

Tinjauan Mata Kuliah

Mata Kuliah Penanganan Dan Pengolahan Hasil Ternak (PANG4316) membahas mengenai tiga komoditas utama hasil ternak yaitu daging, susu, dan telur. Tiga komoditas tersebut dibahas mulai (1) jenis-jenis sumber hasil ternak, karakteristik, dan cara pemanenannya, (2) cara-cara menangani dan menjaga mutu mulai pemanenan, sesudah panen hingga menjadi komoditas yang siap jual, serta (3) cara-cara pemanfaatan dan pengolahan hasil ternak utama dan hasil sampingnya.

Secara khusus Anda diharapkan dapat menjelaskan:

1. berbagai jenis dan karakteristik hasil ternak beserta kegunaannya;
2. cara panen komoditas hasil ternak serta sarana dan peralatan yang digunakan;
3. cara penanganan pascapanen hasil ternak termasuk kebutuhan wadah, pengemasan, penyimpanan, dan sarana angkutan;
4. mengidentifikasi kerusakan yang terjadi selama penanganan pascapanen;
5. karakteristik mutu dan cara memeriksa mutu hasil ternak;
6. cara-cara pengolahan hasil ternak utama dan hasil sampingnya;
7. teknologi yang digunakan dalam pengolahan hasil ternak, baik secara tradisional maupun modern.

Sesuai dengan tujuan dan bobot sks, Mata Kuliah Penanganan dan Pengolahan Hasil Ternak terdiri atas 6 modul yang terdiri atas:

Modul 1. Penyiapan dan Penanganan Pascapanen Daging

Modul ini terdiri atas 4 Kegiatan Belajar. Kegiatan Belajar 1 membahas tentang sumber, jenis, dan karakteristik daging; Kegiatan Belajar 2 tentang pemotongan hewan dan pematangan daging; Kegiatan Belajar 3 tentang sifat dan mutu daging; dan Kegiatan Belajar 4 tentang faktor-faktor penyebab kerusakan daging.

Modul 2. Meat Cutting dan Teknologi Pengolahan Daging

Modul 2 terdiri atas 5 Kegiatan Belajar. Kegiatan Belajar 1 membahas tentang cara-cara *meat cutting*; Kegiatan Belajar 2 tentang teknologi pengolahan produk daging giling; Kegiatan Belajar 3 tentang teknologi pengolahan termal; Kegiatan Belajar 4 tentang teknologi pengeringan dan pengasapan daging.

Modul 3. Sumber Penghasil Susu dan Teknologi Pascapanen Susu

Modul 3 terdiri atas 4 Kegiatan Belajar. Kegiatan Belajar 1 membahas tentang sumber dan cara pemerahan susu; Kegiatan Belajar 2 tentang sifat dan mutu susu; Kegiatan Belajar 3 tentang pemanfaatan dan khasiat susu; dan Kegiatan Belajar 4 tentang penanganan pascapanen susu.

Modul 4. Teknologi Pengolahan Susu

Modul 4 terdiri atas 5 Kegiatan Belajar. Kegiatan Belajar 1 membahas tentang pasteurisasi dan sterilisasi susu cair; Kegiatan Belajar 2 tentang pengolahan susu tepung dan susu formula; Kegiatan Belajar 3 tentang pengolahan susu fermentasi; Kegiatan Belajar 4 tentang pengolahan mentega dan keju; dan Kegiatan Belajar 5 tentang pengolahan susu produk tradisional.

Modul 5. Sumber Penghasil, Teknologi Pascapanen, dan Pengolahan Telur

Modul 5 terdiri atas 5 Kegiatan Belajar. Kegiatan Belajar 1 membahas tentang sumber, jenis dan karakteristik telur; Kegiatan Belajar 2 tentang penanganan pascapanen telur; Kegiatan Belajar 3 tentang mutu dan sifat fungsional telur; Kegiatan Belajar 4 teknologi pengolahan telur tradisional; dan Kegiatan Belajar 5 tentang teknologi pengolahan telur modern.

Modul 6. Pemanfaatan dan Pengolahan Hasil Sampung Ternak

Modul 6 terdiri atas 4 Kegiatan Belajar. Kegiatan Belajar 1, membahas tentang pengenalan sumber dan jenis hasil sampung ternak; Kegiatan Belajar 2 tentang teknologi pengolahan hasil sampung penanganan daging; Kegiatan Belajar 3 tentang teknologi pengolahan hasil sampung penanganan susu; dan Kegiatan Belajar 4 tentang teknologi pengolahan hasil sampung penanganan telur.

Pada setiap kegiatan belajar diberikan rangkuman, latihan soal (uraian), dan tes formatif. Diharapkan semua latihan soal dan tes formatif sedapat mungkin dikerjakan. Bandingkan jawaban Anda dengan jawaban yang ada [ada bagian akhir modul. Bila ada kesulitan, diskusikanlah dengan teman-teman Anda dan tanyakan pada instruktur pada waktu tutorial. Belajarlah dengan cermat dan konsisten.

Selamat Belajar dan Semoga Sukses!!

Peta Kompetensi
PANG4316/Penanganan dan Pengolahan Hasil Ternak/2 sks

