

Program Studi Teknologi Pangan (S1)

Visi

Menjadi Program Studi Teknologi Pangan yang berkualitas dengan sistem pendidikan tinggi terbuka dan jarak jauh.

Misi

Menyediakan akses pendidikan tinggi terbuka jarak jauh yang berkualitas dalam bidang ilmu dan teknologi pangan bagi semua lapisan masyarakat.

Menjadi pemicu dan pemacu dalam inovasi teknologi pangan berbasis sumber daya pangan lokal.

Mengkaji, mengembangkan, dan memanfaatkan hasil kajian bidang ilmu dan teknologi pangan.

Mendiseminasikan hasil kajian ilmu dan teknologi pangan dalam mencerdaskan masyarakat.

Tujuan

Menghasilkan sarjana teknologi pangan yang memiliki kompetensi di bidang teknologi pangan, kepedulian terhadap lingkungan, kepekaan sosial, dan jiwa wirausaha yang dapat berkontribusi terhadap perkembangan ilmu dan teknologi pangan.

Capaian pembelajaran

Kurikulum Program Studi S1 Teknologi Pangan dirancang agar dapat ditempuh mahasiswa dalam waktu kurang lebih delapan semester. Kurikulum tersebut dibuat dalam bentuk paket arahan semester.

Kurikulum PS S1 TP merujuk pada rekomendasi IFT (*Institute of Food Technologists*) dan PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) dan terdiri atas 6 ranah kompetensi yaitu (1) Kimia dan Analisis Pangan; (2) Mikrobiologi dan Keamanan Pangan; (3) Biokimia, Gizi, dan Kesehatan; (4) Rekayasa Proses Pangan; (5) Ilmu Pangan Terapan (*Applied Food Science*); dan (6) Kecakapan Hidup (*Life Skills*).

Capaian Pembelajaran S1 Teknologi Pangan selain Sikap dan Tata nilai Serta Keterampilan Umum yang telah disinggung pada pendahuluan, juga

meliputi Keterampilan Khusus dan Penguasaan Pengetahuan adalah sebagai berikut.

Keterampilan Khusus

Kemampuan merancang proses produksi makanan berlandaskan pada penerapan prinsip teknologi dan pengolahan pangan secara efektif, efisien, dan presisi sehingga dapat menghasilkan proses produksi yang terstandarisasi dengan baik.

Kemampuan merancang pengembangan produk makanan yang memenuhi kriteria mutu pangan, aman, bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan, berdasarkan prinsip teknologi pangan.

Kemampuan melakukan riset terhadap perpaduan operasi proses pengolahan pangan sesuai dengan karakteristik bahan pangan, sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu di sepanjang rantai produksi pangan dan dapat memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan.

Kemampuan menganalisis masalah dengan pendekatan teknologi pangan dalam penyelesaian masalah produksi dan produk pangan agar efisien, aman, dan dengan mutu terjamin.

Kemampuan merancang kemasan produk pangan agar dapat melindungi dan mempertahankan keawetan dan mutu produk, serta aman, dengan label yang informatif bagi konsumen sesuai dengan peraturan dan undang-undang pangan.

Kemampuan memberikan nilai tambah pada produk pangan berciri khas Indonesia dengan bahan pangan berbasis lokal dan pemanfaatan secara optimal keanekaragaman hayati Indonesia melalui proses produksi yang aman, terstandarisasi, efisien, dan efektif.

Penguasaan Pengetahuan

Menguasai konsep teoritis dan penerapan teknologi pangan, mikrobiologi, keamanan pangan, dan jaminan mutu pangan.

Menguasai prinsip-prinsip rekayasa dan proses pengolahan pangan, kimia pangan (*food chemistry*) dan metode analisis pangan, biokimia pangan (*food biochemistry*), ilmu gizi, teknologi pengemasan dan penyimpanan pangan, dan karakteristik bahan pangan.

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
Struktur Kurikulum Program Sarjana
Program Studi : 84/Teknologi Pangan (S1)

