

## Tinjauan Mata Kuliah

Modul ini merupakan pengantar umum teknologi pengolahan hasil perikanan yang sekaligus sebagai salah satu komponen penting di dalam upaya pemanfaatan hasil perikanan secara optimum, terutama dalam rangka peningkatan nilai tambah produk perikanan.

Mata kuliah ini membahas prinsip dasar teknologi penanganan dan pengolahan hasil perikanan, penanganan dan transportasi ikan hidup, teknologi pengolahan produk tradisional, teknologi pengawetan dengan pendinginan, pembekuan, dan iradiasi, teknologi pengolahan serta pengawetan dengan proses pengalengan, teknologi pengolahan tepung dan minyak ikan, pengolahan produk fikokoloid, serta pengolahan surimi dan pemanfaatan hasil samping pengolahan produk perikanan.

Setelah mempelajari mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan prinsip-prinsip pengolahan hasil perikanan dan menerapkan berbagai teknologi penanganan dan pengolahan untuk menghasilkan produk olahan dan awetan hasil perikanan.

Untuk mencapai tujuan di atas, materi mata kuliah ini disusun dalam 9 (sembilan) modul sebagai berikut.

### **Modul 1: Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan**

Kegiatan Belajar 1 : Ikan sebagai Bahan Baku.

Kegiatan Belajar 2 : Kemunduran Mutu Ikan.

Kegiatan Belajar 3 : Dasar-dasar Penanganan dan Pengolahan Ikan.

### **Modul 2: Teknik Penanganan dan Transportasi Ikan Hidup**

Kegiatan Belajar 1 : Faktor-faktor Penting dalam Penanganan dan Transportasi Ikan Hidup.

Kegiatan Belajar 2 : Penanganan dan Transportasi Ikan Hidup.

Kegiatan Belajar 3 : Teknologi Penanganan dan Transportasi Hidup beberapa Komoditas Perikanan.

### **Modul 3: Pendinginan dan Pembekuan**

Kegiatan Belajar 1 : Pendinginan.

Kegiatan Belajar 2 : Pembekuan.

**Modul 4: Teknologi Pengolahan Produk Tradisional**

Kegiatan Belajar 1 : Penggaraman dan Pengeringan.

Kegiatan Belajar 2 : Pemandangan.

Kegiatan Belajar 3 : Pengasapan.

Kegiatan Belajar 4 : Fermentasi.

**Modul 5: Pengalengan**

Kegiatan Belajar 1 : Prinsip Sterilisasi Panas.

Kegiatan Belajar 2 : Teknologi Produksi Ikan Kaleng.

**Modul 6: Iradiasi**

Kegiatan Belajar 1 : Dasar-dasar Iradiasi Produk Perikanan.

Kegiatan Belajar 2 : Pengaruh Iradiasi terhadap Mutu dan Keamanan Produk Perikanan.

**Modul 7: Tepung dan Minyak Ikan**

Kegiatan Belajar 1 : Tepung Ikan.

Kegiatan Belajar 2 : Minyak Ikan.

**Modul 8: Pengolahan Produk Fikokoloid**

Kegiatan Belajar 1 : Pemanenan dan Penanganan Rumput Laut.

Kegiatan Belajar 2 : Proses Pengolahan Produk Fikokoloid.

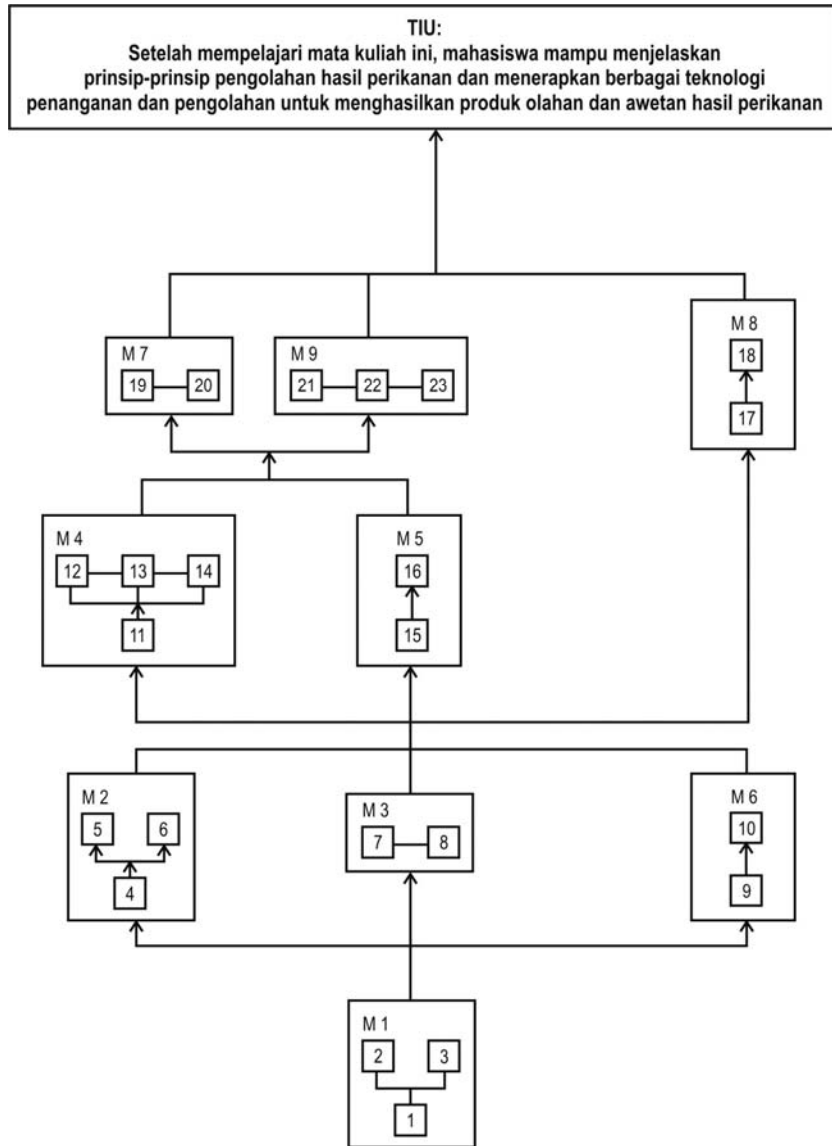
**Modul 9: Pengolahan Surimi dan Pemanfaatan Hasil Sampung**

