

Deskripsi Mata Kuliah Program Studi Teknologi Hasil Ternak

1. PTP 251 Dasar Teknologi Hasil Ternak

Mempelajari dasar teknologi pengolahan dan pengawetan yang dapat dilakukan pada hasil ternak, reaksi yang dapat terjadi selama proses pengolahan dan pengawetan tersebut. Prinsip keamanan pangan yang diterapkan pada penanganan, pengolahan dan penyimpanan produk hasil ternak

2. THT 212 Mikrobiologi Produk Hasil Ternak

Mata kuliah ini mempelajari berbagai mikroorganisme dalam produk daging susu dan telur yang segar maupun produk olahannya, perubahan mikrobiologis daging, susu, telur, madu dan produk hasil ternak lainnya sebelum, selama dan sesudah pengolahan juga dibahas faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme, mikroba pencemar dan yang bermanfaat pada proses produksi peternakan dan produk hasil ternak, peranan mikroba probiotik pada produk hasil ternak, tindakan pencegahan dan penanganan terhadap kontaminasi mikroba patogen serta dasar-dasar keamanan pangan produk hasil ternak.

3. THT 213 Karakteristik Kimiawi dan Biokimiawi Hasil Ternak

Mempelajari struktur, sifat, klasifikasi dan fungsi komponen penyusun hasil ternak yang meliputi protein, lemak, karbohidrat, air, vitamin dan mineral. Selain itu dipelajari juga tentang siklus krebs, transpor elektron, pembentukan energi (adenosin trifosfat/ATP), dan enzim sebagai biokatalisator, serta metabolisme protein, lemak dan karbohidrat sebagai komponen penyusun hasil ternak.

4. THT 214 Gizi dan Pangan Fungsional Hasil Ternak

Mata kuliah ini mempelajari keutamaan produk hasil ternak sebagai bahan pangan melalui pembahasan kandungan zat gizi dan komponen pangan fungsionalnya, faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas nilai gizi dan keamanannya, serta proses pencernaannya, selain itu dibahas pula metode analisis yang dapat dilakukan untuk mengevaluasi kualitas nilai gizinya

5. THT 301 Metodologi Penelitian

Mempelajari prinsip-prinsip metode penelitian dan perancangan percobaan yang dapat diaplikasikan pada penelitian hasil ternak, serta metode analisis datanya, baik secara parametrik, maupun nonparametrik. Selain itu membahas pula prinsip asumsi untuk pengujian analisis ragam serta statistik deskriptif.

6. THT 311 Inovasi Teknologi Susu

Mata kuliah ini membahas tentang urgensi dan perkembangan industri susu, aplikasi teknologi dalam penanganan susu pascapanen, pengolahan, pengemasan, penyimpanan susu dan permasalahannya, serta penanganan dan sanitasi pengolahan produk susu

7. THT 312 Inovasi Teknologi Produk Unggas

Mata kuliah ini menjelaskan tentang perkembangan industri pengolahan telur dan daging unggas, penilaian kualitas telur dan daging unggas, pemanfaatan sifat fungsional telur, berbagai teknologi pengolahan, penyimpanan dan pengemasan telur dan daging unggas,

serta perubahan yang terjadi selama proses penanganan, pengolahan, dan penyimpanan serta diharapkan diakhir kuliah mahasiswa mampu membuat inovasi produk unggas

8. THT 313 Inovasi Teknologi Madu Tropika

Mata kuliah ini memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang madu dan pengembangan produk berbahan baku madu (inovasi produk madu); karakteristik kimia, fisik, mikrobiologi, biologi madu, dan standar kualitas madu; perubahan karakteristik dan kualitas madu selama proses pemanenan, penanganan pasca panen, pengemasan, dan penyimpanan; berbagai pemalsuan madu dan metode pengujian kemurnian madu

9. THT 314 Inovasi Teknologi Daging

Mata kuliah ini mempelajari tentang konsep perkembangan teknologi daging termasuk inovasi yang terdapat pada perkembangan industri pengolahan daging, hubungan mutu daging dan pengolahan daging, potongan komersial yang sesuai dengan teknik pengolahan daging, bahan tambahan dalam pengolahan daging, inovasi pada pengolahan daging, proses perubahan selama pengolahan, metode pengemasan dan penyimpanan produk olahan daging, serta kontrol kualitas produk olahan daging.

10. THT 321 Pengendalian Limbah

Membahas konsep lingkungan hidup dan pencemaran serta dampak peternakan terhadap lingkungan. Juga dibahas dengan sistem pengelolaan limbah, sifat dan karakteristik limbah peternakan (fisik, kimia dan biologis) limbah tentang konstruksi kandang ternak serta teknik penanganan dan pengolahan limbah ternak **Peternakan**

11. THT 322 Inovasi Teknologi Hasil Ikutan Ternak

Mata kuliah ini mempelajari tentang potensi, penanganan dan inovasi pengolahan hasil ikutan ternak pangan dan non pangan untuk meningkatkan nilai tambah yang berasal dari pengolahan daging, susu, telur dan daging unggas.

12. THT 323 Biokonversi Limbah Ternak

Memberikan pengetahuan teknik pengolahan limbah ternak menjadi produk yang bernilai guna dan sekaligus mengurangi pencemaran lingkungan. Meliputi perencanaan Produk, Perencanaan Proses, Fasilitas dan Tata Letak.

