawab sebagai warga negara yang baik (good citizens) sesuai dengan hati nuraninya; (2) Mampu memaknai kebenaran ilmiah yang terdapat dalam Pancasila; (3) Mampu memaknai peristiwa sejarah dan nilai-nilai budaya bangsa untuk menggalang persatuan Indonesia; (4) Mampu berpikir integral komprehensif tentang persoalan-persoalan dalam kehidupan berbangsa dan bernegara; (5) Mampu memecahkan persoalan sosial politik dalam perspektif yuridis kenegaraan; (6) Mampu memecahkan persoalan sosial politik, perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni dengan paradigma Pancasila. Perkuliahan ini membahas tentang landasan dan tujuan Pendidikan Pancasila, Pancasila dalam konteks sejarah perjuangan bangsa Indonesia.</p>		

<b>MPK 103</b>	<b>Ilmu Sosial Budaya Dasar</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> <p>Ilmu sosial budaya dasar merupakan mata kuliah pengembangan kepribadian</p>		

yang diajarkan mengenai pembentukan dan pengembangan wawasan pengetahuan dan pemikiran mengenai berbagai gejala yang timbul dalam lingkungan, khususnya gejala-gejala yang berkenaan dengan kebudayaan dan kemanusiaan, agar daya tangkap, persepsi dan penalaran dengan lingkungan budaya dapat muncul. Setelah mengikuti mata kuliah ini, diharapkan mahasiswa dapat memahami konsep kehidupan bermasyarakat dan berbudaya, serta mampu menerapkannya dalam pemecahan sosial budaya.

<b>MPK 204</b>	<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Mahasiswa memahami pentingnya memiliki rasa cinta dan bangga terhadap bahasa Indonesia dan mampu berbahasa Indonesia dengan baik, benar, dan santun dalam ragam lisan maupun tulisan untuk kepentingan akademis, dan keahlian bidang teknologi pengolahan pangan dan hasil pertanian dalam kehidupan sehari – hari. Matakuliah ini berisi tentang fungsi bahasa Indonesia sebagai alat komunikasi. Bahasa Indonesia sebagai bahasa resmi, bahasa nasional, dan sebagai bahasa negara, bahasa buku dan tidak kaku ejaan, tata kalimat tunggal, uraian kalimat, kalimat majemuk, elips, kalimat rapatan, jenis jenis menurut isi, karang mengarang (komposisi), kalimat sebagai bagian kerangka karangan, ringkasan. Latihan ditekankan pada bacaan serta pemakaian bahasa lisan dan tulisan.</p>		

<b>MPK 205</b>	<b>Pendidikan Kewarganegaraan</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Menjelaskan tentang arti dan hakekat dan susunan negara, kewarganegaraan, bentuk, sistem pemerintahan, hak dan kewajiban warga negara, otonomi daerah demokrasi, wawasan nusantara, ketahanan nasional dan politik strategi nasional.</p>		

<b>MPK 206</b>	<b>Ke-PGRI-an</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Mata kuliah yang menjelaskan mengenai pentingnya organisasi PGRI, syarat terbentuknya PGRI, AD-ART PGRI, profesionalisme guru, peranan guru di masyarakat</p>		

dan tujuan-tujuan PGRI mensejahterakan guru.

<b>MKK 101</b>	<b>Kimia Dasar</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Dalam mata kuliah ini diajarkan mengenai konsep materi, tata nama kimia, cairan, padatan, gas antar molekul, persamaan reaksi, larutan dan campuran, molaritas, pengenceran dan asam basa. Diharapkan setelah mengikuti mata kuliah ini siswa dapat menerapkan materi tersebut dalam kehidupan sehari-hari.		

<b>MKK 102</b>	<b>Pengetahuan Teknologi Pertanian</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat:</b> Merupakan mata kuliah pengantar sebelum mempelajari teknologi pertanian, prinsip teknik dan teknik dasar rekayasa proses pangan. Selain itu akan dibahas mengenai pengertian dari ilmu pengolahan hasil pertanian, teknologi pengolahan hasil pertanian, aplikasi teknologi hasil pertanian serta prinsip dasar pengolahan hasil pertanian. Juga akan dibahas beberapa teknik pengolahan pangan dengan suhu rendah atau suhu tinggi maupun dengan teknologi khusus seperti fermentasi, ekstrusi dll.		

<b>MKK 103</b>	<b>Matematika Dasar</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat:</b> Matakuliah matematika dasar merupakan salah satu matakuliah umum semester satu yang membahas konsep tipe-tipe bilangan dan hukum dasar aritmatik, fungsi, domain, dan range. Konsep persamaan dan pertidaksamaan, trigonometri, invers, log, dan eksponensial, turunan, integral, dan limit. Setelah mengikuti matakuliah matematika dasar mahasiswa diharapkan dapat memahami konsep dasar matematika dan menerapkannya pada matakuliah di semester-semester selanjutnya.		

<b>MKK 104</b>	<b>Biologi Dasar</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Setelah mengikuti kuliah ini, diharapkan mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar		

tentang definisi dan fungsi sel, membran sel, inti sel, sitoplasma dan organel sel, struktur dan fungsi jaringan dasar pada hewan dan tumbuhan, transport lintas membran, reproduksi pada sel, manusia dan tumbuhan, metabolisme, struktur dan fungsi tubuh.

<b>MKK 205</b>	<b>Fisika Dasar</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Didalam mata kuliah ini akan dibahas mengenai dasar-dasar fisika, vektor, gerak lurus dalam bidang datar, hukum-hukum Newton tentang gerak, kerja dan energi, kesetimbangan, momentum, impuls dan gerak relatif.		

<b>MKK208</b>	<b>Pengantar Ilmu Pertanian</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini dirancang dan disusun untuk mengantarkan mahasiswa ke dunia pertanian dalam arti luas dengan membahas berbagai topik yang berkaitan dengan ilmu-ilmu pertanian yang diawali dengan pengertian Ilmuwan dan Pengetahuan, Sains Pertanian dan Lingkungan, Sejarah Pertanian dan Pertanian Usaha, Cuaca dan Iklim serta Unsur-Unsurnya, Iklim Indonesia, Energi dan Fotosintesis, Pangan dan Gizi, Daur Hara Kehidupan, Teknologi Pasca Panen, Pertanian Non Pangan, Agribisnis dan Agroindustri, Bio teknologi dan sistem bercocok tanam modern seperti hidroponik, vertikultur, kultur jaringan, akuaponik.		

<b>MKK 309</b>	<b>Biokimia Umum</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Ruang lingkup mata kuliah biokimia pangan membahas tentang: pengertian ilmu biokimia pangan, enzim dan peran enzim dalam system pencernaan, konsep pencernaan makanan, penyerapan, detoksifikasi dan sekresi, jalur-jalur metabolisme karbohidrat serta gangguan metabolisme karbohidrat, metabolisme lipida serta gangguan metabolisme lipida, metabolisme asam amino dan gangguan metabolisme protein.		



<b>MKB 510</b>	<b>Statistika</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini menjelaskan tentang konsep dasar penelitian dan statistika; Statistika deskriptif dan inferensia, statistika parametric dan nonparametrik; Variabel, data, sampel, dan populasi; Ukuran statistic bagi data: ukuran pemusatan (mean, median, modus) dan ukuran penyebaran (wilayah, ragam, simpangan baku); Pendeskripsian data; Peluang dan sebaran; Sebaran normal, Hipotesis dan pengujian hipotesis; Regresi; Validitas dan realibilitas instrument penelitian.		

