

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

TEKNOLOGI PENGOLAHAN KOMODITI UNGGAS

Dr. M. Daud, S.Pt, M. Si
Ir. Zulfan, M. Sc



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
DARUSSALAM BANDA ACEH
2019**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Komoditi Unggas	Semester : Ganjil	Kode: PTK 503	SKS: 3 (2-1)
Program Studi : Peternakan	Dosen : 1. Dr. M. Daud, S.P., M. Si 2. Ir. Zulfan, M. Sc		
Capaian Pembelajaran Program Studi (CPL) : Memahami dan mampu menangani dan mengolah komoditi unggas			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CP-MK) : Memahami dan mampu menangani dan mengolah (1) daging unggas, (2) telur, dan (3) hasil sampingan ternak unggas			

JADWAL, URAIAN MATERI, DAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu ke-	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Strategi Pembelajaran/ Metode Pembelajaran	Waktu Belajar (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kriteria Penilaian (Indikator Penilaian)	Bobot Penilaian
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa memahami lingkup materi yang akan didapat dalam mata kuliah Teknologi Pengolahan Komoditi Unggas, sistem pembelajaran dan penilaian, kewajiban dan tugas-tugas	Pendahuluan Sub materi: pengenalan dan pengantar kuliah Teknologi Pengolahan Komoditi Unggas	1. Metode: Tatap muka, penyampaian materi, diskusi 2. Media: kelas, laptop/ komputer, infocus, whiteboard	100 menit	Mendengar, memperhatikan, mengajukan pertanyaan, berdiskusi sehingga mengetahui lingkup materi kuliah Teknologi Pengolahan Komoditi Unggas	Tanya jawab	2%

2-6	Mahasiswa memahami dan mampu mengolah daging unggas	Sub materi: (1) Pengertian karkas ayam, potongan karkas, dan persentase potongan karkas (2) Prosesing daging unggas (3) Cara Pengolahan daging unggas (smoke, BBQ, bake, fried chicken) (4) Pembuatan aneka produk makanan dari daging ayam (5) Review	1. Metode: Tatap muka, penyampaian materi, diskusi dan pemberian Latihan 2. Media: kelas, laptop/ komputer, infocus, whiteboard	5 x 100 menit	Mendengar, memperhatikan, mengajukan pertanyaan, berdiskusi sehingga memahami dan mampu menjelaskan aspek-aspek dalam pengolahan daging unggas	Tanya jawab, Latihan Menjawab Soal/Quiss/ Ujian	2% 20%
7-11	Mahasiswa memahami dan mampu mengolah telur unggas	Submateri: (1) Telur, komponen telur, zat gizi telur (2) Prosesing telur (3) Cara pengolahan telur (salt, tepung telur) (4) Pembuatan aneka produk makanan dari bahan telur (5) Review	1. Metode: Tatap muka, penyampaian materi, diskusi dan pemberian Latihan 2. Media: kelas, laptop/ komputer, infocus, whiteboard	5 x 100 menit	Mendengar, memperhatikan, mengajukan pertanyaan, berdiskusi sehingga memahami dan mampu menjelaskan aspek-aspek dalam pengolahan telur unggas	Tanya jawab, Latihan Menjawab Soal/Quiss/ Ujian	2% 20%
12-15	Mahasiswa memahami dan mampu mengolah hasil sampingan ternak unggas	Sub materi: (1) Pengolahan Hasil samping unggas pedaging (2) Pengolahan Hasil samping unggas petelur (3) Pengolahan Hasil	1. Metode: Tatap muka, penyampaian materi, diskusi dan pemberian Latihan 2. Media: kelas, laptop/	4 x 100 menit	Mendengar, memperhatikan, mengajukan pertanyaan, berdiskusi sehingga memahami dan mampu menjelaskan aspek-aspek dalam	Tanya jawab, Latihan Menjawab Soal/Quiss/ Ujian	2%

		samping unggas pembibit/ hatchery (4) Review	komputer, <i>infocus</i> , whiteboard		pengolahan hasil samping ternak unggas		
16	Review (Ujian)						

1. Ensminger, M. O. 1990. Poultry Science. The Interstate Printer and Publiser, Denvile.
2. Jull, M. A. 1992. Poultry Husbandry. 3rd Ed. McGraw Hill Publishing Company. New Delhi.
3. Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius, Yogyakarta.
4. Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. 2nd Ed. CRC Press, Florida.
5. Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cet. ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
6. Stadellman, W. C. dan O. J. Cotteril. 1997. Egg Science and Technology. 4th Ed. Food Prooducts Press. An Inprint of the Haworth Press, Inc., New York.
7. Hadiwiyoto, S. 1993. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
8. Haryoto. 1996. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Yogyakarta.
9. Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. eBookPangan.com.
10. Sarwono. 1997. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Cet. ke-4. Penebar Swadaya, Jakarta.

Mengetahui
Ketua Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian,
Universitas Syiah Kuala



Prof. Dr. Ir. Eka Meutia Sari, M. Sc.
NIP. 196712241992122001

Darussalam, Banda Aceh, 1 September 2019
Koordinator/Penanggung Jawab



Dr. M. Daud, S. P., M. Si
NIP. 19977041120101121001