No	Mata Kuliah		sks	Waktu Ujian	Bahan Ajar yang Digunakan		Semester dan sks								Ket.		
	Kode	Nama			Kode	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8			
1	ADBI4210	Matematika Bisnis	3	I.1	ESPA4122	Matematika Ekonomi	3										T
2	FISD4211	Fisika Dasar I	3	I.4	FISD4211	Fisika Dasar I #	3										
Pilih Salah Satu Sesuai Data Pribadi (DP)																	
3	MKDU4221	Pendidikan Agama Islam	3	I.5	MKDU4221	Pendidikan Agama Islam	3										
	MKDU4222	Pendidikan Agama Kristen	3	I.5	MKDU4222	Pendidikan Agama Kristen	3										
	MKDU4223	Pendidikan Agama	3	I.5	MKDU4223	Pendidikan Agama	3										
	MKDU4224	Pendidikan Agama Hindu	3	I.5	MKDU4224	Pendidikan Agama Hindu	3										
	MKDU4225	Pendidikan Agama Buddha	3	I.5	MKDU4225	Pendidikan Agama Buddha	3										
	MKDU4226	Pendidikan Agama Khonghucu	3	I.5	MKDU4226	Pendidikan Agama Khonghucu	3										
4	BIOL4410	Biologi Umum	3	II.1	BIOL4110	Biologi Umum	3										T
5	MKDU4110	Bahasa Indonesia	3	II.3	MKDU4110	Bahasa Indonesia #	3										
6	EKMA4116	Manajemen	4	II.5	EKMA4116	Manajemen (Edisi 2) #	4										
7	BIOL4223	Mikrobiologi	3	I.2	BIOL4223	Mikrobiologi (Edisi 2)		3									T
8	KIMD4110	Kimia Dasar I	3	I.3	KIMD4110	Kimia Dasar I #		3									T
9	PEKI4203	Kimia Organik I	2	I.4	PEKI4203	Kimia Organik I		2									
10	PANG4212	Pengantar Teknologi Pangan	2	I.5	PANG4212	Pengantar Teknologi Pangan		2									T
11	MKDU4107	Bahasa Inggris I	3	II.2	MKDU4107	Bahasa Inggris I		3									

No	Mata Kuliah		sks	Waktu Ujian	Bahan Ajar yang Digunakan		Semester dan sks								Ket.	
	Kode	Nama			Kode	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8		
12	EKMA4212	Pengantar Aplikasi Komputer	2	II.3	EKMA4212	Pengantar Aplikasi Komputer		2								
13	MKDU4111	Pendidikan Kewarganegaraan	3	II.4	MKDU4111	Pendidikan Kewarganegaraan		3								
14	PANG4211	Pengetahuan bahan Pangan Nabati	3	I.1	PANG4211	Pengetahuan Bahan Pangan Nabati #			3							
15	PANG4224	Ekonomi Pangan	2	I.2	PANG4224	Ekonomi Pangan			2							
17	PANG4223	Metabolisme Zat Gizi	3	I.4	PANG4223	Metabolisme Zat Gizi			3							
18	ADBI4410	Psikologi Industri	3	II.1	ADBI4410	Psikologi Industri dan Organisasi			3							
19	PANG4214	Mikrobiologi Pangan	3	II.3	PANG4214	Mikrobiologi Pangan #			3							T
20	PANG4213	Kimia Pangan	3	II.4	PANG4213	Kimia Pangan			3							T
21	PANG4221	Pengetahuan Bahan Pangan Hewani	2	I.1	PANG4221	Pengetahuan Bahan Pangan Hewani				2						
22	PANG4225	Penanganan dan Pengolahan Serealida dan Palawija	2	I.2	PANG4225	Penanganan dan Pengolahan Serealida dan Palawija #				2						
23	PANG4226	Penanganan dan Pengolahan Hasil Hortikultura	2	I.3	PANG4226	Penanganan dan Pengolahan Hasil Hortikultura #				2						
24	PANG4311	Nutrifikasi Pangan	2	I.5	PANG4311	Nutrifikasi Pangan #				2						T
25	PANG4215	Prinsip Teknik Pangan	3	II.1	PANG4215	Prinsip Teknik Pangan				3						T
26	PEBI4317	Biokimia	3	II.2	PEBI4317	Biokimia #				3						
27	PANG4222	Biokimia Pangan	3	II.3	PANG4222	Biokimia Pangan				3						T
28	PANG4228	Penyimpanan dan Penggudangan	2	II.5	PANG4228	Penyimpanan dan Penggudangan				2						

No	Mata Kuliah		sks	Waktu Ujian	Bahan Ajar yang Digunakan		Semester dan sks								Ket.		
	Kode	Nama			Kode	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8			
29	PANG4314	Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan	2	I.2	PANG4314	Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan #					2						
30	PANG4313	Penanganan dan Pengolahan Hasil Peternakan	2	I.3	PANG4313	Penanganan dan Pengolahan Hasil Peternakan					2						
31	EKMA4216	Manajemen Pemasaran	3	I.4	EKMA4216	Manajemen Pemasaran (Edisi 2) #					3						
32	PANG4321	Ekonomi Teknik	2	I.5	PANG4321	Ekonomi Teknik					2						T
33	PANG4315	Manajemen Industri Pangan	3	II.1	PANG4315	Manajemen Industri Pangan					3						
34	PANG4317	Sanitasi Dalam Penanganan Pangan	2	II.2	PANG4317	Sanitasi Dalam Penanganan Pangan #					2						
35	PANG4318	Keamanan Pangan	2	II.4	PANG4318	Keamanan Pangan #					2						T
36	PANG4312	Teknologi Pengolahan Pangan	3	II.5	PANG4312	Teknologi Pengolahan Pangan					3						T
37	PANG4413	Standarisasi dan Legislasi Pangan	2	I.1	PANG4413	Standarisasi dan Legislasi Pangan						2					
38	PANG4322	Satuan Operasi Industri Pangan	2	I.2	PANG4322	Satuan Operasi Industri Pangan						2					T
39	ESPA4123	Statistika Ekonomi	3	I.3	ESPA4123	Statistika Ekonomi						3					
40	PANG4323	Teknik Penanganan Limbah Industri Pangan	2	I.4	PANG4323	Teknik Penanganan Limbah Industri Pangan						2					T
41	PANG4325	Evaluasi Nilai Gizi Pangan	3	II.1	PANG4325	Evaluasi Nilai Gizi Pangan						3					T
42	PANG4324	Evaluasi Sensori	2	II.4	PANG4324	Evaluasi Sensori						2					
43	SKOM4432	Komunikasi Bisnis	3	II.5	SKOM4432	Komunikasi Bisnis (Edisi 3)						3					