<b>MKK 310</b>	<b>Prinsip Teknik Pangan</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini membahas tentang dasar-dasar keteknikan pengolahan pangan dan hasil pertanian (meliputi satuan dan dimensi, neraca massa dan neraca energi, aliran fluida, sumber energi dan sistem pembangkit tenaga), pindah panas dan pindah massa serta penerapannya (meliputi pindah massa, pindah panas, heat exchanger, evaporasi, pengeringan dan pendinginan).		

<b>MKK 411</b>	<b>Teknologi Pengawetan dan Pengemasan</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini berisi pokok bahasan tentang aspek-aspek yang penting untuk dipertimbangkan dalam mengemas produk-produk pangan; aspek-aspek ini berkaitan dengan kesesuaian antara jenis dan karakteristik pengemasnya dan sifat perlindungan mutu bagi produk yang dikemas, sehingga kemasan berfungsi mencegah dan mengurangi kerusakan produk, memudahkan penyimpanan, pengangkutan dan pendistribusian produk-produk pangan. Materi praktikum pengenalan berbagai macam jenis dan alat pengemas, pengaruh pengemasan dengan berbagai jenis pengemas dan pengawetan pada berbagai produk pangan.		

<b>MKK 412</b>	<b>Analisa Hasil Pertanian</b>	<b>3 SKS</b>
----------------	--------------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Membahas tentang teknik penanganan bahan, sampling, preparasi sampel, peralatan analisis, serta teknik analisis secara fisik (tekstur, viskositas, elastisitas, warna, aktivitas air). Analisis kimia meliputi analisis proksimat: kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat by difference, vitamin (larut air, larut lemak), bahan ikutan: pigmen, beta karoten, antosianin, aktivitas antioksidan, zat anti gizi dan racun, daya cerna pati dan protein: invitro dan invivo, tingkat kerusakan lemak: angka peroksida dll, protein: invitro dan invivo. **Materi praktikum meliputi:** penanganan bahan, teknik sampling, preparasi sampel, analisis fisik meliputi tekstur, viskositas, elastisitas, warna, aktivitas air. Analisis kimia meliputi analisis proksimat (kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat by difference), vitamin (larut air, larut lemak), bahan ikutan (pigmen: betakarotein, antosianin), aktivitas antioksidan, zat antigizi dan zat racun (fitat, HCN), daya cerna pati dan protein (uji invitro), tingkat kerusakan lemak/minyak (angka peroksida dan malonaldehid), protein (TVP).

MKK 413	Satuan Operasi	3 SKS
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Mata kuliah ini membahas mengenai proses pencampura dan pemisahan (meliputi pencampuran, pengecilan ukuran dan pengayakan, filtrasi, sentrifugasi, sedimentasi, ekstraksi dan pencucian/leaching, destilasi dan kristalisasi). Materi praktikum meliputi: neraca massa, evaporasi, pengeringan, ekstraksi, pengecilan ukuran dan pengayakan, filtrasi, sentrifugasi, sedimentasi, ekstraksi dan pencucian/leaching, destilasi dan kristalisasi. <b>Materi praktikum meliputi:</b> evaporasi, pengeringan, ekstraksi, pengecilan ukuran dan pengayakan, sedimentasi, kritisalisasi, ekstraksi (mekanis dan khemis) dan destilasi.</p>		

MKK 414	Ekonomi Teknik	2 SKS
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Mata kuliah ini membahas tentang pengaruh perhitungan analisis biaya investasi, perhitungan ekonomi dalam penggunaan alat/mesin pengolahan pangan, perkiraan optimasi dalam suatu usaha dengan beberapa produk pangan, analisis kelayakan usaha pengolahan pangan serta perkiraan waktu dalam penggantian mesin pengolahan pangan. IRR (Internal Rate of Return), Net Present Value (NPV), analisis titik impas (Break Event Point/BEP) dan Analisis rasio biaya dan manfaat (Cost and</p>		

Benefit Analysis).

<b>MKK 415</b>	<b>Food Additive (BTP)</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Mata kuliah ini membahas <i>ingredien</i>, bahan tambahan pangan (BTP) dan <i>processing aid</i> dalam sistem pangan dari aspek sifat kimia, fungsional dan kegunaannya secara teknis dalam proses pengolahan pangan. Aspek regulasi mencakup mekanisme penetapan regulasi BTP dan <i>processing aid</i> serta regulasi-regulasi yang berlaku di tingkat nasional dan internasional.</p>		

<b>MKK 515</b>	<b>Bioteknologi</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Mata kuliah ini memberikan kompetensi kepada mahasiswa untuk dapat menjelaskan definisi, sejarah, perkembangan bioteknologi, molekular markers (PCR), teknologi rekayasa genetik baik menggunakan <i>Agrobacterium</i> maupun Particle Bombardment, enkapsulasi dan cryopreservation, aplikasi bioteknologi di bidang pangan, nutrisi dan keamanan GM product.</p>		

<b>MKK 516</b>	<b>Perencanaan Pabrik</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar pabrik, dasar-dasar dan metode pemilihan lokasi pabrik, proses manufaktur serta material handling dalam suatu proses produksi, pola aliran pemindahan bahan, dan teknik perancangan tata letak dan fasilitas yang optimal. Mahasiswa diharapkan setelah menempuh mata kuliah ini mampu memahami teknik perancangan tata letak dan fasilitas pabrik secara optimal.</p>		

<b>MKK 617</b>	<b>Manajemen Mutu</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Mempelajari mengenai prinsip manajemen mutu industri pangan. Terdiri dari proses perkembangan sistem manajemen mutu, konsep mutu beserta atribut-</p>		

atributnya. Selain itu juga akan dikenalkan metode-metode pengendalian mutu pangan, pengukuran mutu pangan sesuai dengan syarat mutu bahan dan produk serta proses pengolahan yang sesuai dengan standar proses. Termasuk didalamnya pengenalan sistem HACCP, BSNCPMB, ISO, GMP, Bagan Kendali Mutu, Sertifikasi Halal.

<b>MKK 718</b>	<b>Aplikasi HACCP</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Dalam mata kuliah ini akan dipelajari bagaimana cara membuat sebuah HACCP Plan, mengenali setiap bahaya yang mungkin timbul dari bahan baku, bahan mentah, bahan tambahan pangan (BTP), proses produksi dll. Mahasiswa diajak untuk memahami bagaimana HACCP diaplikasikan dalam sistem produksi untuk menghasilkan bahan pangan yang aman hingga diterima oleh konsumen.		

<b>MKP 501</b>	<b>Teknologi Hasil Ternak dan Perikanan</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini mempelajari tentang teknik prosesing pada berbagai hasil ternak yang meliputi produk daging, susu, telur dan hasil ikutan ternak dan atau hasil perikanan sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk peningkatan penganekaragaman bahan pangan dan produktivitas usaha peternakan dan perikanan. Pengendalian cemaran mikrobial pembusuk dan patogen pada rantai produksi daging dan ikan segar dan olahan. Penerapan prinsip-prinsip pengawetan dan teknologi pengolahan yang memberikan nilai tambah. Topik-topik terkini yang relevan dengan industri dan perdagangan produk daging dan ikan.		

<b>MKP 503</b>	<b>Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan I</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Ruang lingkup mata kuliah ini membahas mengenai pengertian tanaman perkebunan, selain itu juga membahas tanaman perkebunan yang banyak ditemui di Karesidenan Besuki yaitu kopi, teh dan kakao. Termasuk didalamnya pengertian dan		

jenis-jenisnya, struktur buah dan tanaman, sifat fisiko dan kimia kopi, pasca panen dan proses pengolahan, produk olahan kopi (kopi bubuk dan kopi instan, kopi luwak dekafeinasi), teh (teh instan, teh hijau, teh oolong, teh hitam), produk olahan kakao (kakao bubuk, kakao instan, pengolahan coklat) dll.

