

Tinjauan Mata Kuliah

Mata kuliah penanganan dan pengolahan sereal dan palawija menuntun Anda untuk:

1. mengetahui dan memahami dasar-dasar dalam penanganan dan pengolahan sereal dan palawija.
2. menguasai cara penanganan dan pengolahan padi, jagung, kedelai, kacang tanah, dan ubi kayu dari mulai panen sampai menjadi komoditas siap jual.

Setelah selesai mempelajari modul ini Anda diharapkan dapat:

1. mengetahui teknik penanganan dan pengolahan sereal dan palawija;
2. menjelaskan penanganan dan pengolahan gabah menjadi beras dan pengkelasan mutu gabah;
3. menjelaskan penanganan dan pengolahan jagung menjadi pati jagung, pembuatan jagung mutiara, dan pengolahan minyak jagung;
4. menjelaskan penanganan dan pengolahan kedelai menjadi produk fermentasi seperti tempe, kecap, tauco, dan produk nonfermentasi seperti tahu, kembang tahu dan susu kedelai;
5. menjelaskan penanganan dan pengolahan kacang tanah menjadi minyak kacang tanah, kacang tanah lemak rendah, dan mentega kacang tanah;
6. menjelaskan penanganan dan pengolahan ubi kayu menjadi gapek, *pellet* dan tepung ubi kayu.

Mata kuliah penanganan dan pengolahan sereal dan palawija terdiri dari 6 modul yaitu:

1. Modul 1 terdiri dari 3 KB, yaitu KB 1 mempelajari tentang arti, ruang lingkup, dan berbagai istilah penting yang berhubungan dengan penanganan dan pengolahan sereal dan palawija. KB 2 menjelaskan teknik penanganan sereal dan palawija meliputi teknis panen, pembersihan, sortasi/*grading*, perontokan/pemipilan, pengeringan pewadahan dan penumpukan. KB 3 menjelaskan teknik pengolahan sereal dan palawija yang meliputi penggilingan, sortasi, pengepakan, penyimpanan, dan faktor penting yang berperan.
2. Modul 2 terdiri dari 3 KB, yaitu KB 1 menjelaskan cara panen, perontokan, dan pembersihan gabah. KB 2 menjelaskan pengeringan,

pengepakan, dan pengkelasan mutu gabah KB3 menjelaskan pengolahan gabah menjadi beras.

3. Modul 3 terdiri dari 3 KB, yaitu KB1 menjelaskan pengenalan komoditas jagung yang meliputi panen dan cara panen, penanganan jagung, *grading* dan faktor mutu jagung. KB 2 menjelaskan pembuatan pati dan mutiara jagung KB 3 menjelaskan pengolahan minyak jagung kasar, pemurnian minyak jagung kasar dan sifat fisiko-kimia minyak jagung.
4. Modul 4 terdiri dari 3 KB, yaitu KB1 menjelaskan tentang penanganan pasca panen kedelai yang meliputi komposisi kimia kedelai, berbagai produk olahan kedelai, umur dan cara panen kedelai KB 2 menjelaskan proses pengolahan nonfermentasi kedelai meliputi proses pengolahan tahu, kembang tahu dan pembuatan susu kedelai. KB3 menjelaskan pembuatan produk fermentasi kedelai meliputi pembuatan tempe, kecap, dan tauco.
5. Modul 5 terdiri dari 2 KB, yaitu KB1 menjelaskan cara panen dan penanganan kacang tanah, syarat mutu kacang tanah, dan kontaminasi aflatoksin. KB 2 menjelaskan cara pembuatan minyak kacang tanah, kacang tanah lemak rendah, dan mentega kacang tanah.
6. Modul 6 terdiri dari 3 KB, yaitu, KB 1 menjelaskan cara panen dan penanganan ubi kayu segar, KB 2 menjelaskan cara pembuatan gapek dan pellet, serta KB 3 menjelaskan pembuatan tepung dari ubi kayu.

Untuk lebih memperluas wawasan Anda dalam mempelajari modul ini sebaiknya Anda membaca juga buku-buku induk yang menjadi referensi BMP ini yang tercantum di daftar pustaka BMP ini.

Cara mempelajari BMP Penanganan dan Pengolahan Sereal dan Palawija sebagai berikut.

1. Pelajari BMP ini sebaik-baiknya dengan cara membaca dan mendiskusikannya dengan teman-teman kuliah Anda.
2. Kerjakan soal-soal yang terdapat pada latihan dan tes formatif. Bila telah selesai Anda kerjakan, bandingkan jawaban Anda dengan kunci jawaban yang ada pada setiap modul.

Secara skematis, kompetensi yang ingin dicapai dari belajar Penanganan dan Pengolahan Sereal dan Palawija dapat dilihat pada peta kompetensi di bawah ini.

**Peta Kompetensi
Penanganan dan Pengolahan Serealita dan Palawija/PANG4225**

