

+++

SOEGIJAPRANATA
CATHOLIC UNIVERSITY



BUKU
PEDOMAN
2024-2025

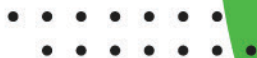


FTP

Fakultas Teknologi Pertanian

Program S-1
Teknologi Pangan dan Inovasi
Nutrisi dan Teknologi Kuliner
Food for Beauty and Wellness

Program S-2
Teknologi Pangan





PEDOMAN
Fakultas Teknologi Pertanian
2024 / 2025

program studi S1

**Teknologi Pangan dan Inovasi
Nutrisi dan Teknologi Kuliner
Food for Beauty and Wellness**

program studi S2

Magister Teknologi Pangan

Buku Pedoman Unika SOEGIJAPRANATA

Fakultas Teknologi Pertanian Tahun Akademik 2024-2025

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektronik maupun mekanis, termasuk memfotocopy, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penulis dan Penerbit.

©Universitas Katolik Soegijapranata 2024

Desain Sampul : P. Anggara PS
Perwajahan Isi : Hartoyo SP
Ukuran buku : 16,5 cm x 21,5 cm
Font : Calibri

PENERBIT:

Universitas Katolik Soegijapranata
Anggota APPTI No. 003.072.1.1.2019
Anggota IKAPI No 209/ALB/JTE/2021
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang 50234
Telpon (024)8441555 ext. 1409
Website : www.unika.ac.id
Email Penerbit : ebook@unika.ac.id

Mgr. Alb. Soegijapranata, SJ



Uskup Pribumi Pertama di Indonesia
(Lahir di Solo, pada tanggal 25 Nopember 1896)
Diangkat sebagai Uskup tanggal 1 Agustus 1940 dengan motto : In Nomine Jesu
(Dalam Nama Yesus) "Jadilah 100% orang Katolik dan 100 % orang Indonesia"
ditetapkan sebagai Pahlawan Nasional dengan Kepres : 152 tahun 1963 tanggal
26 Juli 1963 dan diangkat sebagai Jendral TNI Kehormatan dengan
Kepres/Panglima Tertinggi ABRI dengan
Nomor : 223/AB-AD Tahun 1964 tanggal 17 Desember 1964
Beliau Wafat pada 22 Juli 1963 di Steiyl Belanda

KATA PENGANTAR

Buku Pedoman Fakultas Teknologi Pertanian 2024/2025 ini disusun untuk memberikan gambaran kepada mahasiswa baru tentang Fakultas Teknologi Pertanian (FTP). FTP terdiri dari dua program studi, yaitu Program Studi Sarjana Teknologi Pangan (terakreditasi UNGGUL) dan Program Magister Teknologi Pangan (terakreditasi BAIK SEKALI). Program Studi Sarjana Teknologi Pangan meliputi program konsentrasi Teknologi Pangan dan Inovasi, Nutrisi dan Teknologi Kuliner, dan Food for Beauty and Wellness. Mulai tahun ajaran 2023/2024, PS Teknologi Pangan membuka program berbahasa Inggris untuk konsentrasi Teknologi Pangan dan Inovasi, yaitu *Food Technology and Innovation*.

Buku ini diawali dengan gambaran umum universitas, yang memuat visi dan misi Unika Soegijapranata dan organisasi di tingkat universitas hingga fakultas, program studi dan berbagai unit yang ada di kampus. Lalu diikuti dengan penjelasan peraturan universitas khususnya yang terkait dengan bidang akademik (penyelenggaraan pendidikan), dan gambaran tentang bidang kemahasiswaan beserta berbagai organisasi kemahasiswaan yang ada di Unika Soegijapranata.

Bagian selanjutnya lebih menghususkan pada gambaran visi dan misi serta penyelenggaraan pendidikan di Program Konsentrasi Teknologi Pangan dan Inovasi, Program Konsentrasi Nutritisi dan Teknologi Kuliner dan Program Konsentrasi Food for Beauty and Wellness, serta Program Magister Teknologi Pangan, dan diakhiri dengan informasi terkait kegiatan kemahasiswaan di tingkat Fakultas Teknologi Pertanian.