<b>MKP 604</b>	<b>Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan II</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Ruang lingkup mata kuliah ini membahas mengenai tanaman perkebunan yaitu seperti karet, tebu dan tembakau. Termasuk didalamnya pengertian dan jenis-jenisnya, struktur tanaman, sifat fisiko dan kimia karet, tebu dan tembakau, pasca panen dan proses pengolahan, produk olahan karet (karet mentah), tebu (pengolahan gula, menghitung rendemen gula), produk olahan tembakau (cerutu) dll.		

<b>MKP 704</b>	<b>Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah teknologi pengolahan lemak dan minyak akan dipelajari mengenai jenis-jenis minyak dan lemak yang sering ditemui, serta sumber-sumber penghasilnya. Selain itu akan dipelajari pula mengenai sifat fisio kimia minyak dan lemak, kerusakan lemak (masalah ketengikan dan keracunan lemak), lemak dalam bahan pangan, pengolahan minyak dan lemak, pengemasan lemak dan bahan pangan berlemak.		

<b>MKP 705</b>	<b>Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Pada mata kuliah ini akan diberikan pengetahuan mengenai pengolahan bahan hasil pertanian yang berupa buah dan sayuran yang terdiri dari pengolahan dengan menggunakan suhu rendah maupun suhu tinggi, fermentasi, penurunan kadar air, pengolahan dengan penambahan BTP, maupun perlakuan kombinasi.		

<b>MPB 202</b>	<b>Dasar Manajemen</b>	<b>2 SKS</b>
----------------	------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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

**MPB 303**

**Dasar Komunikasi Penyuluh Pertanian**

**2 SKS**

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini membahas tentang prinsip-prinsip penyuluhan pertanian serta komponen-komponen penting dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan pertanian. Cakupan mata kuliah ini meliputi sejarah dan pengertian penyuluhan pertanian, tujuan dan peranan penyuluhan dalam pembangunan, filsafat dan prinsip-prinsip penyuluhan pertanian, komponen sistem penyuluhan pertanian, sasaran penyuluhan pertanian, peranan penyuluh pertanian serta organisasi penyuluhan pertanian, komunikasi dalam penyuluhan pertanian, proses adopsi dan difusi inovasi pertanian serta pendekatan/strategi pelaksanaan dan permasalahan penyuluhan pertanian di Indonesia.

**MPB 304**

**Pengantar Ilmu EKonomi**

**2 SKS**

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah pengantar ilmu ekonomi ini membahas tentang konsep dasar ekonomi baik secara mikro maupun makro yang meliputi pengertian ekonomi, mekanisme pasar (teori permintaan dan penawaran), konsep elastisitas, teori perilaku produsen, teori perilaku konsumen, teori produksi, teori biaya produksi, keseimbangan perusahaan, teori, prinsip dan metode-metode ilmu ekonomi, dalam rangka menjelaskan aktivitas-aktivitas pokok dalam perekonomian, yaitu aktivitas produksi, distribusi, dan konsumsi, serta bagaimana kegiatan ekonomi dalam masyarakat berjalan, baik dalam skala mikro maupun makro. Konsep dasar makro ekonomi yang merupakan masalah utama makro ekonomi, pendapatan nasional, perekonomian sederhana (2 sektor), perekonomian 3 sektor, ekonomi internasional, dan ekonomi pembangunan.

--

<b>MPB 305</b>	<b>Mesin dan Peralatan Pertanian</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini meliputi metode, mekanisme kerja, dan kinerja peralatan dan mesin-mesin yang digunakan pada kegiatan budidaya pertanian. Penerapan prinsip-prinsip mekanika aplikasi alat dan mesin budidaya pertanian pada kegiatan pengolahan tanah, penanaman, pemeliharaan tanaman, dan pemanenan mahasiswa setelah menempuh mata kuliah ini diharapkan dapat menentukan jenis tenaga dan mesin peralatan yang layak untuk diterapkan di bidang pertanian serta menjelaskan ruang lingkup mesin dan peralatan pertanian, sehingga akan dapat menjelaskan definisi mekanisasi yang difahami oleh ahli-ahli mekanisasi di Indonesia.		

<b>MPB 405</b>	<b>Mikrobiologi Pangan dan Industri</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Dalam mata kuliah ini akan dijelaskan karakteristik dan sumber mikrobia yang dominan dalam pangan, menjelaskan jenis mikrobia patogen pada pangan, cara isolasi, dan identifikasinya. Serta akan dijelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikrobia dalam pangan dan dampaknya. Selain itu mahasiswa akan dapat menjelaskan dan menerapkan cara-cara pengendalian pertumbuhan mikrobia melalui proses: pemanasan, pengeringan, pendinginan, pembekuan, penambahan zat pengawet, dan iradiasi. Mampu menganalisis kasus-kasus kerusakan dan bahaya mikrobiologis pada pengolahan pangan.		

<b>MPB 508</b>	<b>Teknologi Pengolahan Limbah</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Definisi dan pengertian dari limbah, jenis dan sumber limbah, pengolahan limbah, pengetahuan pengolahan limbah, baku mutu limbah, pengolahan fisik, pengolahan biologi dan kimia dari limbah.		

<b>MPB 509</b>	<b>Teknologi Pengolahan Sereal, Umbi dan Herbal</b>	<b>3 SKS</b>
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Mata kuliah teknologi ini membahas pengertian sereal, jenis-jenis sereal dengan penekannya yang dikembangkan di Indonesia, manfaatnya sereal bagi manusia, pasca panen, sifat fisik dan kimia sereal, serta pengolahan sereal baik menjadi produk jadi maupun produk intermediat. Selain itu juga akan dibahas mengenai umbi-umbian penekannya yang dikembangkan di Indonesia, manfaatnya bagi manusia, pasca panen, sifat fisik dan kimia umbi-umbian, dan pengolahan baik menjadi produk jadi maupun produk intermediat.</p>		

<b>MPB 609</b>	<b>Sanitasi Keamanan Pangan</b>	<b>3 SKS</b>
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Matakuliah ini memberikan pengetahuan tentang dasar-dasar keracunan makanan beserta penyebabnya, serta prinsip-prinsip higienitas dan sanitasi yang harus diterapkan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan sehingga suatu produk pangan aman untuk dikonsumsi. Melalui mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam proses produksi pangan yang baik menurut standar mutu, nilai gizi maupun higienitasnya <i>from farm to fork</i>.</p>		

<b>MPB 611</b>	<b>Teknologi Pengolahan Pangan</b>	<b>3 SKS</b>
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Mata kuliah ini memberikan pengetahuan kepada mahasiswa tentang pengertian dan dasar-dasar pengolahan pangan menggunakan suhu rendah, suhu tinggi dan pengolahan pangan secara modern, serta faktor-faktor penyebab kerusakan pada pangan (termasuk umbi-umbian dan beberapa komoditas lainnya). <b>Materi Praktikum meliputi:</b> Aplikasi praktis proses pengolahan pangan meliputi pengelolaan dan pengolahan pangan pada suhu ruang atau pada kondisi/lokasi: teknik pengolahan pada suhu rendah, pengolahan dengan menggunakan panas, pengolahan dengan menggunakan teknik pengolahan pangan secara modern dan tradisional.</p>		

<b>MPB 612</b>	<b>Teknologi Pengolahan Pangan Lokal</b>	<b>3 SKS</b>
----------------	--	--------------



**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini membahas mengenai pengertian pengolahan pangan lokal maupun pangan olahan lokal, aspek sosial budaya, ekonomi, bahan baku, proses pengolahan, nutrisi/khasiat dan keamanan pangan lokal baik pangan lokal olahan maupun pangan lokal segar.

