

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

KODE DOKUMEN



UNIVERSITAS NUSA CENDANA
FAKULTAS PETERNAKAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
PROGRAM STUDI PETERNAKAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
BOBOT (sks) P=1
SEMESTER
Tgl. Penyusunan
20 Januari 2022

MATA KULIAH (MK)
Abatoir dan Teknik Pemotongan Ternak

KODE
PT 46270
RUMPUN MK
Bidang Ilmu
Teknologi Hasil
Ternak

Dosen Pengembang RPS

T=1
P=1
Koordinator MK

Ka PRODI

OTORISASI/PENGESAHAN

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

CPL-PRODI yang Dibebankan pada MK

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang Dibebankan pada MK
CPL1 (S9)	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
CPL2 (P1)	Mengusai konsep, dan kaidah ilmu pengetahuan dan teknologi peternakan yang efektif dan efisien serta prinsip pengembangan ilmu dan teknologi peternakan berkelanjutan
CPL3 (KU1)	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, inovatif, bermutu dan terukur dalam melakukan pekerjaan di bidang peternakan yang sesuai dengan standar kompetensi kerja;
CPL4 (KK1)	Mampu menerapkan ilmu dan teknologi peternakan yang berorientasi pada peningkatan produksi, efisiensi, kualitas dan keberlanjutan;
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK-1	Mampu menjelaskan tentang beberapa peraturan-peraturan yang mengatur tentang pentingnya pembangunan abatoar serta beberapa syarat yang harus dipenuhi secara mandiri dan penuh tanggung jawab [CPL1];
CPMK-2	Mampu menjelaskan tentang pentingnya prosedur pengangkutan dan penanganan ternak di RPH agar menghasilkan daging yang ASUH [CPL2];
CPMK-3	Mampu menjelaskan tentang peranan sanitasi dan penanganan limbah yang benar di RPH untuk mengurangi terkontaminasinya produk hasil ternak di RPH [CPL3];
CPMK-4	Mampu menjelaskan tentang teknik dan prosedur pemotongan ternak yang benar, prosedur pemeriksaan antemortem dan post mortem sampai pada penerapan konsep HACCP di RPH untuk menjamin hasil ternak yang dihasilkan dari RPH adalah ASUH [CPL4];

Deskripsi Singkat MK	Kemampuan Akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu menjelaskan peraturan yang mengatur lentang RPH dan persyaratan teknis RPH dengan sikap bertanggung jawab [C2, A3]					
	Sub-CPMK2	Mampu mendemonstrasikan lentang peranan Pengangkutan dan Penanganan Ternak di RPH [C3, A3]					
	Sub-CPMK3	Mampu mendemonstrasikan lentang proses sanitasi dan penanganan limbah di RPH [C3, A4]					
	Sub-CPMK4	Mampu menguraikan prosedur pemotongan ternak dengan dan tanpa peminsangan serta prosedur pemotongan halal dan shechila secara sistematis dan terukur [C5, A4, P3]					
	Sub-CPMK5	Mampu menganalisis prosedur pemeriksaan antemortem dan postmortem [C5, A3]					
	Sub-CPMK6	Mampu menyimpulkan persyaratan dalam penerapan HACCP di RPH [C5, A3, P3]					
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK						
		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6
	CPMK1	√					
	CPMK2		√				
	CPMK3			√			
	CPMK4				√		√
	Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini mempelajari tentang peraturan-peraturan yang mengatur tentang persyaratan teknis RPH, prosedur pengangkutan dan penanganan ternak di RPH, sanitasi dan penanganan limbah RPH, prosedur pemotongan ternak yang halal dan shechila, serta pemeriksaan postmortem dan antemortem dan penerapan HACCP dalam penanganan karakas dan daging.					
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. UU, PP dan peraturan terkait RPH 2. Persyaratan teknis RPH 3. Proses dan faktor-faktor yang mempengaruhi pengangkutan ternak ke RPH 4. Prinsip dan cara penanganan ternak saat tiba di RPH 5. Langkah-langkah dalam menjamin kebersihan dan sanitasi di RPH 6. Prosesing penanganan limbah di RPH 7. Sarana dan fasilitas penunjang dalam pengelolaan limbah di RPH 8. Prosedur dan perbedaan serta menguraikan kelebihan dan kekurangan dari pemotongan ternak dengan pemingsangan dan tanpa pemingsangan 9. Peralatan yang digunakan dalam pemotongan 10. Prosedur pemotongan ternak secara halal dan shechila 11. Tujuan dan faktor-faktor yang mendasari pemeriksaan antemortem dan postmortem 12. Penetapan keputusan antemortem dan postmortem 13. Kebersihan karakas di RPH 14. Penerapan HACCP dalam pemeriksaan daging di RPH 						
Pustaka	<p>Utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Soepramo. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta 						