No	Mata Kuliah		sks	Waktu Ujian	Bahan Ajar yang Digunakan		Semester dan sks								Ket.
	Kode	Nama			Kode	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	
44	SATS4222	Rancangan Percobaan	3	I.1	STAT4431	Rancangan Percobaan							3		T
45	LUHT4353	Teknik Penulisan Ilmiah	2	I.4	LUHT4353	Teknik Penulisan Ilmiah (Edisi 2) #							2		T
						(Edisi 2) #									
47	PANG4411	Analisis Pangan	3	II.4	PANG4411	Analisis Pangan #							3		T
48	PANG4412	Pengendalian Mutu	2	II.2	PANG4412	Pengendalian Mutu (Edisi 2)							2		
49	PANG4500	Tugas Akhir Program (TAP)**	6	0,2	-	-							6		E
51	LUHT4354	Kewirausahaan	2	I.3	LUHT4354	Kewirausahaan (Edisi 2) #								2	
52	EKMA4311	Studi Kelayakan Bisnis	3	I.5	EKMA4311	Studi Kelayakan Bisnis (Edisi 2)								3	
53	PANG4422	Praktikum Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan	2	99	PANG4422	Praktikum Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan								2	Pr
54	PANG4423	Praktikum Kimia dan Analisis Pangan	2	99	PANG4423	Praktikum Kimia dan Analisis Pangan								2	Pr
55	PANG4424	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan	2	99	PANG4424	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan								2	Pr
56	PANG4427	Praktikum Evaluasi Sensori	1	99	PANG4427	Praktikum Evaluasi Sensori								1	Pr
57	PANG4428	Praktikum Prinsip Teknik Pangan	2	99	PANG4428	Praktikum Prinsip Teknik Pangan								2	Pr
	Total sks		145				19	18	20	19	19	17	18	14	

Keterangan:

: Bahan ajar disertai multimedia
 T : Tutorial Tatap Muka (TTM) untuk mahasiswa SIPAS
 Bw : Bimbingan Wajib

** : Mata kuliah Pendukung TAP PANG4500 adalah:

1. PANG4312 – Teknologi Pengolahan Pangan
2. PANG4315 – Manajemen Industri Pangan
3. PANG4318 – Keamanan Pangan
4. PANG4412 – Pengendalian Mutu pada Industri Pangan

Mata kuliah pendukung TAP dianjurkan diregistrasikan sebelum atau bersamaan dengan registrasi TAP PANG4500.

*** : Mata kuliah tanpa UAS, diregistrasi oleh Mahasiswa bersamaan dengan Registrasi Mata Kuliah PKP/TAP

Catatan:

TTM Atpem disediakan untuk seluruh mata kuliah. Mekanisme penyelenggaraan TTM Atpem dapat dilihat pada Katalog Sistem Penyelenggaraan Program Non PGSD dan Non PGPAUD BAB V Bantuan Belajar Subbab Jenis Tutorial

Mata kuliah praktik/praktikum, mata kuliah berpraktikum, TAP, Karil, tidak boleh diambil oleh peserta Program Mata Kuliah Mandiri (PMKM)

Deskripsi Mata Kuliah dapat dilihat di Situs masing-masing Fakultas.

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan dibuka untuk seluruh UPBJJ-UT di Indonesia. Namun untuk sementara, kegiatan praktikum hanya tersedia di Program Studi Teknologi Industri Pertanian (PS TIP) – ITI Serpong dengan alamat: Jl. Raya Puspitek, Serpong, Tangsel.

Praktikum bagi mahasiswa reguler Non Sipas dapat diregistrasikan setelah menempuh semua mata kuliah teori atau bersama dengan mata kuliah teori.

Untuk mempermudah koordinasi pelaksanaan, kegiatan praktikum dapat dilaksanakan jika diikuti minimal 8 orang dan 5 mata praktikum harus diregistrasikan bersamaan. Bagi mahasiswa alih kredit yang bebas satu (1) atau beberapa mata praktikum, hanya perlu meregistrasikan mata praktikum yang tidak dibebaskan.