**MPB 712**

**Uji Sensoris**

**3 SKS**

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini membahas tentang penggunaan indra manusia untuk mengukur/mengobservasi dan aksebilitas pangan serta aplikasinya dalam pengawasan mutu dan penelitian. Pembahasan meliputi pengenalan atribut sensoris yang berhubungan dengan kualitas dan penerimaan produk pangan, mekanisme penginderaan, kaidah fisio-psikologis dalam uji sensoris, *Good Sensory Practice* (GSP) yang meliputi persyaratan laboratorium sensoris, penyiapan dan pemilihan panelis serta penyiapan sampel dalam uji sensoris, metode-metode uji sensoris dan aplikasi statistika dalam uji sensoris, serta penerapan evaluasi sensoris pada industri pangan.

**MKB 101**

**Bahasa Inggris**

**3 SKS**

**Deskripsi Singkat :**

Pengenalan bahasa inggris dalam ilmu teknologi hasil pertanian, kemampuan membaca dan menulis serta menguasai grammar dan *structure, tenses, verb, adverb, auxiliary verb/modals, adjective/adjective clause, conjunction, passive voice, degrees of comparison, speaking/conversation*.

**MKB 202**

**Pengantar TI**

**3 SKS**

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini bertujuan untuk memberikan mahasiswa kemampuan untuk menguasai program Microsoft office (microsoft word, microsoft excel, microsoft powerpoint, microsoft publisher) dan juga Adobe photoshop yang diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam menyelesaikan tugas-tugas perkuliahan serta tugas akhir (skripsi).

<b>MKB 303</b>	<b>Kimia Pangan I</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata Kuliah ini menjelaskan tentang struktur, senyawa penyusun dan klasifikasi serta sifat-sifat dan perubahan-perubahan fisiko kimia yang melibatkan komponen bahan pangan seperti air, karbohidrat, protein, lemak, enzim, vitamin, mineral, pigmen dan bahan tambahan pangan pada pengolahan dan penyimpanan.		

<b>MKB 304</b>	<b>Ilmu Bahan Pangan</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini mencakup pengetahuan tentang karakteristik bahan hasil pertanian mencakup karakteristik hidrasi, karakteristik kimia dan gizi, karakteristik fisik, termik dan rheologi, serta karakteristik biologi dan fisiologi bahan hasil pertanian. Selain itu juga membahas tentang, penyusutan dan penyimpangan mutu bahan, air untuk industri pangan, faktor-faktor yang mempengaruhi sifat fisiko-kimia bahan hasil pertanian dll.		

<b>MKB 305</b>	<b>Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Ruang lingkup mata kuliah Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen antara lain membahas mengenai pengertian teknologi pasca panen, proses fisiologi dan biokimia dari bahan hasil pertanian, perubahan-perubahan yang terjadi pada pascapanen produk nabati dan hewani, penanganan pascapanen produk hewani dan nabati, pengaruh suhu, atmosfer penyimpanan, kerusakan fisiologis dan patologis, perlakuan terhadap komoditi, sedikit mengenai pengemasan dan penyimpanan.		

<b>MKB 306</b>	<b>Mikrobiologi Dasar</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini menjelaskan tentang sejarah dan perkembangan mikrobiologi, konsep dasar biologi mikroba, mengenal keanekaragaman mikroba (fungsi dan		

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

MKB 407	Ilmu Pangan dan Gizi	2 SKS
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Mata kuliah ilmu pangan dan gizi mempelajari mengenai pengertian dari zat gizi dan zat anti gizi, sumber-sumber zat gizi dll. Selain itu akan dipelajari juga mengenai peranan zat gizi dan pengaruhnya terhadap pangan baik selama pengolahan maupun penyimpanan, karena banyak produk pangan yang mengalami penurunan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan.</p> <p>Pada mata kuliah ini juga akan dipelajari penyakit-penyakit yang timbul akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi. Selain itu akan dipelajari bagaimana mengaplikasikan zat gizi pada produk pangan. Serta evaluasi nilai gizi protein secara in vitro, in vivo, evaluasi nilai gizi vitamin dan mineral pada produk pangan.</p>		

MKB 408	Kimia Pangan II	2 SKS
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Mata kuliah Kimia Pangan II mempelajari mengenai jenis-jenis bahan tambahan pangan yang digunakan pada bahan pangan. Beberapa bahan tambahan pangan tersebut meliputi: antioksidan, pewarna, pengawet, antikempal. Pada mata kuliah ini juga dibahas mengenai jumlah minimal bahan tambahan pangan tersebut dapat ditambahkan. Serta juga akan sedikit disinggung mengenai jenis bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan pada bahan pangan.</p>		

<b>MKB 101</b>	<b>Kewirausahaan</b>	<b>3 SKS</b>
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Ruang lingkup dan pengertian kewirausahaan, bagaimana menciptakan sebuah produk baru, memilih bentuk pasar dan peluangnya, pemasaran sebuah produk. Mahasiswa akan diberi kesempatan untuk membuat sebuah produk baru, memasarkan dan melakukan perhitungan laba rugi.</p>		

<b>MKB 410</b>	<b>Pengembangan Produk Baru</b>	<b>2 SKS</b>
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Ruang lingkup mata kuliah ini yaitu mengajak mahasiswa untuk mengkonseptualisasi produk (sifat fisik dan sensorik, kandungan gizi), formulasi, pemilihan bahan, pengembangan proses, uji pasar, optimalisasi, perancangan alat dan analisis teknoekonomi.</p>		

<b>MKB 511</b>	<b>Rancangan Percobaan</b>	<b>3 SKS</b>
<p><b>Deskripsi Singkat :</b></p> <p>Mata kuliah rancangan percobaan dirancang untuk mahasiswa agar setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu menguasai konsep tentang rancangan percobaan dalam suatu 10 penelitian, sebagai dasar bagi mahasiswa untuk menentukan jenis rancangan percobaan yang tepat dalam melaksanakan penelitian beserta cara menganalisis data hasil penelitian. Untuk dapat mengembangkan capaian pembelajaran tersebut maka mahasiswa akan mempelajari tentang pengertian, peranan rancangan percobaan dalam penelitian ilmiah, konsep dasar perancangan percobaan, mempelajari tentang jenis-jenis rancangan percobaan : <b>Rancangan Acak Lengkap (RAL)</b> dan <b>Rancangan Acak Kelompok (RAK)</b> baik satu arah/non faktorial maupun faktorial berikut perbedaannya, mempelajari tentang aplikasi rancangan percobaan tersebut dalam penelitian, mempelajari tentang metode analisis data dengan uji statistik sidik ragam (<i>Analysis of Varian</i>) dan uji lanjut dalam sidik ragam yang terdiri dari perbandingan berganda (BNT, BNJ dan DMRT), transformasi data serta mempelajari tentang analisis statistik ANOVA dan uji lanjut menggunakan program excel dan SPSS.</p>		

<b>MKB 612</b>	<b>Metode Penulisan Karya Tulis Ilmiah</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Teknik menulis karya ilmiah, Bahasa Indonesia dalam tulisan ilmiah, menelusuri dan memanfaatkan kepastakaan, penyajian hasil penelitian, etika akademis dalam penulisan karya ilmiah.		