									<ol style="list-style-type: none"> Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. UI Press, Jakarta Abustam, E dan H. M. Ali. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging. Program Semi Que V Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar Murtidjo, B.A. 2003. Pemotongan, Penanganan dan Pengolahan Daging Ayam. Kanisius, Yogyakarta Undang-undang RI No. 6 Tahun 1967 tentang Kelenyuan-kelenyuan Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan disempurnakan menjadi Undang-undang RI No. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan SNI 01-6159-1999 (RPH)
									<p>Pendukung:</p> <ol style="list-style-type: none"> Undang-undang RI NO. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan Undang-undang RI No 18 Tahun 2012 tentang Pangan Undang-undang RI No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen PP Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. SK. Mentan No. 413/Kpts/TN.31/10/7/1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Kulturnya SK Mentan No. 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Polong Hewan (RPH) Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant) Permentan No. 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian	Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penguasaan Mahasiswa Estimasi Waktu	Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)	
	(1)	Indikator (3)	Kriteria Penilaian (4)	Luring (5)	Daring (6)	(7)

1-2	Sub-CPMK 1: Mampu menjelaskan peraturan yang mengatur lentang RPH dan persyaratan	1 1 Kelepatan menjelaskan UU, PP dan peraturan lainnya lentang penting adanya RPH	Kriteria: Pedoman penskoran (Marking Scheme) Teknik non tes:	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi [PB: 1x(2x50")] Tugas 1:	e-learning Undana	UU, PP dan peraturan terkait RPH	10
-----	---	---	--	--	-------------------	----------------------------------	----

	<p>teknis RPH dengan sikap bertanggung jawab</p>	<p>1.2. Kelepatan menjelaskan Aluran-aluran lentang RPH 1.3. Kelepatan menjelaskan lentang Jenis – jenis dan kategori RPH 1.4. Kelepatan menjelaskan persyaratan teknis RPH</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Review • Quiz 1 	<p>Merewiew UU, PP dan peraturan terkait lentang RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60'')] • Kuliah • Diskusi [PB: 1x(2x50'')] Tugas 2: Merewiew/ persyaratan teknis RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60'')]</p>	<p>e-learning Undana</p>	<p>Persyaratan teknis RPH</p>	<p>15</p>
<p>3-4</p>	<p>Sub-CPMK 2. Mampu mendemonstrasikan lentang peranan Pengangkutan dan Penanganan Termak di RPH</p>	<p>2.1 Kelepatan menguraikan faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam pengangkutan termak ke RPH 2.2. Kelepatan menjelaskan prinsip umum penanganan termak dalam menjelaskan penanganan termak setelah tiba di RPH 2.3. Kelepatan menjelaskan cara penanganan termak</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (Marking Scheme) Teknik non tes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Review • Quiz 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Discovery learning • Diskusi [PB: 1x(2x50'')] Tugas 3: Merewiew proses dan factor-faktor yang mempengaruhi pengangkutan termak ke RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60'')] • Kuliah • Discovery learning • Diskusi [PB: 1x(2x50'')] 	<p>e-learning Undana</p>	<p>Proses dan faktor-faktor yang mempengaruhi pengangkutan termak ke RPH</p> <p>Prinsip dan cara penanganan termak saat tiba di RPH</p>	

5-7	Sub-CPMK 3: Mampu mendemonstrasikan lenlang proses sanitasi dan penanganan limbah di RPH	<p>3.1. Kelepatan menguraikan langkah yang dilakukan menjamin kebersihan dan sanitasi di RPH</p> <p>3.2. Kelepatan menjelaskan prosesing dalam penanganan limbah di RPH</p> <p>3.3. Kelepatan menguraikan sarana dalam pengelolaan limbah dan fasilitas lain yang menunjang pengelolaan limbah di RPH</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (Marking Scheme) Teknik non tes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Review • Quiz 3 	<p>Tugas 4: Merewiew proses penanganan termak di RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60")]</p> <p>•Kuliah</p> <p>•Diskusi [PB: 1x(2x50")]</p> <p>Tugas 5: Merewiew tahapan dalam menjanin kebersihan dan sanitasi di RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60")]</p> <p>•Kuliah</p> <p>•Diskusi [PB: 1x(2x50")]</p> <p>Tugas 6: Merewiew prosesing penanganan limbah di RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60")]</p> <p>•Kuliah</p> <p>•Diskusi [PB: 1x(2x50")]</p> <p>Tugas 7: Merewiew Sarana dalam pengelolaan limbah RPH</p>	<p>e-learning Undana</p> <p>Science Direct https://www.sciencedirect.com/</p>	<p>Langkah-langkah dalam menjamin kebersihan dan sanitasi di RPH</p> <p>Prosesing penanganan limbah di RPH</p> <p>Sarana dan fasilitas penunjang dalam pengelolaan limbah di RPH</p>	25
-----	--	---	--	--	--	--	----

