

1. Nama Laboratorium : Sarana Rekayasa dan Pengolahan Pangan

2. Visi :

Menjadikan laboratorium yang berkualitas dan profesionalisme di bidang perekayasaan yang bertumpu pada ilmu dan teknologi hasil ternak yang berkemampuan dalam berwirausaha.

3. Misi :

1. Menyelenggarakan proses pendidikan untuk membantu peserta didik menjadi manusia berkemampuan akademik dan atau profesional sehingga mampu berperan secara bermakna di segala aspek kehidupan masyarakat.
2. Mengembangkan dan menyebarkan ilmu dan teknologi hasil ternak serta mengupayakan penggunaannya untuk meningkatkan taraf kehidupan masyarakat dan memperkaya kebudayaan nasional.

4. Tujuan

1. Meningkatkan kemampuan penalaran ilmiah serta mencari solusi permasalahan di bidang Teknologi Hasil Ternak
2. Berpartisipasi dalam pengembangan bidang ilmu teknologi hasil ternak melalui aktifitas pendidikan, pelatihan dan penelitian
3. Merencanakan dan menerapkan aktifitas pengembangan peternakan di bidang teknologi hasil ternak
4. Menjaga kesinambungan layanan masyarakat dalam bentuk pemanfaatan laboratorium

5. Motto Laboratorium : do and Smart laboratory

6. Fungsi Laboratorium :

- a. Sebagai tempat praktikum untuk proses pembelajaran Mahasiswa Program 1, S2 dan S3.
- b. Sebagai tempat penelitian Mahasiswa Tugas akhir Program S1, S2 dan S3
- c. Berperan sebagai miniplan untuk prosesing dan rekayasa produk hasil ternak untuk menghasilkan produk invensi dibidang hasil ternak.

7. Struktur Organisasi :

- a. Ketua : Ir. Eny Sri Widyastuti, MP
- b. Sekretaris : DR. Ir. Imam Thohari, MP
- c. Bendahara : -
- c. Laborat : Bandi Hisbullah, S.Pt

8. Tugas Pokok dan Fungsi Masing-masing Jabatan dalam struktur Organisasi

Tugas Ketua Laboratorium.

Tugas Ketua Laboratorium adalah memimpin, mengembangkan, dan mengelola kegiatan di dalam Laboratorium dalam meningkatkan kualitas pembelajaran, penelitian, dan P2M. Secara rinci tugasnya adalah :

1. Merencanakan, melaksanakan, mengembangkan, dan mengevaluasi kegiatan laboratorium, baik yang terkait dengan praktek laboratorium maupun kerjasama dengan pihak luar.
2. Merencanakan/mengembangkan pengadaan peralatan dan perlengkapan guna menunjang kegiatan praktikum.
3. Mengelola/memelihara perlengkapan, dan peralatan yang digunakan sebagai sarana penunjang pembelajaran.
4. Merencanakan kegiatan unggulan yang dapat meningkatkan *income*

Tugas Sekretaris

1. Membantu menyusun bahan konsep rencana dan program kerja tahunan Laboratorium sebagai pedoman pelaksanaan tugas;
2. Membantu menyusun bahan konsep rencana pengembangan Laboratorium
3. Membantu membuat pembagian tugas Penggunaan Laboratorium;
4. Mengkoordinasikan penyusunan konsep Manual Prosedur Laboratorium berdasarkan ketentuan yang berlaku;
5. Menyusun instrumen monitoring pelaksanaan Praktikum sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
6. Memantau Penggunaan alat dan bahan Kimia habis pakai di dalam Laboratorium

Tugas Pokok dan Fungsi Bendahara : -

Tugas Pokok dan Fungsi Laborat :

1. Membantu mempersiapkan peralatan Laboratorium
2. Membantu prosesing pembuatan produk

9. Inventarisasi Peralatan yang ada di dalam laboratorium :

No	Nama Alat	Jumlah	Fungsi Alat	Kondisi
	Spray dryer	1	Memproduksi produk bentuk powder	baik
	Ice Cream Maker	2	Memproduksi es krim	baik
	Fermentor keju	1	Memfermentasi keju	baik
	Pengepres keju	1	Mengepres Keju	Baik
	Ruang pemeraman/pematangan keju	1 Ruang	Mememeram keju	Baik
	Roller krupuk susu	1	Meratakan dan menipiskan adonan krupuk	Baik
	Meat grinder (merk National)	1	Untuk menggiling daging	rusak
	Pengepres abon	1	Untuk mengeluarkan minyak abon	rusak
	Sealer	1	Untuk menutup plastic (kemasan)	Baik
	Cup sealer	1	Untuk menutup kemasan gelas	Baik
	Vaccuum sealer	1	Meutup kemasan secara vacum	Rusak
	Freezer	1	Untuk menyimpan produk olahan	Baik
	Showcase	1	Untuk menyimpan dan memamerkan produk olahan	rusak
	Mesin penggiling daging/bakso	1	Untuk menggiling daging dan menghomogenkan adonan bakso	Baik
	Mesin Evaporasi susu	1	Membuat susu kental manis	Baik
	Alat untuk Pasteurisasi Susu	1	Membuat susu pasteurisasi	Baik
	Alat Penutup Kaleng	1	Alat untuk menutup kaleng (Double Seaming Can)	Setengah baik
	Spinner Abon	1	Untuk mengeluarkan minyak abon	Baik
	Panci	2	Untuk merebus	baik
	Alat Pengukus (dandang)	1	Untuk mengukus	baik

No	Nama Alat	Jumlah	Fungsi Alat	Kondisi
	Wajan	3	Alat untu menggoreng	1 baik, 2 rusak
	Mangkok plastik	6	Alat untuk tempat adonan	baik
	Kompor	3	Alat untuk memasak	2 baik, 1 rusak
	Sothil	2	Untuk menggoreng	Setengah rusak
	Serok	3	Untuk menggoreng	Baik
	Kipas angin	1	Untuk mendinginkan bakso	Baik
	Rak dapur	1	Untuk meletakkan alat-alat dapur	Baik
	Wajan Teflon	1	Untuk memasak dodol susu	baik

8. Inventarisasi Bahan Habis Pakai :

No	Nama Bahan Habis Pakai	Jumlah	Kegunaan Bahan	Kondisi

9. Janis Layanan/Analisis yang dapat dilakukan di Laboratorium

- a. Pembuatan Produk Olahan Daging
- b. Pembuatan Produk Susu
- c. Pembuatan Produk telur

10. Manual Prosedur Alat-alat dan Analisis (Terlampir)

11. Sumber Pendanaan Laboratorium : Fakultas Peternakan (APBN dan PNBPN)

**TUPOKSI LABORATORIUM
REKAYASA DAN PENGOLAHAN PANGAN**



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

2011