<b>MKB 613</b>	<b>Seminar</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini berisi penguasaan ilmu dalam melakukan seminar ilmiah yang meliputi ketrampilan dalam membuat media, penulisan makalah, teknik presentasi dan organisasi seminar ilmiah untuk menambah pengalaman mahasiswa diwajibkan melakukan presentasi, diskusi, cara analisis dan cara pembahasan didalam forum pertemuan ilmiah.		

<b>MKB 614</b>	<b>Metodologi Penelitian</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini dirancang untuk memberikan kepada mahasiswa keterampilan yang diperlukan untuk menulis karya ilmiah dan menyiapkan materi-materi profesional presentasi dan publikasi. Topik yang dibahas dalam mata kuliah ini meliputi pentingnya integritas akademik, penelusuran dan review literatur ilmiah; gaya penulisan ilmiah; penulisan makalah, proposal, proyek, dan komponen skripsi; presentasi data; dan penyiapan presentasi ilmiah.		

<b>MKB 714</b>	<b>Bahasa Inggris Terapan</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini akan membekali mahasiswa yang memiliki keinginan untuk menjadi calon guru untuk dapat mengajar di sekolah menggunakan bahasa Inggris sebagai pengantar. Pertemuan awal mencakup pengayaan kosakata, dan keterampilan		

percakapan yang berkaitan dengan teknologi hasil pertanian dan. Selanjutnya, mahasiswa akan belajar menuangkan silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran, mengajar, dan memberi evaluasi dalam bahasa Inggris. Kegiatan perkuliahan berupa ceramah, demonstrasi, tugas mandiri dan kelompok, presentasi, ujian tengah semester, dan ujian akhir semester.

<b>MKB 715</b>	<b>Pangan Fungsional</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Mata kuliah ini membahas tentang pengertian dan posisi pangan fungsional dibanding dengan jenis pangan lainnya. Komponen bioaktif dalam bahan pangan dan peranan pangan fungsional dalam kesehatan. Juga dibahas jenis-jenis pangan fungsional berdasarkan sumbernya yaitu buah-buahan, sayuran, umbi-umbian, sereal, daging, susu, telur, ikan dan rumput laut, serta cara pengembangan pangan fungsional.		

<b>MKB 816</b>	<b>Tugas Akhir Skripsi</b>	<b>6 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Pembuatan Karya Tulis Ilmiah dengan berdasarkan penelitian baik di laboratorium dan atau survey. Kegiatan pembuatan KIT meliputi kegiatan seminar proposal, percobaan/observasi di laboratorium atau di lapang/survey observasi lapang, seminar hasil penelitian dan ujian KIT.		

<b>MBB 601</b>	<b>KKN</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b> Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa, adalah sebagai sarana pembelajaran dan pengalaman. Pada mata kuliah ini diberikan pengetahuan dan ketrampilan terkait dengan Integrasi kegiatan pendidikan dan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa TIN untuk secara langsung, berkontribusi dalam penyelesaian masalah terkait dengan agroindustri, melalui tahapan memahami permasalahan, memberikan alternatif solusi, merealisasikan alternatif solusi dan		

mengevaluasi implementasi solusi.

<b>MBB 702</b>	<b>KKL</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Kuliah Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib pada semester 6. Berisi pengenalan pengetahuan teori, penerapan dan perancangan, serta pengetahuan praktis tentang semua aspek pengolahan pangan. Mata Kuliah Kerja Lapangan merupakan pengetahuan pelengkap yang akan menunjang skill lulusan di lapangan. Mata kuliah ini akan menggabungkan antara dunia teori, praktek dan wisata. Mata kuliah ini pada garis besarnya adalah berupa kunjungan dunia industri pangan dan lembag peelitian dan sekaligus juga melihat langsung produk-produknya. Selain bertujuan untuk membuat mahasiswa semakin dekat dengan dunia profesinya (seperti: quality control, Research and development, peneliti; dll), maka mata kuliah ini juga bertujuan untuk melatih secara nyata bagaimana mahasiswa dapat bekerja secara tim (teamwork), yaitu dengan melibatkan banyak mahasiswa, dosen dan praktisi. Mata kuliah ini apabila dibandingkan dengan beberapa mata kuliah yang ada sebelumnya, akan lebih banyak mengeluarkan pikiran, tenaga dan biaya.</p>		

<b>MKB 703</b>	<b>PKL</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada mata kuliah ini mahasiswa diberi kesempatan untuk magang di industri untuk menyeimbangkan antara teori yang diperoleh di bangku perkuliahan dan industri. Setelah menempuh mat kuliah ini,diharapkan mahasiswa mendapatkan pengetahuan praktek, keahlian dan pengalaman melalui praktek industri dan aplikasi sains dan teknologi dalam industri maupun kawasan industri.</p>		

## 2. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

**MPK54001**

**Ilmu Sosial Budaya Dasar**

**2 (2-0)**

Ilmu sosial budaya dasar merupakan mata kuliah pengembangan kepribadian yang diajarkan mengenai pengembangan wawasan pengetahuan dan pemikiran yang terangkum dalam sosial bermasyarakat khususnya masyarakat pedesaan, kebudayaan dan kearifan lokal. Setelah mengikuti mata kuliah ini, diharapkan mahasiswa dapat memahami konsep kehidupan bermasyarakat dan berbudaya, serta mampu menerapkannya dalam pemecahan sosial budaya.

**MPK54002**

**Pendidikan  
Pancasila**

**2 (2-0)**

Standar kompetensi mata kuliah Pendidikan Pancasila adalah: (1) Mampu mengambil sikap bertanggung jawab sebagai warga negara yang baik (good citizens) sesuai dengan hati nuraninya; (2) Mampu memaknai kebenaran ilmiah yang terdapat dalam Pancasila; (3) Mampu memaknai peristiwa sejarah dan nilai-nilai budaya bangsa untuk menggalang persatuan Indonesia; (4) Mampu berpikir integral komprehensif tentang persoalan-persoalan dalam kehidupan berbangsa dan bernegara; (5) Mampu memecahkan persoalan sosial politik dalam perspektif yuridis kenegaraan; (6) Mampu memecahkan persoalan sosial politik, perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni dengan paradigma Pancasila. Perkuliahan ini membahas tentang landasan dan tujuan Pendidikan Pancasila, Pancasila dalam konteks sejarah perjuangan bangsa Indonesia.

**MPK54003**

**Ke-PGRI-an**

**2 (2-0)**

Mata kuliah yang menjelaskan mengenai pentingnya organisasi PGRI, syarat terbentuknya PGRI, AD-ART PGRI, profesionalisme guru, peranan guru di masyarakat dan tujuan-tujuan PGRI mensejahterakan guru.

**MPK54004**

**Pendidikan Agama**

**2 (2 – 0)**

Mata kuliah Pendidikan Agama Islam bersifat wajib lulus bagi setiap mahasiswa yang beragama Islam di seluruh program studi, berbobot 2 SKS. Mata kuliah ini dirancang dengan maksud memperkuat iman dan taqwa kepada Allah SWT, serta memperluas wawasan hidup beragama, sehingga terbentuk mahasiswa yang berbudi pekerti luhur, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis serta berpandangan luas, dengan memperhatikan tuntutan untuk menghormati intra dalam satu umat dan dalam hubungan kerukunan antarumat beragama. Kegiatan perkuliahan dilakukan dengan model ceramah, dialog dan presentasi makalah. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas dan laporan serta presentasi.



**MPK54005**

**Pendidikan  
Kewarganegaraan**

**2 (2-0)**

Menjelaskan tentang arti dan hakekat dan susunan negara, kewarganegaraan, bentuk, sistem pemerintahan, hak dan kewajiban warga negara, otonomi daerah demokrasi, wawasan nusantara, ketahanan nasional dan politik strategi nasional.

