



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ALAUDDIN MAKASSAR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI ILMU PETERNAKAN

SAP MATA KULIAH
INDUSTRI PAKAN TERNAK

A. INFORMASI UMUM

1. Data Pribadi

- a. Nama Dosen : KHAERANI KIRAMANG, S.Pt, M.P/ MUH NUR
HIDAYAT, S.Pt, Mp
b. Alamat Kantor : Jl. Sultan Alauddin No. 36 Samata - Gowa
c. Telepon. Kantor : (0411) 5622375
d. Jam Kantor : 07.30 – 16.00

2. Mata Kuliah

- a. Nomor/Kode : PET 3338
b. Jumlah SKS : 3 SKS
c. Hari/Jam Kuliah : Selasa / 09.50-12.20
d. Ruang/Gedung Kuliah : F106

B. DESKRIPSI MATA KULIAH

1. Urgensi Mata Kuliah dalam Jurusan/Program Studi

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengertian industri, seleksi, kualitas kontrol, pengeringan, penyimpanan, rancangan pabrik pakan dan persyaratan teknik pendirian perusahaan perunggasan.

2. Topik-topik dan Time Line Perkuliahan

PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN
I	Pengertian industri	1. Definisi dan pengertian industri 2. Jenis-jenis industri
II	Sejarah perkembangan industri	1. Perkembangan industri pakan 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi berdirinya industri pakan
III	Tipe-tipe industri pakan	1. Kemampuan produksi 2. Jumlah tenaga kerja 3. Permodalan
IV	Unit-unit usaha dalam industri pakan	1. Bahan dan alat 2. Unit dan pimpinan 3. Unit pengadaan bahan 4. Unit Penyimpanan
V	Peralatan dalam Industri pakan	1. Unit pemasaran 2. Conveyor-palettu 3. Grivoller- bagger 4. Miyer-pallet
VI	Alur proses produksi pakan	1. Receiving-packing 2. Processing-distribution 3. Storage
VII	Proses pengadaan bahan baku	1. Pengadaan BBLN 2. Pengadaan BBDN
VIII	MID TEST	

IX	Bahan baku oakan nabati	Sumber energi
X	Bahan baku pakan ternak	Sumber protein
XI	Bahan baku pakan ternak	Limbah industri perkebunan
XII	Bahan baku hewan	1.Asal renak dan limbahnya 2.Susu di limbah pengolahan susu
XIII	Bahan baku hewan	1.Limbah peternakan ayam 2.Hasil laut di intake 3.Kepala udang
XIV	Bahan baku pakan konvensional	1.Bijian 2.Limbah peternakan 3.Sel unggul
XV	Pengawasan mutu pada pabrik pakan	1.Pendahuluan 2.Teknik penyimpanan 3.Metode penyimpanan
XVI	FINAL TEST	1.Preparasi sampling 2.Pengawasan proses produksi 3.Statistik control

3.Buku/Sumber/Bahan Rujukan

- 1.Mengerti tentang industri pakan1.Buckle,K.A.,R.A Edwars.,G.H. Flet dan M. Wootton. Ilmu pangan,terjemahan H purnono.Adiono,1987.
- 2.Food and Agricultural Organization of the United Nations.Pangan, dan gizi pertanian . Pendidikan kependudukan dan gizi ,Versi untuk Asia ,Terjemahan Suhardo ,perwakilan FAO Jakarta ,1988.
3. Harper,L.J.,J.Driskel dan B.Deaton .Pangan ,Gizi dan pertanian.Terjemahan Suhardjo,UI Press,Jakarta,1985
4. Muchtadi,D.Evaluasi nilai Gizi pangan ,Petunjuk Laboratorium.Pusat antar (Universitas Pangan Gizi,IPB,Bogor,1985
5. Suhardjo,C.M.Kusharto.Prinsip-prinsip Ilmu Gizi . Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi,IPB,,Bogor kerjasama dengan Lembaga Sumberdaya informasi – IPB,Bogor .1987

C.STANDAR KOMPETENSI

- 1.Mahasiswa memahami dan mengetahui semua peralatan industri perunggasan,jenis dua kualitas kontrol.
- 2.Mahasiswa memiliki kemampuan merancang pendirian pabrik pakan unggas dan persyaratan teknik pendirian perusahaan pengunggasan.

D.KOMPETENSI DASAR

- 1.Mengerti tentang industri pakan
- 2.Mengemukakan jenis-jenis peralatan industri pakan dan fungsinya
- 3.Mengetahui pakan ternak unggas
- 4.Mengetahui cara menyeleksi bahan baku
- 5.Mengetahui kualitas kontrol bahan pakan
- 6.Mengetahui jenis-jenis bahan baku
- 7.Mengetahui teknik pengeringan bahan baku
- 8.Mengetahui penyimpanan bahan baku
- 9.Memahami prinsip-prinsip biot
- 10.Memahami interaksi makhluk hidup dengan lingkungannya

E.INDIKATOR

- 1.Menjelaskan pengertian industri,dan keterlibatan berbagai pihak.
- 2.Menjelaskan bentuk silo,grinder,mixer,timbangan dan mesin jahit
- 3.Menjelaskan mesin pembuat pellet/crumble,alat pembuat pelet secara manual
- 4.Menguraikan cara membuat pakan mash,crumble dan pellet
- 5.Menjelaskan bahan baku ternak unggas,bahan baku berdasarkan asalnya,kegunaanya dan bentuk fisiknya.

6. Menjelaskan seleksi dan bahan baku secara alami, dengan sinar ultraviolet, seleksi alam dan kimia, serta mikroskopis.
7. Menguraikan program kualitas kontrol, pengambilan sampel, persiapan sampel dan feed microscopy
8. Menjelaskan analisis kimia, evaluasi biologi pakan, test mikrobiologi dan sanitasi.
9. Menjelaskan bahan baku butiran, bahan baku tepung, bahan baku pilih dan bahan baku cair.
10. Mengemukakan standar kadar air, jenis pengeringan dan cara pengeringan
11. Menguraikan jenis pengemasan, jenis bahan pengawet dan teknik penyimpanan.
12. Menjelaskan faktor pertimbangan pendirian pabrik pakan, pertimbangan penentuan lokasi serta jenis peralatan yang diperlukan dalam merancang pabrik pakan.
13. Menjelaskan lokasi, tenaga kerja dan penyediaan pakan dalam hal persyaratan teknik pendirian perusahaan pengunggasan.
14. Menguraikan masalah pencernaan, lingkungan dan pengawasan sebagai bagian penting dalam pendirian perusahaan pengunggasan.

F. TOPIK INTI

1. Pengertian industri pakan
2. Jenis-jenis peralatan industri pakan
3. Pakan ternak unggas
4. Seleksi bahan baku
5. Kualitas kontrol bahan pakan
6. Jenis-jenis bahan baku
7. Pengeringan bahan
8. Penyimpanan bahan baku
9. Rancangan pabrik pakan
10. Persyaratan teknik pendirian perusahaan pengunggasan.