

KONTRAK KULIAH

Mata Kuliah : Ilmu dan Pengolahan Hasil Ikutan Ternak.
SKS : 3 (1-1)
Semester : V
Dosen Pengampu : 1. Yuli Yanti, S.Pt. M.Si

Standar Kompetensi :

Mempelajari tentang histologi kulit, faktor-faktor yang berpengaruh pada kualitas kulit, dasar pengawetan kulit, penyamakan kulit, preparasi organ, pengolahan limbah yang meliputi lemak (rendering), tepung darah, tepung tulang dan gelatin serta pemanfaatan produk sisa hormon dan organ (*edible* dan *non edible*).

Pertemuan ke	Senin tanggal	Materi
I	7 September 2012	Perkenalan, Penjelasan Silabus, kontrak kuliah dan pustaka
II	14 September 2012	beberapa pengertian dasar, serta relevansinya secara terapan pada teknologi pengolahan limbah peternakan secara umum dalam lingkup disiplin ilmu teknologi hasil ternak, limbah yang <i>edible</i> dan <i>non edible</i> dari hasil peternakan dan RPH serta pengolahannya secara umum
III	21 September 2012	Pengertian gelatin, proses pembuatannya, klasifikasi kualitas gelatin dan pemanfaatannya dalam industri pangan
IV	28 September 2012	UJIAN KD I
V	5 Oktober 2012	Lapisan-lapisan kulit, bagian-bagian kulit dan sifat fisik dan kimia kulit Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas kulit mentah, faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan kulit dan penyebab kerusakan kulit (ante dan posmortem)
VI	12 Oktober 2012	Pengertian pengawetan kulit dan alasan pengawetan kulit Jenis pengawetan kulit: pengeringan, penggaraman dan perikatan dan kerugian dan keuntungan pengawetan
VII	19 Oktober 2012	Mempersiapkan kulit awetan untuk disamak, bahan-bahan penyamak nabati, cair dan sintetik dan mempersiapkan cairan penyamak. Penyamakan kulit berat dan ringan, penyamakan nabati, penyamakan krom dan penyamakan sistetis. Pewarnaan, pelemakan dan pengecatan.
	26 Oktober 2012	Libur
VIII	2 November 2012	UJIAN KD II
IX	9 November 2012	Pengertian Rendering, proses, kualitas dan pemanfaatannya untuk bahan pangan maupun pakan ternak Penyamakan kulit berat dan ringan, penyamakan nabati, penyamakan krom dan penyamakan sistetis
X	16 November 2012	Pengertian dasar tentang pupuk kompos, cara pembuatan

		pupuk kompos dan kualitas pupuk kompos
XI	23 November 2012	Pengertian dasar tentang gas bio, peralatan pembuatan gas bio dan instalasinya, dan proses dan pemanfaatan gas bio beserta hasil sampingan-nya
XII	30 November 2012	UJIAN KD III
XIII	7 Desember 2012	Pengertian produk sisa yang masih bisa dimakan (<i>edible</i>), jenis dan sumber produk sisa <i>edible</i> , dan macam dan pemanfaatan produk sisa <i>edible</i>
XIV	14 Desember 2012	Jenis dan macam produk yang dimanfaatkan, preparasi produk sisa, dan penyiapan produk sisa untuk prosesing lanjut
XV	21 Desember 2012	Preparasi dan koleksi, prosesing pembuatan, tepung darah dan pemanfaatan darah untuk produk lain
XVI	28 Desember 2012	Prosesing pembuatan rambak krecek, dan keripik cakar
	5 Januari 2012	UJIAN KD IV
	7 Januari 2012	Serahkan nilai

KOMPONEN PENILAIAN (100%)

1. Ujian Tulis
2. Kemampuan presentasi
3. Quiz
4. Tugas
5. Kemampuan diskusi

REFERENSI:

1. Pearson, A. M. dan T.R. Dutson, 1992. *Inedible Meat By-product: Advances in Meat Research*. Vol. 8. Elsevier Applied Science, London-Ney York.
2. Pearson, A. M. dan T.R. Dutson, 1992. *Edible Meat By-product: Advances in Meat Research*. Vol. 8. Elsevier Applied Science, London-Ney York.
3. Mann, I., 1962. *Processing and Utilization of Animal By-product*. FAO, Italy.
4. Soewedo, H., 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
5. Judoamidjojo, R.M., 1984. *Teknik Penyamakan Kulit untuk Pedesaan*. Penerbit Angkasa, Bandung.
6. Bailey, D.G., 1992. Handling, Grading, and Curing of Hides and Skins. Dalam: *Inedible Meat By-product: Advances in Meat Research*. Vol. 8. A.M. Pearson dan T.R. Dutson, Eds. Elsevier Applied Science, London- Ney York. Hal:19-34.
7. Judoamidjojo, R.M., 1974. *Dasar Teknologi dan Kimia Kulit*. Departemen Hasil Pertanian, IPB, Bogor.

Tata tertib:

1. Datang tepat waktu
2. Berpakaian sopan
3. Toleransi telat 10 menit
4. Tugas harap dikumpulkan tepat waktu
- 5.