



**SAP MATA KULIAH
ILMU DAN TEKNOLOGI HASIL TERNAK**

A. INFORMASI UMUM

1. Data Pribadi

- a. Nama Dosen : Prof. Dr. Ir. Efendi Abustam, M.Sc/ Hj. Irmawati, S.Pt, M.P
b. Alamat Kantor : Jl. Sultan Alauddin No. 36 Samata - Gowa
c. Telepon. Kantor : (0411) 5622375
d. Jam Kantor : 07.30 – 16.00 Wita

2. Mata Kuliah

- e. Nomor/Kode : PET 2325
f. Jumlah SKS : 3 SKS
g. Hari/Jam Kuliah : Selasa / 08.00-13.20
h. Ruang/Gedung Kuliah : E 103

B. DESKRIPSI MATA KULIAH

1. Urgensi Mata Kuliah dalam Jurusan/Program Studi

Mata kuliah ini termasuk mata kuliah kompetensi utama bagi calon sarjana Peternakan pada jurusan Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi. Mata kuliah ini membahas prinsip-prinsip ilmu dan teknologi daging, susu, telur, kulit dan hasil sisa termasuk sifat kimia dan fisik serta dasar-dasar kualitas daging, susu, telur, kulit dan hasil sisa. Memperkenalkan produk-produk hasil ternak, membahas prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan.

2. Topik-topik dan Time Line Perkuliahan

PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN
I	Pendahuluan	Kontrak, SAP, silabus
II	Ruang lingkup THT	Hal-hal yang termasuk dalam ruang lingkup THT
III	Penggolongan produk hasil ternak	Penggolongan produk hasil ternak
IV	Sifat kimia bahan pangan	Sifat kimia bahan pangan
V	Karakteristik daging (1)	Komposisi dan komponen daging
VI	Karakteristik daging (2)	Sifat-sifat kimia mikrobiologi daging
VII	Prinsip pengolahan daging	Pengawasan daging
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER	
IX	Karakteristik telur	komponen dan komposisi telur
X	Karakteristik telur	sifat fisik dan & kimia telur
XI	Karakteristik telur	Mikrobiologi telur
XII	Karakteristik susu (1)	Klasifikasi & komposisi kimia susu
XIII	Karakteristik susu (2)	Sifat fisik, kimia & mikrobiologi susu

XIV	Prinsip dasar pengolahan susu	Pengawetan susu Kualitas susu
XV	Kualitas Kulit	1. Jenis kulit 2. Komposisi 3. Kualitas kulit
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER	

Referensi

1. Bechtel, P.J. 1986. Muscle As Food. Academic Press, Inc., Orlando.
2. Cross, H.R. and A.J. Overby 1988. World Animal Science : Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publisher B.V., Amsterdam
3. Lawrie, R.A. 1979. Meat Science. Pergamon Press, Oxford.
4. Mountney, G.J 1976. Poultry Products Technology. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut
5. Pearson, A.M. dan F.W. Tauber, 1984. Processed Meats. Sec.Ed. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.
6. Purnomo, E. 1985. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit, Yogyakarta.
7. -----, 1992. Penyamakan Kulit Kaki Ayam. Cet. Pertama, KAnius, Yogyakarta.
8. Suparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
9. William, J.S., O.J. Cotterill, 1977. Egg Science and Technology. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.

C. TUJUAN MATA KULIAH

1. Mahasiswa dapat menghubungkan antara pengetahuan dasar tentang daging, susu, telur dan kulit dengan kualitas dari masing-masing hasil ternak tersebut.
2. Mahasiswa dapat mengevaluasi kualitas daging, susu, telur dan kulit.

D. STRATEGI PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Presentasi
4. Mencari Informasi

E. EVALUASI

1. Jenis Evaluasi

- | | | |
|-------------------------|------|---|
| a. Ujian Mid Semester | : 30 | % |
| b. Ujian Akhir Semester | : 30 | % |
| c. Evaluasi Alternatif | : 20 | % |
| d. Tugas | : 20 | % |
| 1. Keaktifan kelas | : 5 | % |
| 2. Perilaku/Akhlak | : 5 | % |
| 3. Praktikum | : 10 | % |

2. Bentuk Evaluasi

- i. Essai
- ii. Pilihan Ganda
- iii. Menjodohkan
- iv. Soal Ompong

3. Ketentuan/sanksi Tentang Keterlambatan/Kecurangan

Mahasiswa yang terlambat 15 menit setelah perkuliahan atau ujian dimulai, tidak diperkenankan untuk mengikuti Kuliah atau Ujian yang berlangsung. Mahasiswa yang melakukan kecurangan dalam Ujian tidak diperkenankan untuk melanjutkan ujiannya. Jika sangat fatal, maka mahasiswa tersebut dianggap tidak lulus (harus mengulang).