

Tinjauan Mata Kuliah

Pembangunan peternakan yang dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan dan meningkatkan kemakmuran serta kesejahteraan masyarakat dilakukan melalui upaya peningkatan produksi dan kualitas produk-produk peternakan. Produk peternakan yang akan dibahas dalam mata kuliah ini meliputi daging, susu, telur dan produk-produk iringannya. Daging telah dikenal sebagai bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi, kaya akan protein, lemak dan mineral yang dibutuhkan tubuh, serta mempunyai citarasa yang enak dan flavor/aroma yang sedap sehingga disukai oleh hampir setiap orang. Disamping daging, produk peternakan yang juga bernilai gizi tinggi adalah susu dan telur. Agar supaya produk-produk peternakan ini dapat dikonsumsi dengan aman oleh konsumen, maka perlu penanganan yang baik dan higienis. Penanganan produk-produk peternakan merupakan suatu rangkaian kegiatan yang panjang; dimulai dari proses pemotongan ternak; penentuan komposisi dan kualitas produk, baik secara fisik maupun kimiawi; sampai dengan proses penyimpanan dan preservasinya. Keseluruhan proses penanganan produk peternakan tersebut akan dipaparkan secara lengkap dalam mata kuliah "Pengolahan Hasil Ternak" ini.

Mata kuliah ini secara umum akan membekali Anda dengan pengetahuan dan keterampilan tentang usaha pengolahan hasil ternak. Yang dimaksud dengan hasil ternak disini adalah daging dan produk daging, termasuk daging unggas; susu dan produk susu; serta telur dan produk telur.

Setelah selesai mempelajari materi dalam mata kuliah ini, Anda diharapkan akan mampu mengevaluasi usaha pengolahan hasil ternak secara efektif dan efisien.

Untuk membantu pemahaman Anda tentang ruang lingkup dan matakuliah pengolahan hasil ternak ini, maka materi disusun dengan sistematika sebagai berikut:

Modul 1. Hakikat Pemotongan Ternak

Materi dalam modul ini akan menambah wawasan dan pengetahuan Anda tentang pengertian, ruang lingkup dan teknik pemotongan ternak yang perlu Anda ketahui sebelum memahami tentang proses penanganan hasil-hasilnya. Mengapa hal ini penting dikuasai, karena kualitas hasil-hasil ternak sangat ditentukan oleh proses pemotongannya. Selain teknik pemotongan ternak, dalam Modul 1 juga akan dijelaskan tentang pemanfaatan hasil pemotongan ternak.

Modul 2, 3, 4 dan 5 Membahas tentang hasil pemotongan ternak berupa daging. Adapun yang dipaparkan meliputi daging dan komposisinya; penentuan dan pengujian kualitas daging; dan penyimpanan serta preservasi daging. Materi tentang pengolahan daging ini mengambil porsi terbesar dalam matakuliah ini. Hal ini dapat dipahami, karena daging, selain memiliki nilai ekonomi dan nilai gizi yang tinggi, juga memiliki produk iringan yang lebih bervariasi dibanding susu dan telur.

Modul 6, 7 dan 8 membahas tentang susu serta penanganan dan pengolahannya.

Modul 9 Khusus membahas tentang telur dan penanganannya.