8 9-11	<p>UTS: Ujian Tengah Semester Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya</p> <p>Sub-CPMK 4: Mampu menguraikan prosedur pemotongan lemak dengan dan tanpa pemingsan serta prosedur pemotongan halal dan shechita secara sistematis dan terukur</p>	<p>4.1 Kelepatan dalam menjelaskan prosedur dan perbedaan pemotongan lemak dengan pemingsan dan tanpa pemingsan</p> <p>4.2 Kelepatan dalam menjelaskan lenlang car a-cara pemotongan dengan pemingsan dan tanpa pemingsan</p> <p>4.3 Kelepatan dalam menguraikan tentang peralatan yang digunakan dalam pemotongan</p> <p>4.4 Kelepatan dalam menjelaskan prosedur pemotongan lemak secara halal dan shechita</p>	<p>Kriteria: Rubrik Deskriptif Teknik non tes: Membuat laporan hasil diskusi • Quiz 4</p>	<p>[PT+KM1 (1+1)x(2x60")]</p>	<p>e-learning Undana</p>	<p>Prosedur dan perbedaan serta menguraikan kelebihan dan kekurangan dari pemotongan lemak dengan pemingsan dan tanpa pemingsan</p>	25
			<p>• Kuliah • Discovery learning [PB: 1x(2x50")] Tugas 8: Merewiew prosedur pemotongan lemak dengan pemingsan dan tanpa pemingsan [PT+KM1 (1+1)x(2x60")] Praktikum 1x170"</p>		<p>e-learning Undana</p>	<p>Peralatan yang digunakan dalam pemotongan</p>	
			<p>• Kuliah • Discovery learning • Diskusi [PB: 1x(2x50")] Tugas 9: Merewiew peralatan dalam pemotongan lemak [PT+KM1 (1+1)x(2x60")] Praktikum 1x170"</p>				

12-13	Sub CPMK 5: Mampu menganalisis prosedur pemeriksaan antemortem dan postmortem	<p>5.1 Kelepatan dalam menjelaskan tujuan dalam pemeriksaan antemortem dan postmortem</p> <p>5.2 Kelepatan dalam menjelaskan faktor-faktor yang mendasari keputusan pemeriksaan antemortem dan postmortem</p> <p>5.3. Kelepatan dalam menjelaskan penelapan keputusan antemortem dan postmortem</p>	<p>Kriteria: Rubrik Deskriptif Teknik non tes: Membuat laporan hasil kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quiz 5 	<ul style="list-style-type: none"> •Kulliah •Team based •Diskusi <p>[PB: 1x(2x50")]</p> <p>Tugas 10: Mereriew lenlang prosedur pemotongan ternak secara halal dan shechita</p> <p>[PT+KM1 (1+1)x(2x60")]</p> <p>Praktikum 1x170"</p> <ul style="list-style-type: none"> •Kulliah •Team-based •Diskusi <p>Kelompok [PB: 1x(2x50")]</p> <p>Tugas 11: Kajian dalam pemeriksaan antemortem dan postmortem [PT+KM1 (1+1)x(2x60")]</p> <ul style="list-style-type: none"> •Kulliah •Team-based •Diskusi <p>Kelompok [PB: 1x(2x50")]</p> <p>Tugas 12: Kajian dalam penelapan</p>	e-learning Undana	<p>Prosedur pemotongan ternak secara halal dan shechita</p> <p>Tujuan dan faktor-faktor yang mendasari pemeriksaan antemortem dan postmortem</p> <p>Penetapan keputusan antemortem dan postmortem</p>	15
-------	---	---	--	--	----------------------	---	----

14-15	Sub CPMK 6: Mampu menyimpulkan persyaratan dalam penerapan HACCP di RPH	6.1 Kelepatan dalam menjelaskan pentingnya kebersihan karkas di RPH 6.2. Kelepatan dalam menjelaskan pentingnya penerapan HACCP dalam pemeriksaan daging di RPH	Kriteria: Rubrik holistik Teknik non tes: Membuat laporan hasil kerja • Quiz 6	keputusan antemortem dan postmortem [PT+KM1 (1+1)x(2x60'')]	e-learning Undana	Kebersihan karkas di RPH	10	
16	UAS: Ujian Akhir Semester Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa							
	•Kuliah •Team based •Diskusi [PB: 1x(2x50'')] Tugas 13: Review lentang kebersihan karkas di RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60'')] Praktikum 1x170''	e-learning Undana	Penerapan HACCP dalam pemeriksaan daging di RPH	•Kuliah •Case-study •Diskusi [PB: 1x(2x50'')] Tugas 14: Menganalisis penerapan HACCP pada pemeriksaan daging di RPH [PT+KM1 (1+1)x(2x60'')] Praktikum 1x170''				

