Buku Materi Pokok (BMP) mata kuliah Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan (PANG4314) berisi materi tentang penanganan hasil perikanan sejak di atas kapal, penanganan ikan setelah sampai di darat, perikanan payau, perikanan laut dan pengolahan ikan. Tujuan penanganan ikan adalah menjaga kesegaran dan mutu ikan agar tetap baik sampai siap dikonsumsi masyarakat. Selain penanganan ikan di kapal dan di darat, BMP ini juga membahas tentang pengolahan berbagai jenis ikan secara tradisional dan modern.

Materi pada BMP Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan (PANG4314) dikemas dalam 6 modul. Urutan modul tersebut adalah sebagai berikut.

Modul 1 : Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan di Atas Kapal.

Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar, yaitu:

- 1. Jenis-jenis Ikan
- 2. Penanganan Ikan di Kapal
- 3. Penanganan Segar Ikan dan Udang

Modul 2 : Penanganan Hasil Perikanan di Darat.

Modul ini terdiri atas 2 Kegiatan Belajar, vaitu:

- 1. Pedoman Pengolahan Ikan Segar
- 2. Penanganan Produk Perikanan Kualitas Ekspor

Modul 3 : Pengolahan Ikan Tradisional Non-Fermentasi.

Modul ini terdiri atas 3 Kegiatan Belajar, yaitu:

- 1. Pengawetan dengan Penggaraman
- 2. Proses Pembuatan Ikan Asin
- 3. Proses Pembuatan Ikan Pindang

Modul 4 : Pengolahan Ikan secara Tradisional melalui Proses Fermentasi.

Modul ini terdiri dari 4 Kegiatan Belajar, yaitu:

- 1. Prinsip Fermentasi Ikan
- 2. Pembuatan Ikan Peda
- 3. Pembuatan Kecap Ikan
- Pembuatan Terasi

Modul 5 : Pengolahan Ikan secara Modern

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Belajar, yaitu:

- 1. Pengalengan Ikan
- 2. Pembuatan Konsentrat Protein, Surimi, dan Sosis Ikan
- 3. Pembuatan Bandeng Presto



vi

Modul 6 : Pemanfaatan Hasil Samping Produk Perikanan Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar, yaitu:

- Pemanfaatan Limbah Ikan 1.
- 2. Pemanfaatan Limbah Udang

Setelah mempelajari materi BMP mata kuliah Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan (PANG4314), mahasiswa diharapkan mampu melakukan penanganan ikan, pengolahan ikan, dan pemanfaatan hasil samping produk olahan ikan dengan mutu sesuai ketentuan yang berlaku. Cara mempelajari BMP ini adalah dengan membaca setiap Kegiatan Belajar dalam setiap modul secara berurutan. Jawablah Latihan pada setiap Kegiatan Belajar. Jika Anda sudah berhasil menjawab Latihan dengan baik, maka lanjutkan dengan membaca Rangkuman. Setelah itu jawablah soal-soal pada Tes Formatif dan ikuti saran hasil penilaian Tes Formatif. Untuk mengetahui jawaban Tes Formatif yang benar, lihatlah Kunci Jawaban Tes Formatif. Sebaiknya Anda tidak melihat Kunci Jawaban Tes Formatif jika Anda tidak bisa menjawab soal Tes Formatif, tetapi bacalah ulang materi yang belum Anda kuasai. Anda dapat menambah wawasan tentang Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan dengan membaca referensi yang terdapat pada Daftar Pustaka.

Untuk membantu Anda dalam mempelajari BMP Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan disajikan Peta Kompetensi antar modul sebagai berikut.

## Peta Kompetensi Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan/PANG4314/2 sks