Kegiatan Belajar 1 : Pengolahan Surimi.

Kegiatan Belajar 2 : Pemanfaatan Hasil Sampung Pengolahan Ikan.

Kegiatan Belajar 3 : Pemanfaatan Hasil Sampung Pengolahan Krustasea.

Peta Kompetensi  
Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan/LUHT4443/3 sks



Keterangan Peta Kompetensi:

1. Menjelaskan ikan sebagai bahan baku.
2. Menjelaskan kemunduran mutu ikan.
3. Menjelaskan dasar-dasar penanganan dan pengolahan ikan.
4. Menjelaskan faktor-faktor penting dalam penanganan dan transportasi ikan hidup.
5. Menjelaskan penanganan dan transportasi ikan hidup.
6. Menjelaskan teknologi penanganan dan transportasi beberapa komoditas perikanan ikan hidup.
7. Menerapkan teknik pengawetan hasil perikanan dengan pendinginan.
8. Menjelaskan teknik pengawetan hasil perikanan dengan pembekuan.
9. Menjelaskan teknik pengawetan dengan iradiasi produk perikanan.
10. Menjelaskan pengaruh iradiasi terhadap mutu produk hasil perikanan.
11. Menerapkan dasar-dasar teknologi penggaraman dan pengeringan, serta kemunduran mutu ikan asing kering.
12. Menerapkan dasar-dasar teknologi pemindangan dan kemunduran mutu pindang.
13. Menerapkan dasar-dasar teknologi pengasapan dan kemunduran mutu ikan asap.
14. Menjelaskan dasar-dasar fermentasi ikan dan pembuatan silase ikan.
15. Menjelaskan prinsip sterilisasi panas.
16. Menjelaskan teknologi produk ikan kaleng.
17. Menjelaskan pemanenan dan penanganan rumput laut sebagai bahan mentah fikokoloid.
18. Menjelaskan proses pengolahan produk fikokoloid.
19. Menerapkan teknik pengolahan tepung ikan.
20. Menjelaskan teknik pengolahan minyak ikan.
21. Menjelaskan teknik pengolahan surimi.
22. Menjelaskan pemanfaatan hasil samping pengolahan ikan.
23. Menjelaskan pemanfaatan hasil samping pengolahan krustacea.

Mata kuliah ini juga dilengkapi program noncetak video interaktif tentang Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional.

Dalam mata kuliah ini juga dilengkapi dengan panduan praktikum yang terdiri dari 7 (tujuh) unit praktikum, meliputi:

### Praktikum

Unit 1. Pendinginan ikan segar dengan es.

Unit 2. Pengolahan ikan asin.

Unit 3. Pengolahan ikan pindang.

Unit 4. Pengolahan ikan bandeng asap.

Unit 5. Pengolahan ikan peda.

Unit 6. Pengolahan tepung ikan.

Unit 7. Pengolahan bakso ikan.

Cara mempelajari modul Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan adalah:

1. Pelajari setiap modul sebaik-baiknya dan cobalah mendiskusikan dengan teman-teman Anda.
2. Kerjakan setiap soal latihan dan tes formatif serta bandingkan jawaban Anda dengan kunci jawaban yang tersedia di bagian akhir setiap modul.
3. Diskusikanlah jawaban-jawaban pertanyaan yang ada dan carilah jawaban yang tepat dalam uraian materi modul ini.
4. Kerjakanlah praktikum sebaik-baiknya sesuai dengan petunjuk-petunjuk dari instruktur di daerah Anda berdasarkan panduan praktikum yang terdapat di bagian akhir modul ini.