13. THT 324 Inovasi Teknologi Wol

Mata kuliah ini mempelajari inovasi teknologi pengolahan wol untuk meningkatkan nilai tambah mencakup (i) Potensi pengembangan industri wol di Indonesia (ii) keilmuan yang mendukung teknologi ini yaitu biologi wol serta prinsip dasar/keilmuan setiap tahap pengolahan (iii) inovasi teknik pengolahan wol menjadi aneka produk kerajinan, produk bahan insulator/akustik serta ekstraksi lanolin dari bulu domba

14. THT 325 Inovasi Teknologi Pengolahan Serat Ulat Sutera

Mata kuliah ini mempelajari mengenai penanganan serat sutera mulai dari dasar pembentukan serat sutera, proses panen dan penanganan pasca panen kokon ulat sutera, serta inovasi teknik pengolahan hasil ulat sutera menjadi material dasar untuk aplikasi produk lanjutan yang bernilai ekonomi sehingga pengembangan berbasis sutera dapat digali lebih jauh.

15. THT 411 Omics Hasil Ternak

Mata kuliah ini mempelajari teori dasar tentang beberapa kajian OMIC yang terdiri dari aspek genomik, transkriptomik, proteomik serta aspek metabolomik pada produk ternak seperti produk daging, susu, telur dan madu dan produk hasil ternak lainnya. Mata kuliah ini juga akan membahas aplikasi teknologi terbaru mengenai kajian OMICs dari aplikasi sequencing sampai kepada teknologi terbaru Next Generation sequencing pada produk hasil. Mata kuliah ini juga akan dilengkapi dengan mengenalkan open akses OMICS database dan aplikasinya pada produk hasil ternak.

16. THT 401 Etika Bisnis Peternakan

Matakuliah Etika Bisnis Peternakan merupakan matakuliah yang mempelajari tentang prinsip-prinsip dan standar perilaku yang dapat diterima dan atau diperbolehkan dalam organisasi bisnis khususnya bisnis di bidang peternakan. Perilaku yang diterima tersebut tidak hanya terhadap berbagai aspek dalam organisasi, namun juga ditentukan oleh para stakeholders, antara lain pelanggan, pemasok, pesaing, pemerintah, publik, dan berbagai lembaga baik terkait langsung maupun yang tidak langsung dengan organisasi tersebut. Matakuliah ini lebih lanjut akan membahas berbagai aspek penerapan dari konsep etis-tidak etis, benar-salah, baik-buruk serta tanggung jawab dalam organisasi bisnis yang berkaitan dengan budaya dimana bisnis tersebut berada dan beroperasi.

17. THT 402 Inovasi dan Komersialisasi Hasil Ternak

Mata kuliah ini diberikan untuk memberikan pengetahuan kepada mahasiswa mengenai konsep berpikir sains dan teknologi dalam melakukan inovasi dan pengembangan produk hasil ternak, memahami tahapan-tahapan dalam mengembangkan inovasi suatu produk mulai dari deskripsi gagasan hingga produk diproduksi dan dikomersialisasi serta melakukan evaluasi dan inovasi berkesinambungan

18. THT 403 Magang/ Praktik Wirausaha Mandiri

Mahasiswa harus memilih antara magang atau praktik wirausaha mandiri sesuai dengan bidang kerja yang dipilih setelah lulus sebagai sarjana peternakan

1. Magang: Magang dilakukan di industri pengolahan hasil ternak dengan tujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa, khususnya yang setelah lulus menghendaki sebagai *job seaker*, untuk memperoleh pengalaman di lapangan dan mensinkronisasikan antara teori yang di dapat dengan kenyataan di lapang.
2. Praktik Wirausaaha Mandiri: Mahasiswa secara berkelompok melakukan perencanaan membuat rintisan usaha pengolahan hasil ternak, kemudian melaksanakannya dengan mengaplikasikan semua teori yang dimiliki dibawah bimbingan seorang dosen dalam jangka waktu terbatas. Praktik Usaha Mandiri ditujukan untuk mahasiswa yang memiliki minat untuk berwirausaha (*job creator*).

19. FPT 405 Usaha Peternakan

Mata kuliah ini adalah membekali mahasiswa dengan berbagai kemampuan dalam menyusun dan mengimplementasikan rencana bisnis dalam bidang peternakan khususnya bidang pengolahan produk peternakan. Materi perkuliahan secara garis besar terbagi ke dalam 4 (empat) bagian, yakni (i) pengantar bisnis, (ii) analisis situasi bisnis, (iii)

pengembangan rencana bisnis di bidang pengolahan produk peternakan, dan (iv) penyusunan proposal bisnis.

20. FPT 301 Penyuluhan dan Komunikasi Peternakan

Mata kuliah ini membahas tentang proses adopsi dan pengambilan keputusan inovasi (produk dan teknologi) peternakan, proses difusi inovasi peternakan, komunikasi interpersonal, komunikasi kelompok dan komunikasi organisasi, komunikasi massa dalam penyuluhan dan diseminasi inovasi peternakan, dan cyberextension.

21. THT 491 Seminar (termasuk metode ilmiah)

22. THT 492 Skripsi