Sejak tahun 2022/2023, seluruh perkuliahan dilakukan 100% tatap muka. Perkuliahan diselenggarakan dengan kelas-kelas kecil sehingga menciptakan suasana belajar yang interaktif dan sukacita sehingga memberikan pengalaman belajar yang menggembirakan bagi mahasiswa.

Buku Pedoman ini tidak akan terwujud tanpa kontribusi yang sangat besar dari para pihak. Terima kasih Kaprodi S1 TP, Kaprodi S2 PMTP, dan tim serta rekan-rekan di bagian Penerbitan & Desain. Semoga Buku Pedoman ini memberikan manfaat bagi para pembaca khususnya para mahasiswa baru FTP Unika Soegijapranata. Segala masukan dan kritik terhadap buku ini akan kami terima dengan senang hati.

Semarang, Agustus 2024
Dekan,

Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP

DAFTAR ISI

<i>Foto Mgr. Soegijapranata, S.J.</i>	<i>vi</i>
<i>Kata Pengantar</i>	<i>vii</i>
<i>Daftar Isi</i>	<i>ix</i>
BAB I INFORMASI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN	1
<i>Sejarah Fakultas Teknologi Pertanian</i>	<i>1</i>
<i>Visi</i>	<i>2</i>
<i>Misi</i>	<i>2</i>
<i>Prospek Lulusan</i>	<i>2</i>
<i>Pengelolaan Fakultas dan Program Studi</i>	<i>21</i>
<i>Sistem Penyelenggaraan Perkuliahan</i>	<i>23</i>
<i>Kurikulum Program Teknologi Pangan</i>	<i>36</i>
<i>Kurikulum Program Nutrisi dan Teknologi Kuliner</i>	<i>41</i>
<i>Kurikulum Program Food For Beauty And Wellness (FBW)</i>	<i>45</i>
<i>Diskripsi Mata Kuliah</i>	<i>48</i>
BAB II PROGRAM STUDI MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN	69
<i>Latar Belakang</i>	<i>69</i>
<i>Visi</i>	<i>70</i>
<i>Misi</i>	<i>70</i>
<i>Tujuan</i>	<i>70</i>
<i>Prospek Lulusan</i>	<i>71</i>
<i>Kurikulum</i>	<i>74</i>
BAB III INFORMASI KEMAHASISWAAN FAKULTAS	79
<i>Lampiran</i>	

BAB I

INFORMASI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

SEJARAH FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata berdiri pada tanggal 5 Juni 1995 berdasarkan Surat Keputusan Dirjen DIKTI Nomor 155/DIKTI/Kep.1995.

Program Studi Teknologi Pangan merupakan program studi pertama yang dimiliki oleh Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Pada tahun 2023, Program Studi Teknologi Pangan berhasil meraih status akreditasi Unggul.

Untuk berkontribusi secara lebih aktif dalam mewujudkan keunggulan mutu dan keamanan pangan di Indonesia, Program Magister Teknologi Pangan (PMTM) resmi didirikan dan mulai beroperasi pada 18 Mei 2007 setelah menerima SK Mendikbud No. 3399/D/T/2006, pada tanggal 8 September 2006. Pada tahun 2023, PMTM berhasil meraih akreditasi Baik Sekali. Program ini terus mengembangkan keunggulan di bidang mutu dan keamanan pangan yang berorientasi pada keperluan masyarakat, industri, dan pengambil kebijakan.

Pada tahun ajaran 2013/2014, dibuka Program Konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner yang merupakan satu kesatuan antara seni kuliner, nutrisi, dan ilmu pangan yang terkait dengan pengembangan produk, manajemen bisnis dan teknologi pengolahan. Program ini merupakan jawaban tantangan global untuk menyiapkan lulusan yang mampu berkarya di industri jasa boga yang semakin inovatif dan populer.