**MPK54006**

**Bahasa Indonesia**

**2 (2 – 0)**

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

**MKK54001**

**Biologi Dasar**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar tentang definisi dan fungsi sel, membran sel, inti sel, sitoplasma dan organel sel, struktur dan fungsi jaringan dasar pada hewan dan tumbuhan, transport lintas membran, reproduksi pada sel, manusia dan tumbuhan, metabolisme, struktur dan fungsi tubuh, nutrisi, pencernaan makanan dan sirkulasi darah, respirasi dan ekskresi pada hewan mamalia, reproduksi pada tumbuhan dan reproduksi pada manusia.

**MKK54002**

**Kimia Dasar II**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang unsur-unsur kimia, bentuk, ion-ion, dan dasar-dasar pada kimia serta kegunaan kimia dalam kehidupan sehari-hari. Mengenal teori dan konsep dari ahli kimia.

**MKK 54003**

**Biologi Perikanan**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini membahas sejarah kehidupan ikan dan dinamika populasi ikan. Sejarah kehidupan ikan yang dibahas antara lain proses fisiologi, reproduksi dan seksualitas ikan, pertumbuhan, kebiasaan makan ikan, tingkah laku ikan dan pengantar dinamika

populasi ikan.

**MKK54004**

**Biokimia Umum**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang reaksi kimia yang terjadi dalam organisme makhluk hidup. Biokimia secara prinsip merupakan kimia zat-zat yang bisa digolongkan ke dalam beberapa kategori utama yaitu karbohidrat, lipid, protein dan asam amino, serta enzim.

**MKK54005**

**Hukum dan  
Peraturan Perikanan**

**2 (2-0)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang perkembangan hukum laut dan wilayah perairan Indonesia, landasan kebijakan pengelolaan laut, pengelolaan sumber daya perikanan tangkap, potensi dan kebijakan perikanan budidaya, pengawasan sumber daya perikanan, penelitian dan pengelolaan sumber daya kelautan.

**MKK54006**

**Ekologi Umum**

**2 (2-0)**

Ruang lingkup mata kuliah ini adalah definisi dan menguraikan ruang lingkup ekologi, konsep ekosistem dan homeostatis ekosistem. Menjelaskan aliran energi, prinsip energi yang tidak bisa diciptakan dan dimusnahkan termasuk dalam rantai makanan. Menjelaskan azas jenis dan individu dalam ekosistem. Menjelaskan konsep organisasi populasi dan melakukan analisa vegetasi di perairan dan darat (hutan) serta memecahkan masalah pencemaran ekosistem dan kesehatan lingkungan yang terkait ekologi.

**MKK54007**

**Ikhtiologi**

**2 (2-0)**

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

**MKK54008**

**Statistika**

**3 (3-0)**

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

Regresi; Validitas dan realibilitas instrument penelitian.

**MKK54009**

**Oceanografi**

**2 (2-0)**

Ruang lingkup mata kuliah ini adalah pengantar ilmu kelautan atau oceanografi seperti teori terbentuknya laut, sifat fisika-kimia-biologi laut (seperti salinitas, keseimbangan panas, arus, gelombang dan pasang, produktivitas kelautan). Membahas pula terkait gas dan senyawa yang terdapat di laut.

**MKK 54010**

**Kebijakan Pembangunan  
Perikanan**

**3 (2-1)**

Ruang lingkup mata kuliah ini adalah menjelaskan tentang kebijakan, strategi dan program pembangunan perikanan. Materi yang disampaikan meliputi pengertian kebijakan dan pembangunan, kondisi umum perikanan Indonesia, potensi perikanan di Indonesia, permasalahan perikanan, arah kebijakan dalam strategi pembangunan, serta dasar hukum dalam kegiatan pengolahan sumberdaya perikanan.

**MKK 54011**

**Pengantar Ilmu Perikanan**

**2 (2-0)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang definisi perikanan dan ilmu perikanan serta ruang lingkungannya, potensi perikanan di Indonesia, spesifikasi perairan di Indonesia, spesifikasi dan karakteristik biota dan tumbuhan perairan, ruang lingkup aktivitas perikanan, macam-macam perairan, pengelolaan perikanan di Indonesia, macam-macam ekosistem perairan. Macam-macam populasi di perairan, hubungan antara rantai makanan dan aliran energi dalam ekosistem perairan, klasifikasi dan anatomi serta fisiologi ikan. Behaviouristik, umur, dinamika populasi, pertumbuhan dan reproduksi ikan. Kegiatan penangkapan, tujuan, alat tangkap dan manajemennya, syarat lokasi penangkapan dan teknik penangkapannya. Budidaya perikanan, menjelaskan prinsip pengelolaan, teknik dan syarat-syarat sistem budidaya. Pemijahan dan sistem reproduksi ikan, teknik pemijahan dan keberhasilan pemijahan ikan. Hama dan penyakit ikan, faktor-faktor penyebab munculnya hama dan penyakit ikan serta pengendaliannya. Penanganan ikan dan prinsip-prinsip penanganan ikan pasca panen.

**MKK 54012**

**Kimia Dasar I**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini mengajarkan melalui konsep materi, tata nama kimia, caira, padatan, gas antar molekul, persamaan reaksi, larutan dan campuran, molaritas, pengenceran dan asam basa. Diharapkan setelah mengikuti mata kuliah ini siswa dapat menerapkan materi tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

**MKK54013**

**Fisika Dasar**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini membahas dasar-dasar fisika, vektor, gerak lurus dalam bidang datar, hukum-hukum Newton tentang gerak, kerja dan energi, kesetimbangan, momentum, impuls dan gerak relatif.

**MKK54014**

**Pengantar Budidaya Perikanan**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini membahas dasar-dasar budidaya perikanan seperti budidaya perairan yang terbagi menjadi tiga komponen diantaranya budidaya air tawar, air payau, dan air laut. Diamping itu, dalam pengantar budidaya dijelaskan pula teknis dasar budidaya secara tradisional dan modern. Proses budidaya, dan cara berbudidaya yang dilakukan para pembudidaya hingga budidaya dalam skala industry.

**MKK54015**

**Dasar-dasar Penangkapan**

**2 (2-0)**

Ruang lingkup mata kuliah ini adalah dasar penangkapan ikan dan faktor-faktor penentunya (alat bantu dan penunjangnya), deskripsi unit penangkapan ikan berdasarkan klasifikasi standar nasional, penekanan diperlukan pada teknologi penangkapan ikan yang berkembang di Indonesia dengan kemungkinan pengembangannya serta metode dan teknik penangkapan menurut jenis alat tangkap, jenis dan habitat ikannya dengan secara efisien, efektif serta lestari

**MKK54016**

**Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan**

**3 (2-1)**

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

**MKK 54017**

**Klimatologi**

**2 (2-0)**

Mata kuliah ini mempelajari peranan iklim dalam kehidupan manusia, tanaman atau hewan. Kedudukan Mini dalam pembangunannasional. Ruang lingkupKlimatologi. Radiasi sebagai sumber energidan manfaatnyabagianaman dan hewan, mekanismeterjadinyavariasiunsuriklim dipermukaan bumi(suhu, kelembabanudara, angin,awan, evaporasidan hujan).Pemanfaatan data iklim dalam pembuatanperencanaankegiatanbidangpertanian, irigiasiatupunpembangunan, Pengelolaan datadaninterpretasidata iklim. Pengenalan metode penggolongan tipe iklim.

