

PP4206 Produksi dan Pengolahan Udang

Kode Matakuliah: PP4206	Bobot sks: 2	Semester: Genap	KK / Unit penanggungJawab:	Sifat: [Pilihan]
NamaMatakuliah	Produksi dan Pengolahan Udang			
	<i>Production and Processing Shrimp</i>			
Silabus Ringkas	Mata kuliah ini membahas tentang teknik serta proses budidaya udang, penyakit pada udang akibat bakteri dan virus, penanganan produk pada saat panen, preservasi setelah panen, teknologi yang terkait, pengolahan produk.			
	<i>This course discusses the techniques and processes shrimp farming, shrimp disease caused by bacteria and viruses, the handling of the product at the time of harvest, preservation after harvest, related technology, product processing.</i>			
Silabus Lengkap	Mata kuliah ini membahas tentang teknik serta proses budidaya udang, penyakit pada udang akibat bakteri dan virus, penanganan produk pada saat panen, preservasi setelah panen, teknologi yang terkait, pengolahan produk.			
	<i>This course discusses the techniques and processes shrimp farming, shrimp disease caused by bacteria and viruses, the handling of the product at the time of harvest, preservation after harvest, related technology, product processing.</i>			
Luaran (Outcomes)	Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan budidaya udang serta mampu mengolah menjadi produk			
MatakuliahTerkait				
KegiatanPenunjang				
Pustaka				
PanduanPenilaian				