

Panduan Praktik Mata Kuliah Pengolahan Hasil Ternak

Drh. Ida Malati Sadjati, M.Ed.



PENDAHULUAN

Praktik mandiri pada mata kuliah LUHT4451 Pengolahan Hasil Ternak dimaksudkan untuk memberikan pengalaman lapangan kepada Saudara tentang berbagai hal yang berkaitan dengan pengolahan hasil ternak, terutama yang terkait dengan pengolahan daging, susu, dan telur, yang tidak mungkin dapat Saudara alami apabila Saudara hanya belajar teori dari Buku Materi Pokok (BMP) saja.

Melalui praktik mandiri, Saudara diharapkan memperoleh gambaran nyata, pengalaman mengamati dan melakukan langsung aktivitas pengolahan hasil ternak. Terdapat 8 (delapan) pokok bahasan yang dapat Saudara pelajari dalam mata kuliah ini, yaitu:

1. Teknik pemotongan ternak ruminansia,
2. Teknik pemotongan ternak kecil,
3. Teknik pemotongan ternak unggas,
4. Uji kualitas fisik dan kimia daging,
5. Pengolahan produk daging dan sisa hasil ternak,
6. Uji kualitas susu,
7. Pembuatan produk-produk susu,
8. Komposisi dan kualitas telur, serta pembuatan tepung telur.

Namun, untuk praktek mandiri ini, Saudara hanya diminta untuk melakukannya untuk 2 (dua) pokok bahasan saja karena MK Pengolahan Hasil Ternak hanya merupakan MK pendukung, bukan MK utama, dalam kurikulum PS Agribisnis. Ke dua unit praktik yang perlu Saudara lakukan meliputi:

Unit 1. Teknik Pemotongan Ternak Ruminansia (Sapi)

Unit 2. Uji Kualitas Susu

PRAKTIK Unit 1

Teknik Pemotongan Ternak Ruminansia
(Sapi)**Pokok bahasan:**

Proses Pemotongan Sapi dan Penanganan Daging

Kompetensi Khusus:

Setelah menyelesaikan praktik, Saudara diharapkan mampu mendemonstrasikan/memeragakan/memperlihatkan/menunjukkan proses pemotongan sapi dan penanganan daging hasil pemotongan di Rumah Potong Hewan (RPH)

A. PROSEDUR**1. *Persiapan***

- a. Pelajari materi tentang teknik pemotongan ternak ruminansia besar yang terdapat dalam BMP dengan seksama.
- b. Laporkan ke UPBJJ-UT via WA, sms, email atau telepon bahwa Saudara akan melaksanakan praktik dan minta surat pengantar praktik (apabila diperlukan).
- c. Cari dan datangi RPH yang ada di tempat Saudara atau di tempat lain yang dapat Saudara akses.
- d. Sampaikan maksud Saudara untuk minta ijin melakukan praktik mandiri, khususnya tentang pengamatan pemotongan sapi dan penanganan daging setelah pemotongan
- e. Minta arahan dari kepala RPH tentang waktu yang sesuai untuk pelaksanaan praktik mandiri dan sepakati jadwal disarankan.
- f. Siapkan semua perangkat yang Saudara butuhkan untuk praktik, seperti alat tulis, kamera, dsb.
- g. Lakukan praktik secara mandiri sesuai panduan.

2. *Pelaksanaan*

- a. Datang ke RPH sesuai jadwal yang disepakati dengan pengelola RPH
- b. Setiap kali Saudara melaksanakan praktik, lapor kepada pengelola RPH dan minta arahnya dimana Saudara dapat melakukan pengamatan dan tanya jawab seputar proses pemotongan sapi.
- c. Lakukan pengamatan dan tanya jawab langsung (apabila memungkinkan) tentang proses pemotongan sapi yang dilaksanakan di RPH, rekam melalui foto dan video setiap langkah proses pemotongan sapi tersebut. *Mohon diingat, aktivitas Saudara sedang melakukan praktik harus terekam dalam foto atau video tsb.*

Jika diilustrasikan, tahapan pemotongan sapi terlihat sebagai berikut.

- 1) Penggiringan sapi ke tempat pemotongan



2) Pengikatan tubuh sapi



3) Perebahan sapi di lantai



- 4) Penyiraman tubuh sapi dengan air dingin



- 5) Pemotongan sapi



6) Pemotongan bagian kepala sapi



7) Penggantungan tubuh sapi



8) Pengulitan



9) Pembukaan dan pengeluaran isi rongga perut



10) Pembukaan dan pengeluaran isi rongga dada



- d. Terakhir, catat hasil pengamatan Saudara dengan teliti pada tabel berikut.