**MKK54018**

**Planktonologi**

**2 (2-0)**

Mata kuliah ini mempelajari Klasifikasi, distribusi, adaptasi, suksesipерифiton, protozoa, bakteri, dan tanaman air. Fungsi dan peranan plankton dan tumbuhan air dalam ekosistem perairan. Parameter kelimpahan plankton, biomas dan indeks diversitas.

**MKK54019**

**Ekologi Perairan**

**2 (2-0)**

Ruang lingkup mata kuliah ini adalah azas dan pengertian ekologi dalam perairan. Didukung dengan faktor pembatas siklus biogeokimia dan alur energi. Faktor penentu perubahan populasi, komunitas dan proses suksesi. Keragaman jenis dan perilaku ekologis sumberdaya perikanan yang penting sehubungan dengan kegiatan perikanan. Terdapat pula tentang adaptasi, bioritme, fenologi, teritorialitas, biosalin.

**MKK54020**

**Matematika Dasar**

**2 (2-0)**

Mata kuliah matematika dasar merupakan salah satu mata kuliah umum semester satu yang membahas konsep tipe-tipe bilangan dan hukum dasar aritmatik, fungsi, domain, dan range. Konsep persamaan dan pertidaksamaan, trigonometri, invers, log, dan eksponensial, turunan, integral, dan limit. Setelah mengikuti mata kuliah matematika dasar mahasiswa diharapkan dapat memahami konsep dasar matematika dan menerapkannya pada mata kuliah di semester-semester selanjutnya.

**MKK54021**

**Dasar-dasar Manajemen**

**2 (2-0)**

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

**MKK54022**

**Avertebrata Air**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang klasifikasi hewan-hewan avertebrata. Karakteristik dan deskripsi hewan-hewan avertebrata. Ciri morfologi, anatomi dan fisiologi avertebrata air, peranan avertebrata air dalam lingkungan perairan.

**MKB54001**

**Ilmu Gizi Ikan**

**2 (2-0)**

Ruang lingkup mata kuliah ini tentang potensi dan nilai gizi secara makro dan mikro

hasilperikanan, juga dibahas mengenai perhitungan-perhitungan konversi makanan untuk menyusun "Neraca bahan makanan Ikani" dalam rangka pemenuhan gizi suplementasi dan substitusi pangan diluar ikan untuk menunjang pertumbuhan dan diet serta pencegahan penyakit degeneratif.

**MKB54002**

**Mikrobiologi Pangan  
Industri**

**3 (2-1)**

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

**MKB54003**

**Manajemen Mutu**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang sejarah dan perkembangan mutu, konsep mutu, prinsip manajemen mutu, standar dan spesifikasi, sistem manajemen mutu, cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga, sistem manajemen mutu, HACCP dan sistem jaminan halal.

**MKB54004**

**Pengemasan**

**3 (2-1)**

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

**MKB54005**

**Thermal**

**2 (2-0)**

Matakuliah ini menjelaskan dan memberikan gambaran awal mengenai proses thermal, kematian mikroorganisme dan pengawetan karena proses panas. Dalam mata kuliah ini juga akan dibahas tentang blansing, pasteurisasi, dan sterilisasi. Memberikan gambaran awal mengenai pengaruh sterilisasi terhadap mutu produk. Menjelaskan pula terkait prinsip, pengoperasian dan jenis-jenis retort. Terdapat pula penjelasan dan pengertian siklus logaritmik, nilai sterilisasi

**MKB54006**

**Metode Analisa**

**3 (2-1)**

### Laboratorium

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengertian dan peranan laboratorium, prosedur keselamatan dan keamanan laboratorium, pengelolaan fasilitas laboratorium, kegunaan dan cara pemeliharaan alat-alat laboratorium, bahan-bahan laboratorium dan cara pengelolaannya, pengukuran senyawa dalam campuran kompleks, massa bahan dengan berbagai neraca, volume zat menggunakan alat volumetrik, pH larutan dan tanah, konsentrasi berbagai larutan, spektrofotometer dan pemisahan molekul bahan biologis.

**MKB54007**

**Bahasa Inggris**

**2 (2-0)**

Matakuliah ini merupakan pengenalan bahasa inggris dalam ilmu teknologi hasil pertanian, kemampuan membaca dan menulis serta menguasai grammar dan *structure, tenses, verb, adverb, auxiliary verb/modals, adjective/adjective clause, conjunction, passive voice, degrees of comparison, speaking/conversation*.

**MKB54008**

**Pengantar TI**

Matakuliah ini bertujuan untuk memberikan mahasiswa kemampuan untuk menguasai program Microsoft office (microsoft word, microsoft excel, microsoft powerpoint, microsoft publisher) dan juga Adobe photoshop yang diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam menyelesaikan tugas-tugas perkuliahan serta tugas akhir (skripsi).

**MKB54009**

**Mikrobiologi Dasar**

**3 (2-1)**

Matakuliah mikrobiologi dasar menjelaskan tentang sejarah dan perkembangan mikrobiologi, konsep dasar biologi mikroba, mengenal keanekaragaman mikroba (fungsi dan struktur sel, morfologi prokariot dan eukariot), genetika mikroba, pengenalan tentang peralatan di laboratorium, persiapan sampling dan inokulasi (perhitungan kebutuhan alat, pembuatan pengencer dan media pertumbuhan, sterilisasi alat dan bahan), teknik-teknik bekerja secara aseptis, teknik-teknik inokulasi (metode tuang, metode sebar, goresan kuadran, pembuatan kultur kerja, pembuatan kultur stok), teknik perhitungan mikroba (kuantitatif dan kualitatif), dan teknik pengecatan Gram.

**MKB54010**

**Food Additive**

**2 (2-0)**

Matakuliah *food additive* membahas *ingredien*, bahan tambahan pangan (BTP) dan *processing aid* dalam sistem pangan dari aspek sifat kimia, fungsional dan kegunaannya secara teknis dalam proses pengolahan pangan. Aspek regulasi mencakup mekanisme penetapan regulasi BTP dan *processing aid* serta regulasi-regulasi yang berlaku di tingkat nasional dan internasional.

**MKB54011**

**Metodologi Penelitian**

**2 (2-0)**

Matakuliah ini mempelajari cara-cara melakukan penelitian ilmiah termasuk merencanakan penelitian. Pelaksanaan penelitian dan pembuatan laporan hasil penelitian. Selain itu juga membahas proses penelitian secara umum, mulai dari: penentuan masalah, tinjauan pustaka, identifikasi variabel penelitian, percobaan, pengamatan dan pengumpulan data, interpretasi hasil analisis percobaan dan tata cara penulisan karya ilmiah (skripsi) dan publikasi ilmiah serta tata cara seminar.

**MKB54012**

**Kimia Pangan**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang prinsip-prinsip komponen bahan pangan secara kimia, baik komponen makro (air, lemak, karbohidrat, protein dan enzim) maupun mikro elemen (vitamin, mineral, pigmen, *flavor*, bahan tambahan pangan dan senyawa atau komponen toksik) yang mencakup komposisi, struktur dan reaksi kimia yang melibatkan komponen bahan pangan selama pengolahan, penanganan, dan penyimpanan.

**MKB54013**

**Teknik Fermentasi**

**3 (2-1)**

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

**MKB54014**

**Sanitasi Industri**

**3 (2-1)**

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

**MKB54015**

**Bioteknologi**

**2 (2-0)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang mengenai sejarah perkembangan bioteknologi di dunia, perbedaan bioteknologi konvensional dan modern, perbedaan DNA dan RNA, mutasi gen, teknologi GlowFish, fermentasi, nutraceutical, bioaktif pangan, karagenan dan keamanan produk hasil rekayasa genetik.