Sejak tahun ajaran 2021/2022, dibuka Program Konsentrasi *Food for Beauty and Wellness* yang merupakan program integratif dan komprehensif berbasis teknologi pangan, kuliner, dan ilmu gizi untuk mendukung well-being dan kesehatan kulit. Program ini dirancang untuk mengembangkan pemahaman tentang bagaimana konsumsi makanan dapat mewujudkan kulit yang lebih sehat dan cantik, termasuk strategi untuk meningkatkan fungsionalitas pangan. Program ini juga merangkul ilmu nutrisi dalam perspektif manusia seutuhnya, ilmu aromaterapi alami, perubahan pola makan dan gaya hidup yang memberdayakan kesehatan fisik-emosional-spiritual secara optimal.

Visi

Menjadi komunitas akademik yang kritis, manusiawi serta menjadi salah satu pelopor dalam memecahkan permasalahan pangan yang dihadapi secara aktual oleh masyarakat melalui pendekatan sistematis

Misi

- a. Mengembangkan kajian “Sistem Pangan Berkelanjutan” (*Sustainable Food System*) melalui program pendidikan pengajaran, penelitian dan pengabdian masyarakat secara terintegrasi.
- b. Menyiapkan tenaga profesional di bidang pangan yang memiliki ketrampilan kepemimpinan, komunikasi dan kerjasama dalam kelompok.
- c. Menyelenggarakan proses belajar mengajar yang tertib, disiplin dan aktif dalam semangat cinta kebenaran, terbuka serta peduli terhadap lingkungan dan masyarakat tersisih.
- d. Membangun suasana kampus yang mendukung mahasiswa berkembang menjadi pribadi yang percaya diri, jujur, kreatif dan bertanggung jawab.

PROSPEK LULUSAN

Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Soegijapranata mendidik mahasiswa menjadi sarjana yang mampu menjadi tenaga profesional di bidang pangan, nutrisi, dan teknologi kuliner. Sarjana Teknologi Pangan lulusan Unika Soegijapranata dapat mengamalkan ilmunya di berbagai jenis industri pangan, jasa boga, instansi pemerintah, lembaga–lembaga non pemerintah, maupun berwirausaha di bidang pengolahan pangan dan kuliner, dengan kualifikasi sebagai berikut:

1. Mahasiswa memiliki pemahaman sistemik tentang permasalahan pangan, nutrisi, dan kuliner

2. Mahasiswa memiliki ketrampilan kepemimpinan, komunikasi dan kerjasama tim.
3. Mahasiswa memiliki ketrampilan mengolah makanan dengan nutrisi berimbang serta estetika yang baik.
4. Mahasiswa memiliki wawasan terbuka terhadap perubahan dan kemajuan ilmu serta teknologi dan masalah - masalah di bidang pangan, nutrisi, dan kuliner.
5. Mahasiswa mampu menganalisis dan mensintesa permasalahan sehingga dapat berpartisipasi aktif dalam penanganan masalah bidang pangan, nutrisi, dan kuliner.
6. Mahasiswa memiliki bekal cukup untuk melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi.

Lulusan program konsentrasi Teknologi Pangan dan Inovasi dapat bekerja sebagai:

1. Tenaga Profesional

- Di perusahaan manufaktur sektor makanan dan minuman; di bidang *quality control & assurance, produksi, research & development, marketing, logistic & supply chain*
- Di instansi pemerintah terkait pangan (BPOM, Dinas Ketahanan Pangan, Bappeda, Dinas Pertanian)
- Pendidik, konsultan dan trainer
- Asisten peneliti

2. Wirausaha

Lulusan program konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner dapat bekerja sebagai:

1. Tenaga Profesional

- Di perusahaan jasa boga seperti restoran, catering, café, hotel, bakery, penyelenggara makanan untuk kebutuhan khusus (rumah sakit, *geriatric home*, sekolah); di bidang *quality control & assurance, produksi, research & development, marketing, logistic & supply chain*
- Di instansi pemerintah terkait industri jasa boga (Dinas Kesehatan)
- Pendidik, konsultan dan trainer
- Asisten peneliti

2. Wirausaha

Lulusan program konsentrasi *Food for Beauty and Wellness* dapat bekerja sebagai:

