

Kontrak Pembelajaran



Pangan dan Gizi Hasil Ternak
(PET A55)

Semester : V/ 2 sks
Prodi : Peternakan
Fakultas : Pertanian

Oleh:

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Muhammad Cahyadi, S.Pt, M.Biotech | Ketua |
| 2. Yuli Yanti, S.Pt., M.Si | Anggota |

**JURUSAN PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
2011**

I. Identitas Matakuliah

- a. Nama Mata Kuliah : Pangan dan Gizi Hasil Ternak
- b. Kode Mata Kuliah : PET A55
- c. Jenjang Studi : S1
- d. Semester/Th Akademik : V/2011/2012
- e. Jurusan/Program Studi : Peternakan
- f. Fakultas : Pertanian
- g. Mata kuliah prasyarat : Biokimia, DTHT
- h. Jumlah SKS : 2 SKS (2/0)

II. Manfaat Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan manfaat bagi mahasiswa, yaitu diharapkan mahasiswa dapat memahami dan menganalisis tentang pentingnya pangan dan gizi dari produk hasil ternak dan membahas tentang nilai nutrisi dan AKHnya serta hubungan gizi hasil ternak terhadap kesehatan.

III. Deskripsi Matakuliah

Mempelajari tentang pentingnya pangan dan gizi, mempelajari karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Membahas tentang nilai nutrisi dan AKH dari produk hasil ternak dan pengolahan hasil ternak dan membahas hubungan gizi hasil ternak terhadap kesehatan.

IV. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar	Indikator
1. Mengetahui Konsep Pangan, Gizi dan Kesehatan	<ul style="list-style-type: none">1. Pengertian dan Klasifikasi Pangan dan Gizi2. Struktur dan Komposisi Pangan dan Gizi3. Nilai Nutrisi dan AKH Pangan dan Gizi4. Beberapa Penyakit yang Disebabkan karena Kandungan Gizi yang Berlebihan5. Keseimbangan Gizi terhadap Kesehatan
2. Menganalisis Konsep Gizi dan Nutrisi	<ul style="list-style-type: none">1. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Karbohidrat2. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Protein3. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Lemak

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Mineral 5. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Vitamin
3. Menganalisis Bahan Pangan dan Nutrisi Hasil Ternak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian, Klasifikasi dan Nilai Nutrisi Daging 2. Pengertian, Klasifikasi dan Nilai Nutrisi Susu 3. Pengertian, Klasifikasi dan Nilai Nutrisi Telur
4. Mengevaluasi Produk Olahan Hasil Ternak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nilai Nutrisi, Gizi dan Tingkat Kerusakan Nutrisi Produk Olahan Daging 2. Nilai Nutrisi, Gizi dan Tingkat Kerusakan Nutrisi Produk Olahan Susu 3. Nilai Nutrisi, Gizi dan Tingkat Kerusakan Nutrisi Produk Olahan Telur

V. Organisasi Materi

PENDAHULUAN

1. Pengertian dan Klasifikasi Pangan dan Gizi
2. Struktur dan Komposisi Pangan dan Gizi
3. Nilai Nutrisi dan AKH Pangan dan Gizi
4. Beberapa Penyakit yang Disebabkan karena Kandungan Gizi yang Berlebihan
5. Keseimbangan Gizi terhadap Kesehatan

GIZI

1. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Karbohidrat
2. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Protein
3. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Lemak
4. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Mineral
5. Menjelaskan tentang Pengertian, Klasifikasi, Struktur dan Fungsi Vitamin

NILAI NUTRISI PRODUK TERNAK

1. Pengertian, Klasifikasi dan Nilai Nutrisi Daging
2. Pengertian, Klasifikasi dan Nilai Nutrisi Susu
3. Pengertian, Klasifikasi dan Nilai Nutrisi Telur

NILAI NUTRISI PRODUK OLAHAN

1. Nilai Nutrisi, Gizi dan Tingkat Kerusakan Nutrisi Produk Olahan Daging
2. Nilai Nutrisi, Gizi dan Tingkat Kerusakan Nutrisi Produk Olahan Susu
3. Nilai Nutrisi, Gizi dan Tingkat Kerusakan Nutrisi Produk Olahan Telur

REFERENSI:

1. Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gama-Press, Yogyakarta.
 2. Judge, M.D. *et al.*, 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/Hunt Pub. Co., Dubuque, Iowa.
 3. Soeparno, 1995. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Fakultas Peternakan, UGM, Yogyakarta.
 4. Hui, Y.H., 1992. *Dairy Science and Technology Handbook 1. Principles and Properties*. VCH, USA.
 5. W.J. Stadelman dan O.J. Cotterill, 1995. *Egg Science and Technology*. 4th ed. The Haworth Press, Inc., New York-London.
 6. Nesheim, M.C. *et al.*, 1979. *Poultry Production*. Lea and Febiger, Philadelphia.
 7. Nuhriawangsa, A.M.P., 1999. *Bahan Pangan dan Gizi*. Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta.
 8. Lawrie, R.A., 1995. *Meat Science*. Penerjemah: A. Parakkasi, UI-Press, Jakarta.
 9. Romans, J.R. dan P.T. Ziegler, 1974. *The Meat We Eat*. 10th ed. The Interstate Printers and Pub. Inc., Danville, Illionis.
 10. Lampert, L.M., 1975. *Modern Dairy Product*. 3th ed. Chemical Pub., Co., Inc., New York.
 11. Bath, D.L. *et al.*, 1985. *Dairy Cattle: Principles, Practices, Problems, Profits*. 3th ed. Lea and Febiger, Philadelphia.
 12. Baraas, F., 1993. *Upaya Menuju Jantung Sehat: Tentang kolesterol*. Penerbit Data Jantung Indonesia, Jakarta.
 13. Sajogyo, Goenardi, S. Roesli, S. S. Harjadi dan M. Khumaedi, 1981. *Menuju Gizi Baik Yang Merata di Pedesaan dan di Kota*. Cet. ke-2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
 14. Simorangkir, A. dan A. G. Simorangkir, tt. *Terapi Gizi Untuk Penyakit Kardiovaskuler*. Universal Offset, Bandung.
-