**MKB54016**

**Analisa Pangan Hasil Perikanan**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang perlakuan pendahuluan sampel sebelum analisis



(pengecilan ukuran, penyaringan) serta teknik sampling (pengambilan sampel). Analisis kimia mencakup prinsip dan metode analisis proksimat kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak, air, vitamin, mineral. Analisis fisik pangan meliputi berbagai teknik analisis warna, tekstur dan profil tekstur, ukuran partikel dan distribusinya, viskositas, kelarutan dan daya larut, serta sifat fisik lainnya. Selain itu dibahas pula metode kualitatif dan kuantitatif pada analisis mikrobiologi pada pangan hasil perikanan.

**MKB54017**

**Pengujian Hasil Perikanan/HACCP**

**2 (2-0)**

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

**MKB54018**

**Teknik Limbah Ikan**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang hasil samping dan limbah industri perikanan, konsep dasar *fishery by catch dan by product*, pengolahan tanpa limbah (*zero waste production*), pemanfaatan dan pengembangan nilai tambah hasil samping dan limbah industri perikanan untuk pangan, *pharmaceutical*, dan aplikasi dalam bidang bioteknologi.

**MKB54019**

**Teknik Refrigerasi**

**3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang definisi, tujuan dan prospek teknik refrigerasi, perbedaaan pendinginan dan pembekuan, kebutuhan jumlah es pada saat pendinginan, pembekuan ikan, sistem rantai dingin, refrigerasi mekanik, teknik insulasi, Refrigerant, kerusakan pangan akibat perlakuan pendinginan dan pembekuan.

**MKB54020**

**Kewirausahaan**

**3 (2-1)**

Ruang lingkup dan pengertian kewirausahaan, bagaimana menciptakan sebuah produk baru, memilih bentuk pasar dan peluangnya, pemasaran sebuah produk. Mahasiswa akan diberi kesempatan untuk membuat sebuah produk baru, memasarkan dan melakukan perhitungan laba rugi.

**MKB54021                                  Tata Letak Perencanaan Pabrik                                  2 (2-0)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang tujuan tata letak perencanaan pabrik, perancangan tata letak, penentuan lokasi pabrik, pola aliran bahan, perancangan tata letak pabrik dan fasilitas, membuat OPC, menentukan metode pemilihan lokasi yang tepat, menggunakan algoritma tata letak dan melakukan evaluasi tata letak.

**MKB54022                                  Rancangan Percobaan                                  2 (2-0)**

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

**MKB54023                                  Dasar-Dasar Pengawetan                                  2 (2-0)**

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

**MKB54024                                  Teknologi Penanganan Hasil Perikanan                                  3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengetahuan umum produk hasil perikanan, kesegaran ikan, komposisi kimia ikan, fase kematian ikan, dasar penanganan ikan (*clean, cold, quick, care*), produk perikanan ekonomis tinggi, penanganan ikan di darat dan penanganan ikan di laut serta teknologi yang diterapkan didalamnya. Perbedaan prinsip pendinginan dan pembekuan, faktor yang mempengaruhi pendinginan dan pembekuan, macam-macam es, macam-macam alat pembeku mekanis, prinsip dan metode penggaraman, prinsip dan metode pengeringan, prinsip dan pelaksanaan pengalengan.

**MKB54025                                  Toksikologi Hasil Perikanan                                  3 (2-1)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengertian toksik dan toksikologi serta perbedaan dengan sanitasi dan higiene senyawa toksik dari racun kimia alami, kimia buatan dan kimia yang dihasilkan mikroorganisme. Sumber-sumber logam dan kimia lainnya, pencemaran yang meliputi industri, pertanian dan domestik. Proses-proses terjadinya penularan logam dan senyawa kimia yang terdapat pada ikan yang hidup di perairan. Mekanisme terjadinya keracunan oleh logam berat dan senyawa lain pada ikan. Ikan sebagai bahan makanan untuk manusia, efek toksik logam berat yang terdapat pada ikan pada manusia dan cara pencegahannya. Cara penanggulangan senyawa toksik pada industri perikanan. Efek histamin dan klorin. Pencegahan timbulnya toksik pada produk perikanan

**MPB54001** **Pengantar Ilmu Ekonomi** **2 (2-0)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang perilaku manusia dalam memilih dan menciptakan kemakmurannya. Subyek dalam ilmu ekonomi dibagi dua yaitu mikro ekonomi dan makro ekonomi.

**MPB54002** **Skripsi dan Komprehensif** **6 (6-0)**

Pembuatan Karya Tulis Ilmiah dengan berdasarkan penelitian baik di laboratorium dan atau survey. Kegiatan tugas akhir atau Skripsi meliputi kegiatan seminar proposal, percobaan atau observasi di laboratorium atau di lapangan /survey observasi di lapangan, seminar hasil, dan ujian skripsi

**MPB54003** **Sosiologi Pedesaan** **2 (2-0)**

Mata kuliah ini membahas masyarakat pedesaan dari perspektif sosiologi, termasuk ruang lingkup sosiologi pedesaan, serta hubungan atau keterkaitan desa dan kota, kemudian kelembagaan yang ada di desa saat ini, serta pembangunan masyarakat desa.

**MBB54001** **Kuliah Kerja Nyata (KKN)** **2 (2-0)**

Falsafah dan arti penting KKN; pedoman pengabdian kepada masyarakat; etika berkehidupan bermasyarakat; metode penyuluhan dalam pelaksanaan KKN; pengembangan wawasan, pengalaman dan pengetahuan praktis mahasiswa melalui kegiatan belajar sambil bekerja sebagai implementasi pengabdian kepada masyarakat di bidang pertanian terutama dalam masalah pangan dan teknologi hasil pertanian.

**MBB54002** **Praktek Kerja Lapang (PKL)** **2 (2-0)**

Pengembangan wawasan, pengalaman, dan ketrampilan mahasiswa dalam belajar sambil bekerja pada suatu kegiatan/usaha di bidang teknologi hasil perikanan; kegiatan berorientasi pada latihan ketrampilan dalam penelaahan permasalahan yang muncul sehingga mahasiswa dapat menganalisis, memecahkan, dan mengevaluasi masalah serta membuat laporan tertulis

**MBB54003                                  Kuliah Kerja Lapangan (KKL)                                  2 (2-0)**

Kegiatan akademik(intrakurikuler) yang dirancang untuk membekali kemampuan danketerampilan para mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan untuk berwirausaha di bidang (minat) masing-masing. Kegiatan ini dilakukan dengan mengunjungi Instansi atau perusahaan di bidang Perikanan dan Kelautan

**MBB54004                                  Seminar    2 (2-0)**

Mata kuliah ini berisi penguasaan ilmu dalam melakukan seminar ilmiah yang meliputi ketrampilan dalam membuat media, penulisan makalah, teknik presentasi dan organisasi seminar ilmiah untuk menambah pengalaman mahasiswa diwajibkan melakukan presentasi, diskusi, cara analisis dan cara pembahasan didalam forum pertemuan ilmiah.

**MKP54001                                  Analisa Sensoris    2 (2-0)**

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

**MKP54002                                  Tata Niaga Hasil Perikanan                                  2 (2-0)**

Mata kuliah ini menjelaskan tentang konsep pemasaran hasil perikanan, fungsi pemasaran, lembaga dan saluran pemasaran, pasar, konsumen, permintaan hasil perikanan, penawaran hasil perikanan, harga, biaya, margin, dan efisiensi, strategi pemasaran, peranan pemerintah, pemetaan pemasaran, masalah pemasaran hasil perikanan di Indonesia, perbaikan pemasaran hasil perikanan di Indonesia.