1. Tenaga Profesional

- Di perusahaan jasa boga seperti restoran, catering, café, hotel, bakery, penyelenggara makanan untuk kebutuhan khusus (rumah sakit, *geriatric home*, sekolah); di bidang *quality control & assurance*, produksi, *research & development*, *marketing*, *logistic & supply chain*
- Pendidik, konsultan dan trainer
- Herbalist dan formulator aromaterapi
- Asisten peneliti

2. Wirausaha

Orientasi akademik Program Konsentrasi Teknologi Pangan dan Inovasi, Nutrisi dan Teknologi Kuliner, dan Food for Beauty and Wellness, FTP Unika Soegijapranata meliputi 5 (lima) bidang kajian, yaitu:

1. Mikrobiologi dan Bioteknologi Pangan

Mencakup berbagai studi untuk pemanfaatan mikrobiologi dan bioteknologi dalam pengolahan pangan dan penyempurnaan produk, serta peran keduanya terhadap keamanan pangan.

2. Keamanan dan Integritas Pangan

Mencakup berbagai studi tentang evaluasi risiko, toksikologi (kerusakan/pencemaran) produk pangan, termasuk pengendalian penggunaan bahan kimia dalam industri pangan. Selain itu juga mencakup berbagai studi mengenai pengawasan mutu bahan pangan.

3. Rekayasa Pengolahan Pangan

Mencakup berbagai studi tentang rekayasa proses pengolahan bahan pangan dan pengembangan bahan pangan alternatif yang mengarah pada penyempurnaan produk dan efisiensi proses.

4. Desain dan Pengembangan Produk

Mencakup berbagai studi tentang langkah-langkah mengembangkan produk pangan mulai dari pencarian ide, pelibatan suara konsumen, realisasi pembuatan produk hingga strategi pemasaran.

5. Nutrisi dan Pangan Fungsional

Mencakup berbagai studi tentang kandungan gizi dan sifat fungsional bahan pangan, serta kebutuhan nutrisi tubuh manusia yang diintegrasikan dengan pemenuhannya melalui makanan.

Agar Sarjana Teknologi Pangan lulusan Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata memiliki kemampuan yang cukup untuk masuk ke dunia kerja sebagai tenaga profesional maupun wirausahawan dan menguasai kelima bidang akademik di atas, maka dibuatlah capaian pembelajaran yang diberlakukan untuk seluruh perkuliahan, sebagai berikut:

A. Capaian Pembelajaran Program Studi Teknologi Pangan Konsentrasi Teknologi Pangan dan Inovasi

I. CAPAIAN SIKAP	
1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius yang dilandasi nilai-nilai cinta kasih, keadilan dan kejujuran;
2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas, khususnya bagi mereka yang miskin, lemah dan tersingkir, berdasarkan agama, moral, dan etika;
3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa berdasarkan semangat Soegijapranata;
5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang Ilmu & Teknologi Pangan secara mandiri;
10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
11	Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai etika

12	Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (<i>life-long learning</i>)
II. KETRAMPILAN UMUM	
1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu dan teknologi pangan yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang ilmu & teknologi pangan;
2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu dan teknologi pangan yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan ilmu & teknologi pangan berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik,
4	Mampu mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang ilmu & teknologi pangan, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
5	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian terkait ilmu & teknologi pangan dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir
6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat, baik di dalam maupun di luar lembaganya dengan latar belakang sosial dan budaya yang beragam;
7	Mampu bekerja dalam tim, bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja tim, dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
10	Mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris baik di aspek teknis maupun non-teknis yang berkaitan dengan ilmu & teknologi pangan

11	Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non ilmiah secara mandiri dan kritis dalam kajian ilmu dan teknologi pangan.
12	Beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.
III. PENGUASAAN PENGETAHUAN	
1	Lingkup Pengetahuan Dasar
	a. Mampu memahami ruang lingkup ilmu dan teknologi pangan
	b. Mampu memahami dan menerapkan konsep dasar kimia, fisika, matematika, dan biologi yang terkait dengan konteks pengolahan pangan.
	c. Menjelaskan keterkaitan faktor-faktor lingkungan dan manusia terhadap produksi pangan yang berkelanjutan
2	Lingkup Kimia dan Analisis Pangan
	a. Menjelaskan kejadian kimia utama yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen pangan.
	b. Menjelaskan cara pengendalian reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan.
	c. Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan.
	d. Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis pangan.
3	Lingkup Mikrobiologi dan Keamanan Pangan
	a. Mengidentifikasi mikroba terkait pangan.
	b. Mengidentifikasi kondisi dan proses untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan patogen.
	c. Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan dengan proses fermentasi.
	d. Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.

