




**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PROGRAM STUDI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ALAUDDIN MAKASSAR**

PERIODE

2022-2023

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)		SEMESTER	REVISI	No. Dokumen
Teknologi Pangan dan Gizi Hasil Ternak	PET530041	Pilihan	T= 2 sks	P= 1 sks	6	7 Februari 2022	SM.Un-006.00.7.31
PENGESAHAN	Dosen Pengampuh MK	Tanda Tangan	Dosen Koordinator RMK		Tanda Tangan	Ketua Program Studi	Tanda Tangan
	1. Irmawaty, S.Pt., M.P. 2. Drh. Aminah Hajah Thaha, M.Si. 3. Suci Ananda, S.Pt., M.Si.		Irmawaty, S.Pt., M.P.			Dr. Muhammad Nur Hidayat, S.Pt., MP.	
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CP-PRODI yang dibebankan pada Mata Kuliah						
	CPU1-KU	Mampu menerapkan teknologi peternakan yang berorientasi pada peningkatan produksi, efisiensi, kualitas dan keberlanjutan yang dilandasi dengan penguasaan ilmu peternakan yang mencerminkan nilai-nilai Islam.					
	CPU2-KU	Mampu mengimplementasikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, kesetaraan gender dan sumber daya peternakan dalam dunia kerja berdasarkan nilai-nilai Islam.					
	CPU1-KP	Mampu berkomunikasi secara efektif baik secara lisan maupun tulisan dalam bahasa Inggris dengan menggunakan teknologi informasi untuk pengembangan keilmuan peternakan dan implementasinya yang mencerminkan nilai-nilai Islam					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	CPMK-1	Mampu menganalisis dan mengklasifikasikan teknologi dan gizi produk pangan fungsional;					
	CPMK-2	Mampu menganalisis dan mengklasifikasikan teknologi dan gizi produk biokimia pangan;					
	CPMK-3	Mampu menganalisis dan mengklasifikasikan teknologi dan gizi produk mikroba pangan;					
	Kemampuan akhir yang direncanakan (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menganalisis dan mengklasifikasikan teknologi dan gizi produk pangan fungsional;					
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menganalisis dan mengklasifikasikan teknologi dan gizi produk biokimia pangan;						
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menganalisis dan mengklasifikasikan teknologi dan gizi produk mikroba pangan;						
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK							

	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Sub-CPMK1</td> <td>Sub-CPMK2</td> <td>Sub-CPMK3</td> </tr> <tr> <td>CPMK1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	CPMK1				CPMK2				CPMK3			
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3														
CPMK1																	
CPMK2																	
CPMK3																	
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH	Matakuliah ini merupakan matakuliah komponen program studi yang pilihan diikuti oleh semua mahasiswa Prodi Ilmu Peternakan. Mata kuliah ini dibangun dalam 3 ruang lingkup utama yaitu membahas tentang (1) teknologi dan gizi produk pangan fungsional, (2) teknologi dan gizi produk biokimia pangan, (3) teknologi dan gizi produk mikroba pangan.																
BAHAN KAJIAN/MATERI PEMBELAJARAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teknologi dan gizi produk pangan fungsional; 2. Teknologi dan gizi produk biokimia pangan; 3. Teknologi dan gizi produk mikroba pangan; 																
DAFTAR REFERENSI	Utama																
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. 2. Bender, D.A. 2006. Benders' Dictionary of Nutrition and Food Technology. Cambridge: Woodhead Publishing CRC Press 3. Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta 4. Frazier, W.C. dan Westhoff, D.C. 1979. Food Microbiology. New Delhi, India: Tata McGraw Hill Company, Ltd. 5. Goldberg I. 1994. Introduction. In : Goldberg I.(Ed.). Functional Foods. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals. Chapman & Hall, New York. 																
	Pendukung																
	<ol style="list-style-type: none"> 1. FAO [Food and Agriculture Organization]. 2014. Indonesia-Food and Nutrition Security Profiles. USA: UN. 2. FAO/WHO Expert Consultation. 1998. Carbohydrates in Human Nutrition: Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation, Rome, 14–18 April, 1997. Rome: FAO. 3. Gandjar, Indrawati dan Wellyzar, S. 2006. Mikrobiologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia 4. Gupte, S. 1990. Mikrobiologi Dasar. Terjemahan E.Suryawidjaja : The Short Textbook of Medical Microbiology. Bina rupa Aksara. Jakarta 5. Grajek W, Olejnik A and Sip A. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods. Acta Biochimica Polonica. 52 (3) : 665-671 6. Marsono Y. 2007. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional dalam rangka “National Food Technology Competition (NFTC)” 7. Raghuvver C and Tandon RV. 2009. Consumption of Functional Food and Our Concerns. Review Article. Pak J Physiol . 5(1) : 76-83 8. Riskesdas [Riset Kesehatan Dasar]. 2013. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI. 																
METODE PEMBELAJARAN	<i>Software</i>	<i>Hardware</i>															
	MS Office Power Point (PPT) Lentera	Laptop PC LCD															