Tahapan Kegiatan	Keterangan/ dokumentasi	Uraian hasil pengamatan
1. Proses penggiringan sapi ke tempat pemotongan	Foto/Video	
2. Proses pengikatan tubuh sapi dengan tali simpul agar mudah direbahkan	Foto/Video	
3. Proses perebahan sapi di lantai pemotongan	Foto/Video	
4. Proses penyiraman tubuh sapi dengan air dingin	Foto/Video	
5. Proses pemotongan sapi	Foto/Video	
6. Proses pemotongan bagian kepala	Foto/Video	
7. Proses penggantungan tubuh sapi	Foto/Video	
8. Proses pengulitan	Foto/Video	
9. Proses pembukaan dan pengeluaran isi rongga perut (perut besar, usus)	Foto/Video	
10. Proses pembukaan dan pengeluaran isi rongga dada (paru-paru, ginjal)	Foto/Video	

- e. Selanjutnya, lakukan pengamatan terhadap proses penanganan daging sapi setelah proses pemotongan sapi selesai.
- f. Lakukan pengamatan dan tanya jawab langsung (apabila memungkinkan) tentang proses penanganan daging setelah proses pemotongan sapi selesai. Jangan lupa rekam juga semua tahapan kegiatannya terutama melalui foto dan/atau video dan *aktivitas*

Saudara sedang melakukan praktik disetiap tahapan praktik harus terekam dalam foto dan/atau video tsb.

Ilustrasi penanganan daging setelah proses pemotongan adalah sebagai berikut.

1) Pembelahan karkas



2) Pemeriksaan daging dan jerohan



3) Penyimpanan daging sebelum dikirim ke pasar



- g. Terakhir, catat hasil pengamatan Saudara dengan teliti pada tabel berikut.

Tahapan Kegiatan	Keterangan/ dokumentasi	Uraian hasil pengamatan
1. Proses pembelahan karkas	Foto/Video	
2. Proses pelayuan	Foto/Video	
3. Proses pemeriksaan daging dan jerohan	Foto/Video	
4. Proses penyimpanan daging sebelum dikirim ke pasar	Foto/Video	

- h. Apabila proses praktik sudah selesai, dan merasa masih ada data yang perlu dikonfirmasi kepada pengelola RPH tentang proses pemotongan dan penanganan daging sapi, mintalah waktu kepada yang bersangkutan untuk wawancara singkat.
- i. Pada saat semuanya sudah selesai, tunjukkan hasil pengamatan Saudara kepada pengelola RPH dan ucapkan terima kasih kepadanya telah memberi kesempatan kepada Saudara untuk berpraktik mandiri ditempatnya.
- j. Terakhir, minta waktu kepada pengelola RPH untuk mohon ijin suatu saat datang lagi membawa laporan akhir praktik yang sudah lengkap dilampiri dokumen foto dan/atau video dan meminta ybs membubuhkan tanda tangan pada laporan praktik Saudara tersebut.

PRAKTIK Unit 2

Uji Kualitas Susu

Pokok bahasan:

Uji Kualitas Susu

Kompetensi khusus:

Setelah menyelesaikan praktik, Saudara diharapkan mampu mengidentifikasi kualitas susu melalui uji keasaman, uji rebus, dan uji alkohol.

A. PROSEDUR

1. *Persiapan*

- a. Pelajari materi Modul 6: Susu dan Komposisi Susu, khususnya KB 1.Keadaan Susu.
- b. Pertimbangkan kemungkinan melakukan praktik pokok bahasan ini di tempat Saudara.
- c. Siapkan semua perangkat yang Saudara butuhkan untuk pelaksanaan praktik, terutama bahan, peralatan, dan alat perekam (kamera foto/video)
- d. Siapkan jadwal praktik mandiri jauh-jauh hari sebelum pelaksanaan ujian akhir semester.

2. *Pelaksanaan*

- a. Bahan dan Alat yang diperlukan:
 - 1) 100 ml susu sapi murni (dapat dibeli dari pedagang eceran, koperasi susu, atau di supermarket)
 - 2) Kertas lakmus (dapat dibeli di apotik)
 - 3) 10 ml alkohol 70% (dapat dibeli di apotik)
 - 4) Panci, kompor.
- b. Prosedur Pelaksanaan Praktikum
 - 1) **Uji keasaman susu**
 - a) Masukkan 1-2 sendok makan (setara dengan 10 ml) susu ke dalam tabung reaksi (apabila tidak tersedia tabung reaksi, Saudara dapat menggunakan gelas bening)

- a) Celupkan kertas Lakmus kedalam susu dalam tabung/gelas tersebut.
- b) Tarik kertas lakmus dan amati pada skala angka berapa perubahan warna terjadi, lalu catat.
- c) Dokumentasikan semua tahapan kegiatan praktik yang Saudara lakukan tsb dalam bentuk foto atau video!

2) Uji alkohol susu

- a) Masukkan 1-2 sendok makan (setara dengan 10 ml) susu ke dalam tabung reaksi (apabila tidak tersedia tabung reaksi, Saudara dapat menggunakan gelas bening)
- b) Menggunakan pipet, tetesi susu tsb dengan alkohol 70 % sebanyak 1 sendok makan (lk 5 ml)
- c) Amati apa yang terjadi pada susu yang ditetesi alkohol tersebut, catat hasil pengamatan Saudara tersebut.
- d) Dokumentasikan semua tahapan kegiatan praktik yang Saudara lakukan tsb l bentuk foto atau video!