15. Vessbt, B., 1994. Implication of Long Chain Fatty Acis Studies. *INFORM*: 5:182.
 16. Winarno, F. G., 1997a. *Keamanan Pangan*. Naskah Akademis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

VI. Tugas

1. Tugas pembuatan makalah tentang nutrisi dan gizi hasil ternak/produk olahan hasil ternak
2. Presentasi makalah tiap kelompok
3. Diskusi kelas

VII. Penilaian dan Kriteria Pembelajaran

$$\text{Nilai} = \left(\frac{\text{UKD 1} + \text{UKD 2} + \text{UKD 3} + \text{UKD 4}}{4} \right)$$

Keterangan :

- KKD 1 :UKD 1 (20% tugas + 20% quiz + 60% tes tertulis)
 KKD 2 :UKD 2 (20% tugas + 20% quiz + 60% tes tertulis)
 KKD 3 :UKD 3 (20% tugas + 20% quiz + 60% tes tertulis)
 KKD 4 :UKD 4 (20% tugas + 20% quiz + 60% tes tertulis)

Konversi Nilai:

- 80 – 100 : A
 70 - 79 : B
 60 – 69 : C
 50 – 59 : D
 0 – 49 : E

VIII. Jadwal Pembelajaran

Jadwal Perkuliahan

No	Minggu ke/tgl	Materi	Dosen
1	I 24 Agustus 2011	Pengantar Silabus, pustaka, beberapa pengertian dasar tentang pangan dan gizi hasil hewani baik susu daging dan telur secara garis besar.	MC YLY
2	II 07 September 2011	Pengertian dan klasifikasi pangan dan gizi	MC
3	III 14 September 2011	Struktur dan komposisi pangan dan gizi, nilai nutrisi, dan AKH pangan dan gizi	MC

4	IV 21 September 2011	Struktur dan komposisi pangan dan gizi, nilai nutrisi, dan AKH pangan dan gizi	MC
5	V 28 September 2011	Ujian KD I	MC
6	VI 05 Oktober 2011	Pengertian dan klasifikasi karbohidrat, dan struktur dan fungsi KH	MC
7	VII 12 Oktober 2011	Pengertian dan klasifikasi protein, dan struktur dan fungsi protein	MC
8	VIII 19 Oktober 2011	Pengertian dan klasifikasi lemak, dan struktur dan fungsi lemak	MC
9	IX 26 Oktober 2011	Pengertian dan klasifikasi mineral, dan struktur dan fungsi mineral	MC
10	X 02 November 2011	Ujian KD II	MC
11	XI 09 November 2011	Pengertian dan klasifikasi vitamin, dan struktur dan fungsi vitamin	YLY
12	XII 16 November 2011	Pengertian dan klasifikasi daging dan nilai nutrisi daging	YLY
13	XIII 23 November 2011	Pengertian dan klasifikasi susu, dan nilai nutrisi susu	YLY
14	XIV 30 November 2011	Pengertian dan klasifikasi telur, dan nilai nutrisi telur	YLY
15	XV 07 Desember 2011	Ujian KD III	YLY
16	XVI 14 Desember 2011	Nilai nutrisi dan gizi produk pengolahan daging, dan tingkat kerusakan nutrisi produk pengolahan daging	YLY
17	XVII 21 Desember 2011	Nilai nutrisi dan gizi produk pengolahan susu, dan tingkat kerusakan nutrisi produk pengolahan susu	YLY
18	XVIII 28 Desember 2011	Nilai nutrisi dan gizi produk pengolahan telur, dan tingkat kerusakan nutrisi produk pengolahan telur	YLY
19	XIX 04 Januari 2012	Beberapa penyakit yang disebabkan karena kandungan gizi yang berlebihan dan keseimbangan gizi terhadap kesehatan	YLY
20	XX 11 Januari 2012	Ujian KD IV	YLY
	13 Januari 2012	Penyerahan Nilai	MC YLY
IX. Lain-lain			

- Sebelum perkuliahan dimulai mahasiswa dan dosen melaksanakan doa agar perkuliahan berjalan lancar dalam ridhoNya.
- Dosen dan mahasiswa sepakat dan bertekad untuk tidak terlambat. Toleransi keterlambatan 5 menit.

-
- Mahasiswa harus memenuhi syarat 75% intensif pertemuan untuk bisa mengikuti ujian tiap KD.
 - Mahasiswa harus menyerahkan tugas sesuai jadwal yang ditetapkan dan dosen segera memberikan umpan balik.
 - Keterlambatan penyerahan tugas dan mengikuti ujian akan mengurangi nilai yang diperoleh.
 - Semua anggota kelas sepakat mencapai kesuksesan dalam perkuliahan ini dengan lebih mengembangkan iklim kooperatif daripada iklim kompetitif.
 - Semua hambatan yang dihadapi dalam perkuliahan ini segera dibicarakan dengan dosen dan dosen harus memfasilitasi.
 - Mahasiswa dan dosen selama perkuliahan mengenakan pakaian sopan, tidak berkaos oblong dan tidak bersandal. Harus good looking.
 - Selama perkuliahan berlangsung, alat komunikasi wajib dimatikan (dosen dan mahasiswa)