	Google Classroom Zoom Meeting				Kamera					
TIM PENGAJAR	1.	2.	3. Irmawaty, S.Pt., M.P. 4. Drh. Aminah Hajah Thaha, M.Si. 5. Suci Ananda, S.Pt., M.Si.							
MATA KULIAH SYARAT			Tidak ada							
Minggu ke-	Tanggal Pertemuan	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yg direncanakan)	Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Bentuk dan Metode Pembelajaran		Estimasi Waktu	Pengalaman belajar mahasiswa	Penilaian		
				(5) Luring	(6) Daring			Kriteria dan Teknik	Indikator	Bobot %
(1)	(2)	(3)	(4)	(5) Luring	(6) Daring			(7)	(8)	(9)
1		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami kontrak belajar yang disepakati, mengetahui model pembelajaran, penilaian proses dan hasil belajar serta definisi, ruang lingkup, klasifikasi pangan fungsional dan membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Kontrak belajar, cakupan materi, Definisi, ruang lingkup, klasifikasi, manfaat, dan faktor-faktor yang mempengaruhi pangan fungsional	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monev.daring.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka - Tugas terstruktur -Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Discovery learning</i> : Belajar menghubungkan berbagai faktor untuk menjadi rangkaian fungsional utuh -Belajar asosiasi verbal	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: Refleksi	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	3
2		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami regulasi, prospek, dan tren	Regulasi pangan di Indonesia yang berkaitan dengan pangan fungsional dan prospek pembangan pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka - Tugas terstruktur -Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Tugas terstruktur	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan	3

							menunjukkan kinerja di forum umum			
							- <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas			

		pangan fungsional serta membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui tugas mandiri	tradisional sebagai pangan fungsional		- https://monevdaring.uin-alauddin.ac.id/			- Tugas mandiri	ketajaman analisis	
3		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami senyawa-senyawa bioaktif dalam pangan dan manfaatnya untuk kesehatan dan membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Kandungan bahan pangan, senyawa fitokimia, jenis-jenis senyawa bioaktif dan manfaatnya terhadap kesehatan dalam produk pangan fungsional	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monevdaring.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka - Tugas terstruktur -Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	7
4		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami sifat komponen non gizi dalam bahan pangan serta membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui tugas mandiri	Bahan Tambahan Makanan, senyawa antigizi dan racun	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monevdaring.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka - Tugas terstruktur -Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Tugas terstruktur - Tugas mandiri	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	7

5		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu menerapkan materi produk pangan	Pangan tradisional yang berpotensi sebagai pangan fungsional, senyawa aktif dari bahan pangan yang	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas, Praktikum	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin.alauddin.ac.id/	-Tatap Muka -Praktikum TM: 3 x 50' PK: 5 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan	7
---	--	---	--	--	--	---	--	---	--	---

		fungsional serta membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui tugas mandiri	potensial sebagai immunomodulator dan prebiotik serta antioksidan		- https://monevdaring.uin-alauddin.ac.id/		- Praktikum		ketajaman analisis	
6		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami proses biokimia pangan terhadap mutu pangan dan membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Definisi, klasifikasi, prinsip, dan proses karbohidrat terhadap bahan pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas, Praktikum	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monevdaring.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka -Praktikum TM: 3 x 50' PK: 5 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas - Praktikum	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Tugas terstruktur - Tugas mandiri	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	7
7		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami proses biokimia pangan terhadap mutu pangan dan membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Definisi, klasifikasi, prinsip, dan proses protein terhadap bahan pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas, Praktikum	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monevdaring.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka -Praktikum TM: 3 x 50' PK: 5 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	7

							tugas - Praktikum			
8	Ujian Tengah Semester (UTS)									11
9		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami proses biokimia pangan	Definisi, klasifikasi, prinsip, dan proses lemak terhadap bahan pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas, Praktikum	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka <u>Praktikum</u> TM: 3 x 50' PK: 5 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan	3

