

PP4105 Sistem Penanganan Pasca Panen Produk Hortikultura (Pertanian)

Kode Matakuliah: PP4105	Bobot sks: 3	Semester: Ganjil	KK / Unit penanggungjawab:	Sifat: [Pilihan]
Nama Matakuliah	Sistem Penanganan Pasca Panen Produk Hortikultura			
	<i>Post-Harvest Handling System Horticultural Products</i>			
Silabus Ringkas	Mata kuliah ini mempelajari sistem penanganan pasca panen produk hortikultura meliputi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas dari mulai agronomi, panen, pasca panen, pengemasan, transportasi sampai <i>retailing</i> .			
	<i>This course studying the system of post-harvest handling of horticultural products include factors that affect the quality of the start of agronomy, harvest, postharvest, packaging, transportation to retailing.</i>			
Silabus Lengkap	Mata kuliah ini mempelajari sistem penanganan pascapanen produk hortikultura meliputi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas dari mulai agronomi, panen, pascapanen, pengemasan, transportasi sampai <i>retailing</i> . Pada proses pascapanen akan dibahas teknologi pengendalian suhu, kerusakan mekanis, hama dan penyakit. Operasional bangsal pengepakan (rumah kemas) dan operasional <i>good handling practices</i> .			
	<i>This course studying the system of post-harvest handling of horticultural products include factors that affect the quality of the start of agronomy, harvest, postharvest, packaging, transportation to retailing. In the post-harvest process will be discussed temperature control technology, mechanical damage, pests and diseases. Operational wards packing (packing houses) and operational good handling practices.</i>			
Luaran (Outcomes)	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menguasai konsep-konsep dasar penanganan pasca panen produk hortikultura • Mahasiswa memiliki pengetahuan, keterampilan dan mengaplikasikan sistem penanganan produk hortikultura • Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan sistem penanganan produk hortikultura 			

Kode Matakuliah: PP4105	Bobot sks: 3	Semester: Ganjil	KK / Unit penanggungJawab:	Sifat: [Pilihan]
	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengoperasikan bangsal pengepakan (rumah kemas) dan operasional <i>good handling practices</i>. • Mahasiswa mampu memberikan solusi dari permasalahan yang terjadi dalam penanganan pascapanen produk hortikultura 			
Matakuliah Terkait	PP22012 Fisiologi Pascapanen	Pra-Syarat		
	PP3202 Teknologi Penyimpanan Produk Pasca Panen	Pra-Syarat		
	PP3105 Teknologi Pengawetan	Pra-Syarat		
	PP3205 Teknologi Pengemasan Produk Pasca Panen	Pra-Syarat		
Kegiatan Penunjang	Praktikum, Kunjungan Lapangan			
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wills R, McGlasson B, Graham D, Joyce D. 2007. <i>Postharvest</i>. 5th Edition, UNSW Press. Siddiqui, M.W., <i>Postharvest Biology and Technology of Horticultural Crops: Principles and Practices for Quality Maintenance</i>, Academic Press, 2015 (Pustaka Utama) 2. Ron B.H. Wills, John Brett Golding, <i>Advances in Postharvest Fruit and Vegetable Technology</i>-CRC Press (2015) 3. Kitinoja, L and A.A. Kader, <i>Small-Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops</i> (4th Edition, University California Davis, 2003 (Pustaka pendukung) 4. Rolle, R.S., <i>Postharvest Management of fruit and vegetables in the Asia-Pacific region</i>, APO and FAO, 2006 (Pustaka alternatif) 			
Panduan Penilaian	Teori : Kuis (10%), Tugas presentasi (20%), UTS (35%), UAS (35%) Praktikum : Pretest (10%), Jurnal (10%), Laporan praktikum (20%), UTS (30%), UAS (30%) Nilai Gabungan: Teori 60%; Praktikum 40%			
Catatan Tambahan				

Satuan Acara Perkuliahan

Mg	Topik	Sub Topik	Capaian Belajar Mahasiswa	Sumber Materi
1	Ruang lingkup sistem penanganan pascapanen hortikultura; sifat produk hortikultura; penggolongan komoditas hortikultura			

2,3	Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk hortikultura Faktor internal; Faktor eksternal; Faktor yang terkait agronomi, panen, dan pascapanen produk hortikultura			
4,5	Pengendalian kualitas produk hortikultura Pengendalian kualitas dalam periode panen dan pascapanen; Penanganan panen, <i>Good Handling Practices</i> (GHP), kriteria bangsal pengepakan, pengemasan, transportasi sampai <i>retailing</i>			
6	Teknik penyimpanan untuk mempertahankan kualitas produk hortikultura Pengendalian suhu, hama dan patogen, kerusakan mekanis			
7	Perlakuan pendahuluan sebelum pengemasan <i>Washing, degreening, precooling, coating, waxing</i>			
8	UTS			
9,10	Sistem penanganan pascapanen sayuran, panen, pascapanen, transportasi sampai <i>retailing</i> produk sayuran (berdaun, buah, bunga, batang)			
11,12	Sistem penanganan pascapanen buah-buahan, panen, pascapanen, transportasi sampai <i>retailing</i> produk buah-buahan			
13	Sistem penanganan pascapanen tanaman hias panen, pascapanen, transportasi sampai <i>retailing</i> produk tanaman hias			
14	Teknologi pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk hortikultura			
15	Standar kualitas produk tanaman hortikultura			
16	UAS			