	e. Mampu menjelaskan berbagai prinsip dan penerapan pembersihan dan sanitasi untuk mencegah cemaran biologi, kimia, dan fisik dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.
	f. Mampu mengidentifikasi paparan, menjelaskan toksikokinetik dan efeknya, serta menetapkan tingkat risiko senyawa beracun dalam pangan
	g. Mengetahui perkembangan serta penerapan regulasi pangan terkini
4	Lingkup Rekayasa dan Proses Pangan
	a. Mampu menjelaskan sumber keragaman bahan pangan serta karakteristiknya dan pengaruhnya terhadap pengolahan pangan
	b. Mampu menjelaskan keragaman bahan tambahan pangan serta pengaruhnya terhadap pengolahan pangan
	c. Mampu menjelaskan mekanisme kerusakan bahan pangan dan merumuskan cara pengendaliannya.
	d. Menjelaskan prinsip pengolahan pangan terkini serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan.
	e. Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses serta peralatan yang sesuai dalam pengolahan pangan
	f. Memahami karakteristik fisik dan reologi bahan dan produk pangan
	g. Menjelaskan prinsip proses pertukaran panas dan massa dalam proses pengolahan pangan.
	h. Menggunakan kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan pangan.
	i. Mengidentifikasi persyaratan air untuk pengolahan pangan dan cara pengelolaan air yang optimal dalam pengolahan pangan
	j. Mengidentifikasi cara pengelolaan limbah yang optimal dalam pengolahan pangan
	k. Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas
	l. Menjelaskan rantai pasokan pangan serta memahami prinsip dan teknik penanganan bahan pangan untuk penjaminan mutu, keamanan, dan umur simpan.

5	Lingkup Biokimia Pangan, Gizi dan Kesehatan
	a. Menjelaskan proses biokimia, pencernaan, dan metabolisme zat gizi dalam tubuh
	b. Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan
	c. Menjelaskan perbedaan zat gizi dan pangan fungsional dalam hubungannya dengan kesehatan dan kebugaran
	d. Menjelaskan perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan

IV. KETERAMPILAN KHUSUS

1	Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam Praktikumek dan kondisi nyata di industri pangan.
2	Merancang proses penambahan nilai terhadap bahan pangan berdasarkan prinsip ilmu dan teknologi pangan dengan memadukan berbagai unit operasi untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bergizi, dan bermutu.
3	Menerapkan prinsip dasar evaluasi sensori/penilaian inderawi bahan pangan.
4	Memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan dalam memperpanjang umur simpan produk pangan.
5	Menerapkan prinsip statistika dan komputer di bidang pangan.
6	Mengembangkan produk pangan berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan
7	Menerapkan sistem penjaminan mutu dan keamanan pangan dalam rantai proses pengolahan pangan.
8	Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan.
9	Mencari dan memahami isu mutakhir dalam bidang pangan.
10	Mampu mengaplikasikan ilmu matematika dalam pengolahan pangan.
11	Memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan

12	Memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis pangan (fisikokimiawi dan mikrobiologis) serta memilih teknik analisis pangan yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan.
----	---

B. Capaian Pembelajaran Program Studi Teknologi Pangan Konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner

I. CAPAIAN SIKAP	
1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius yang dilandasi nilai-nilai cinta kasih, keadilan dan kejujuran;
2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, khususnya bagi mereka yang miskin, lemah dan tersingkir, dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa berdasarkan semangat Soegijapranata;
5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang Ilmu & Teknologi Pangan secara mandiri;
10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
11	Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai etika