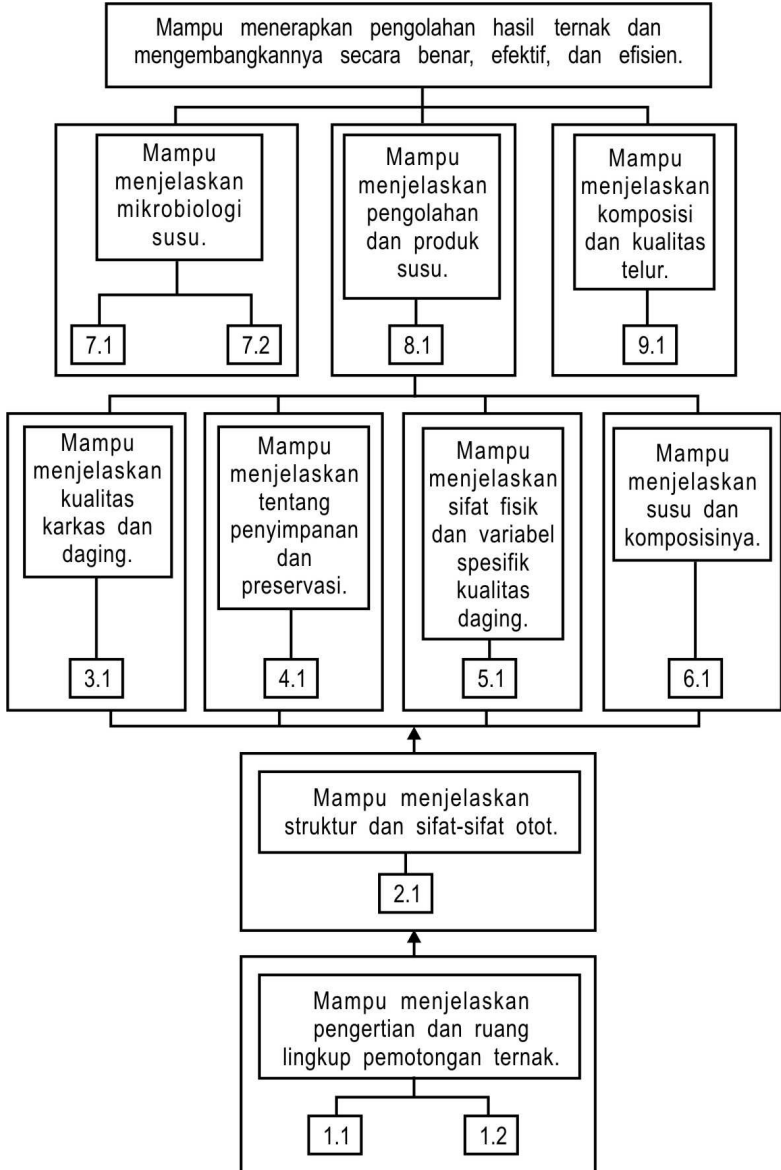
Untuk mencapai kompetensi yang dituntut matakuliah, maka Anda selain diminta untuk mempelajari konsep, prinsip dan prosedur tentang berbagai hal yang berkaitan dengan usaha pengolahan hasil ternak, Andapun diminta untuk melakukan praktikum (ini dilakukan di tempat praktikum dengan bimbingan seorang tutor/instruktur. Prosedur praktikum terdiri atas 9 unit, 5 unit yang berhubungan dengan ilmu dan teknologi daging, serta teknologi sisa hasil ternak, 2 unit berhubungan dengan produk susu dan 2 unit berhubungan dengan telur dan produk telur.

Anda dapat melakukan praktikum minimal 6 unit dari 9 unit yang tersedia.

Hasil praktikum dilaporkan kepada tutor/instruktur Anda. Nilai praktikum akan berkontribusi sebesar 30 % terhadap nilai akhir Anda dalam matakuliah ini.

Selamat Belajar !!!

Peta Kompetensi
Analisis Instruksional Pengolahan Hasil Ternak
(LUHT4451)



Keterangan:

1. mampu menjelaskan pemotongan dan hasil pemotongan;
2. mampu menjelaskan nutrisi daging dan unggas;
3. mampu menjelaskan struktur dan sifat-sifat otot;
4. mampu menjelaskan kualitas karkas dan daging;
5. mampu menjelaskan penyimpanan dan preservasi;
6. mampu menjelaskan sifat fisik dan variabel spesifik kualitas kualitas daging;
7. mampu menjelaskan susu dan komposisinya;
8. mampu menjelaskan mikrobiologi susu;
9. mampu menjelaskan bakteri yang menguntungkan dan merugikan;
10. mampu menjelaskan pengolahan dan produk susu;
11. mampu menjelaskan komposisi dan kualitas telur.

[Kembali Ke Daftar Isi](#)