Wakil Dekan I

Dr. Ir. Edi Doko Sulesto, MP
NIP. 195504141989031002

Ketua Program Studi

Dr. Ir. Maria Y. Luruk, MP
NIP. 196308271989032002

Koordinator Mata Kuliah

Ir. Heri Armadianto, MSI
NIP. 19651207199301003

Kupang, 20 Januari 2022

Dosen Pengembang RPPS

Ir. Heri Armadianto, MSI
NIP. 19651207199301003

FORMAT RENCANA PEMBELAJARAN DAN EVALUASI

MATA KULIAH :

ABATOIR DAN TEKNIK PEMOTONGAN TERNAK

KODE MATA KULIAH :

PT 48270

PROGRAM STUDI :

PETERNAKAN

1. FORMAT RENCANA PEMBELAJARAN

NO	PERTEMUAN	MATERI (BAHASA INDONESIA)	MATERI (BAHASA INGGRIS)
1	1	Undang-Undang, Peraturan Pemerintah dan peraturan terkait Rumah pemotongan hewan (RPH)	Laws, government regulations and regulations related to abattoirs
2	2	Persyaratan teknis RPH	Abattoirs technical requirements
3	3	Proses dan faktor-faktor yang mempengaruhi pengangkutan ternak ke RPH	Process and factors affecting the transport of livestock to the abattoirs
4	4	Prinsip dan cara penanganan ternak saat tiba di RPH	Principles and methods of handling livestock upon arrival at the abattoirs
5	5	Langkah-langkah dalam menjamin kebersihan dan sanitasi di RPH	Measures to ensure hygiene and sanitation in abattoirs
6	6	Proses pengolahan limbah di RPH	Process for handling waste at abattoirs
7	7	Sarana dan fasilitas penunjang dalam pengelolaan limbah di RPH	Supporting facilities and infrastructure in waste management at abattoirs
8	8		
9	9	Prosedur dan perbedaan serta menguraikan kelebihan dan kekurangan dari pemotongan ternak dengan pemingsanan dan tanpa pemingsanan	Procedures and differences and describe the advantages and disadvantages of stunning and without stunning livestock slaughter
10	10	Peralatan yang digunakan dalam pemotongan	Equipment used in cutting
11	11	Prosedur pemotongan ternak secara halal dan shechita	The procedure for slaughtering cows is halal and shechita
12	12	Tujuan dan faktor-faktor yang mendasari pemeriksaan antemortem dan postmortem	Purpose and factors principal antemortem and postmortem inspection
13	13	Pemeriksaan kapulisan antemortem dan postmortem	Antemortem and postmortem decisions
14	14	Kebersihan karvas di RPH	carcass cleaning at abattoirs
15	15	Penerapan HACCP dalam pemeriksaan daging di RPH	Application of HACCP in meat inspection in abattoirs
16	16		

UTS : Ujian Tengah Semester

UAS : Ujian Akhir Semester

FORMAT RENCANA EVALUASI

NO	BASIS EVALUASI	BOBOT (%)	KOMPONEN EVALUASI	DESKRIPSI BAHASA INDONESIA	DESKRIPSI BAHASA INGGRIS
1	Aktivitas partisipatif	25	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diskusi kelompok 2. Kerja kelompok 3. Presentasi kelas 4. Tanya-Jawab 	Penilaian proses belajar menggunakan rubrik holistik dan rubrik deskriptif	Assesment on learning process using rubric holistic or rubric descriptive
2	Hasil proyek	25	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laporan hasil 2. Makalah 	Penilaian menggunakan rubrik holistik	Assesment on written reports using rubric holistic
3	Kognitif/Pengelahuan	10	Tugas	Tugas 1 – 14 dlm RPS	Assignment 1 – 14 from Basic Course Outline
		10	Quiz	Quiz setiap topik	Quiz every topic
		15	Ujian Tengah Semester	Soal berdasarkan indikator Sub-CPMK 1 – 3	Test items are based on indicators of learning objectives 1 to 3
		15	Ujian Akhir Semester	Soal berdasarkan indikator Sub-CPMK 4 - 6	Test items are based on indicators of learning objectives 4 to 6