12	Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (<i>life-long learning</i>)
II. KETRAMPILAN UMUM	
1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu dan teknologi pangan yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang ilmu & teknologi pangan;
2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu dan teknologi pangan yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan ilmu & teknologi pangan berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
4	Mampu mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang ilmu & teknologi pangan, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
5	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian terkait ilmu & teknologi pangan dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir
6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat, baik di dalam maupun di luar lembaganya dengan latar belakang sosial dan budaya yang beragam;
7	Mampu bekerja dalam tim, bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja tim, dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
10	Mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris baik di aspek teknis maupun non-teknis yang berkaitan dengan ilmu & teknologi pangan

11	Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non ilmiah secara mandiri dan kritis dalam kajian ilmu dan teknologi pangan.
12	Beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.
III. PENGUASAAN PENGETAHUAN	
1	Lingkup Pengetahuan Dasar
	a. Mampu memahami ruang lingkup ilmu dan teknologi pangan
	b. Mampu memahami dan menerapkan konsep dasar kimia, fisika, matematika, dan biologi yang terkait dengan konteks pengolahan pangan.
	c. Mampu menjelaskan korelasi antara pangan dan budaya serta memahami asal tradisi pangan dari berbagai daerah dalam konteks sosial, ekonomis dan geografis
	d. Menjelaskan keterkaitan faktor-faktor lingkungan dan manusia terhadap produksi pangan yang berkelanjutan
2	Lingkup Kimia dan Analisis Pangan
	a. Menjelaskan kejadian kimia utama yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen pangan.
	b. Menjelaskan cara pengendalian reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan.
	c. Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan.
	d. Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis pangan.
3	Lingkup Mikrobiologi dan Keamanan Pangan
	a. Mengidentifikasi mikroba terkait pangan.
	b. Mengidentifikasi kondisi dan proses untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan patogen.

	c. Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan dengan proses fermentasi.
	d. Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.
	e. Mampu menjelaskan berbagai prinsip dan penerapan pembersihan dan sanitasi untuk mencegah cemaran biologi, kimia, dan fisik dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.
	f. Mampu mengidentifikasi paparan, menjelaskan toksikokinetik dan efeknya, serta menetapkan tingkat risiko senyawa beracun dalam pangan
	g. Mengetahui perkembangan serta penerapan regulasi pangan terkini
4	Lingkup Rekayasa dan Proses Pangan
	a. Mampu menjelaskan sumber keragaman bahan pangan serta karakteristiknya dan pengaruhnya terhadap pengolahan pangan
	b. Mampu menjelaskan keragaman bahan tambahan pangan serta pengaruhnya terhadap pengolahan pangan
	c. Mampu menjelaskan mekanisme kerusakan bahan pangan dan merumuskan cara pengendaliannya.
	d. Menjelaskan prinsip pengolahan pangan terkini serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan.
	e. Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses serta peralatan yang sesuai dalam pengolahan pangan di bidang kuliner
	f. Memahami karakteristik fisik dan reologi bahan dan produk pangan
	g. Menjelaskan prinsip proses pertukaran panas dan massa dalam proses pengolahan pangan.
	h. Menggunakan kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan pangan.
	i. Mengidentifikasi persyaratan air untuk pengolahan pangan
	j. Mengidentifikasi cara pengelolaan limbah yang optimal dalam pengolahan pangan

	k. Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas
	l. Menjelaskan rantai pasokan pangan serta memahami prinsip dan teknik penanganan bahan pangan untuk penjaminan mutu, keamanan, dan umur simpan.
	m. Mampu memahami keragaman bahan baku kuliner, pengolahan, produksi dan penyajian berbagai makanan dan minuman dari berbagai daerah baik nasional maupun internasional untuk memenuhi kebutuhan akan makanan yang baik
5	Lingkup Biokimia Pangan, Gizi dan Kesehatan
	a. Menjelaskan proses biokimia, pencernaan, dan metabolisme zat gizi dalam tubuh
	b. Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan
	c. Menjelaskan perbedaan zat gizi dan pangan fungsional dalam hubungannya dengan kesehatan dan kebugaran
	d. Menjelaskan perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan
	e. Menjelaskan perubahan fisiologis tubuh manusia serta merencanakan menu makanan sesuai kebutuhan gizi pada berbagai tahap daur kehidupan dan kebutuhan khusus
IV. KETERAMPILAN KHUSUS	
1	Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan, kuliner dan nutrisi dalam Praktikum dan kondisi nyata di industri jasa boga.
2	Merancang proses penambahan nilai terhadap bahan pangan berdasarkan prinsip ilmu dan teknologi pangan, kuliner dan nutrisi dengan memadukan berbagai proses pengolahan untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bergizi, dan bermutu.
3	Menerapkan prinsip dasar evaluasi sensori/penilaian inderawi bahan pangan.
4	Memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan dalam memperpanjang umur simpan produk kuliner.
5	Menerapkan prinsip statistika dan komputer di bidang pangan.