3) Uji didih susu

- a) Masukkan 25 ml susu kedalam panci.
- b) Panaskan susu dalam panci tsb di atas kompor.
- c) Sambil digoyang-goyang, amati konsistensi susu dan catat apa yang terlihat.
- d) Dokumentasikan semua tahapan kegiatan praktik yang Saudara lakukan tsb dalam bentuk foto atau video!



PELAPORAN

Buat laporan praktik dengan format sebagai berikut.

1. Judul praktik: (tuliskan judul praktik sesuai topik yang Saudara lakukan)
2. Pendahuluan, berisi uraian tentang:
 - a. Ruang lingkup materi yang dipraktikkan,
 - b. Tujuan praktik,
 - c. Manfaat praktik bagi saudara ketika kelak menjadi penyuluh pertanian,
 - d. Lokasi dan waktu pelaksanaan praktik.

3. Pelaksanaan, berisi uraian tentang:
 - a. Sarana/alat/instrumen; uraikan sarana/alat/instrumen apa saja yang digunakan dalam praktik.
 - b. Langkah-Langkah Praktik; uraikan secara lengkap dan runtut langkah-langkah praktik yang Saudara lakukan, termasuk pengamatan yang dilakukan dan pertanyaan yang diajukan serta dokumentasi foto dan videonya.
 - c. Hasil pengamatan: catat semua hasil pengamatan pada daftar checklist pengamatan dan pertanyaan sebagaimana terlampir.
 - d. Pembahasan: Paparkan hasil pengamatan Saudara terhadap jalannya praktik, kemukakan temuan Saudara, lalu bahas temuan tersebut mengacu pada teori dan konsep materi yang terdapat dalam BMP.
 - e. Kesimpulan: Tuliskan kesimpulan praktik secara jelas dan runtut. Kesimpulan yang baik akan menjawab tujuan praktik
 - f. Referensi/Daftar Pustaka: Selain BMP, tuliskan buku referensi lain yang Saudara gunakan (jika ada) dalam membuat laporan praktik ini. Tuliskan daftar pustaka ini secara konsisten, mengacu pada sistem penulisan pustaka tertentu.



FORMAT LAPORAN _____

1. diketik pada kertas A4 dengan spasi 1,5 sebanyak 5 s.d. 10 halaman di luar lampiran (hard dan softcopy)
2. dibubuhi tanda tangan fasilitator di lokasi praktik untuk praktik di RPH, sementara untuk praktik uji susu yang Saudara lakukan secara mandiri di rumah Saudara harus membuat surat pernyataan bahwa Saudara benar melakukan praktik tsb. Lampirkan video tentang pelaksanaan praktik mandiri sebagai buktinya.
3. dikirim ke UPBJJ setempat dan softcopynya diunggah kedalam Tutor mata kuliah terkait.

Sekian... selamat berpraktik semoga berjalan lancar!

**KRITERIA PENILAIAN
LAPORAN PRAKTIK MANDIRI PS S1 AGRIBISNIS**

Laporan praktik mandiri mata kuliah LUHT4551 Pengolahan Hasil Ternak, baik praktik unit 1 maupun unit 2, akan dinilai dengan kriteria penilaian sebagai berikut.

No.	Aspek/Konsep yang dinilai	Skor
	1. Judul Praktik: tuliskan judul kegiatan praktik yang Anda lakukan.	2
	2. Pendahuluan: tuliskan dengan jelas.	
	a. Ruang Lingkup Materi Yang Dipraktikkan	2
	b. Tujuan Praktik	2
	c. Manfaat Praktik	2
	d. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Praktik	2
	3. Pelaksanaan praktik: uraikan dengan jelas dan rinci tentang hal-hal berikut.	
	a. Sarana/Alat yang digunakan dalam praktik.	5
	b. Langkah-langkah praktik.	10
	c. Hasil Pengamatan selama praktik.	10
	d. Pembahasan, uraikan dengan jelas dan rinci tentang:	
	1) langkah-langkah praktik yang dilakukan	15
	2) hasil pengamatan dan temuan praktik	15
	3) kajian tentang kaitan teori dengan hasil praktik	15
	e. Kesimpulan: tuliskan apa saja kesimpulan yang dapat ditarik dari praktik yang dilakukan.	15
	f. Referensi/Daftar Pustaka: tuliskan daftar pustaka yang digunakan dalam melakukan praktik ini.	5
Jumlah		100

Daftar Pustaka

Soeporno. (2007). *Pengolahan hasil ternak*. Buku Materi Pokok UT. Ed.2.
Jakarta: Penerbit Universitas Terbuka.

Lampiran

CONTOH COVER LAPORAN PRAKTIK



UNIVERSITAS TERBUKA

LAPORAN PRAKTIK (UNIT 1 / UNIT 2)

KODE MATA KULIAH:
NAMA MATA KULIAH:
Nama Kegiatan Praktik:

Nama Mahasiswa: ...
NIM: ...
UPBJJ-UT:

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
BIDANG MINAT PENYULUHAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS TERBUKA
(TAHUN)