		terhadap mutu pangan dan membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok			- https://monev.daring.uin-alauddin.ac.id/		- Praktikum		ketajaman analisis	
10		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami proses biokimia pangan terhadap mutu pangan dan membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Definisi, klasifikasi, prinsip, dan proses vitamin terhadap bahan pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas, Praktikum	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monev.daring.uin-alauddin.ac.id/	-Tatap Muka - Praktikum TM: 3 x 50' PK: 5 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas -Praktikum	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	7
11		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami proses biokimia pangan terhadap mutu pangan dan membuat peta pikir terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Definisi, klasifikasi, prinsip, dan proses mineral terhadap bahan pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monev.daring.uin-alauddin.ac.id/	Tatap Muka - Tugas terstruktur -Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	7

							menyimpulkan tugas			
12		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami peranan dan karakteristik mikrobia dalam pangan dan membuat peta pikir	Morfologi dan struktur yang penting dalam pangan serta Peran mikroba dalam pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lentera.uin-alauddin.ac.id/ - https://monev.daring.uin-alauddin.ac.id/	Tatap Muka - Tugas terstruktur - Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	3

		terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok								
13		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami serta mengelompokkan pencemaran dalam pangan dan sistem keamanan mikrobiologi pangan terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Jenis mikroba patogen dalam pangan, kerusakan pangan, dan resiko yang ditimbulkan dan cara meminimalisir cemaran jamur dan bakteri pada pangan	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas, Praktikum	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lente.ra.uin-alauddin.ac.id/ - https://mon.evdari.ng.uin-alauddin.ac.id/	Tatap Muka - Praktikum TM: 3 x 50' PK: 5 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Tugas terstruktur - Tugas mandiri	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	3
14		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami dan mikroba dan peranan dalam pangan serta membuat rancangan terkait hasil bacaan melalui diskusi dan kerja kelompok	Sumber mikroba dan peranannya, peran dan karakteristik mikroba yang penting dan parameter yang berpengaruh	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lente.ra.uin-alauddin.ac.id/ - https://mon.evdari.ng.uin-alauddin.ac.id/	Tatap Muka - Tugas terstruktur - Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	7

15		Setelah mengikuti kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami dan pengendalian mikroba dalam pangan serta membuat rancangan terkait hasil bacaan	Parameter dan faktor-faktor intrinsik dan ekstrinsik pertumbuhan mikroba, pengendalian pertumbuhan mikroba melalui teknologi	Ceramah, Diskusi Interaktif, Tanya Jawab di dalam kelas	E-Learning: - Zoom Meeting - https://lente.ra.uin-alauddin.ac.id/ - https://mon.evdari.ng.uin-alauddin.ac.id/	Tatap Muka - Tugas terstruktur - Tugas mandiri TM: 3 x 50' TT: 3 x 60' TM: 3 x 60'	- <i>Small group discussion</i> : curah pendapat dan presentasi - <i>Project based learning</i> : bekerja sistematis dan menunjukkan kinerja di forum umum - <i>Cooperative learning</i> : belajar kerja sama, membahas dan menyimpulkan tugas	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik: - Tatap muka kelas - Praktikum	- Kebenaran dan ketepatan jawaban - Kebenaran dan ketajaman analisis	
----	--	---	--	---	---	---	--	---	---	--

		melalui diskusi dan kerja kelompok	(pemanasan, pendinginan, pembekuan, pH rendah, penambahan zat pengawet, dan iradiasi)							
16	Ujian Akhir Semester (UAS)									11

PENILAIAN PEMBELAJARAN

- A = 4.00 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 90% - 100%
A- = 3.75 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 85% - 89%
B+ = 3.50 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 80% - 84%
B- = 2.75 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 75% - 79%
C+ = 2.50 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 70% - 74%
C = 2.00 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 65% - 69%
C- = 1.75 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 60% - 64%
D = 1.00 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 50% - 54%
E = 0 = Tingkat Pencapaian Kompetensi 0% - 49%

Catatan:

1. Bobot disesuaikan dengan fokus penilaian Mata Kuliah (Total 100%)
2. Estimasi Waktu disesuaikan dengan SKS Mata Kuliah dan Metode Pembelajaran
3. TM=Tatap Muka, TT= Tugas Terstruktur, TM=Tugas Mandiri, PK=Praktikum

Gowa, 7 Februari 2022
GPM Program Studi Ilmu Peternakan
Koordinator



Anas Qurniawan