6	Mengembangkan menu dan produk kuliner berdasarkan prinsip ilmu dan teknologi pangan, kuliner dan nutrisi.
7	Menerapkan sistem penjaminan mutu dan keamanan pangan dalam rantai proses pengolahan pangan.
8	Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan.
9	Mencari dan memahami isu mutakhir dalam bidang pangan khususnya jasa boga, nutrisi, dan teknologi kuliner.
10	Mampu mengaplikasikan ilmu matematika khususnya dalam ilmu jasa boga, nutrisi, dan teknologi kuliner
11	Memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan
12	Memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis pangan (fisikokimiawi dan mikrobiologis) serta memilih teknik analisis pangan yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan.
13	Mampu merancang dan mengkomunikasikan program edukasi gizi
14	Mampu menguasai dan menerapkan keterampilan kuliner

C. Capaian Pembelajaran Program Studi Teknologi Pangan Konsentrasi *Food for Beauty and Wellness*

I. CAPAIAN SIKAP	
1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius yang dilandasi nilai-nilai cinta kasih, keadilan dan kejujuran;
2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, khususnya bagi mereka yang miskin, lemah dan tersingkir, dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa berdasarkan semangat Soegijapranata;

5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang Ilmu & Teknologi Pangan secara mandiri;
10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
11	Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai etika
12	Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (<i>life-long learning</i>)

II. KETRAMPILAN UMUM

1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu dan teknologi pangan yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang ilmu & teknologi pangan;
2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu dan teknologi pangan yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan ilmu & teknologi pangan berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
4	Mampu mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang ilmu & teknologi pangan, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
5	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian terkait ilmu & teknologi pangan dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir

6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat, baik di dalam maupun di luar lembaganya dengan latar belakang sosial dan budaya yang beragam;
7	Mampu bekerja dalam tim, bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja tim, dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
10	Mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris baik di aspek teknis maupun non-teknis yang berkaitan dengan ilmu & teknologi pangan
11	Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non ilmiah secara mandiri dan kritis dalam kajian ilmu dan teknologi pangan.
12	Beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.

III. PENGUASAAN PENGETAHUAN

1	Lingkup Pengetahuan Dasar
	a. Mampu memahami ruang lingkup ilmu dan teknologi pangan
	b. Mampu memahami dan menerapkan konsep dasar kimia, fisika, matematika, dan biologi yang terkait dengan konteks pengolahan pangan.
	c. Mampu menjelaskan korelasi antara pangan dan budaya serta memahami asal tradisi pangan dari berbagai daerah dalam konteks sosial, ekonomis dan geografis
	d. Menjelaskan keterkaitan faktor-faktor lingkungan dan manusia terhadap produksi pangan yang berkelanjutan

2	Lingkup Kimia dan Analisis Pangan
	a. Menjelaskan kejadian kimia utama yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen pangan.
	b. Menjelaskan cara pengendalian reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan.
	c. Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan.
	d. Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis pangan.
3	Lingkup Mikrobiologi dan Keamanan Pangan
	a. Mengidentifikasi mikroba terkait pangan.
	b. Mengidentifikasi kondisi dan proses untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan patogen.
	c. Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan dengan proses fermentasi.
	d. Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.
	e. Mampu menjelaskan berbagai prinsip dan penerapan pembersihan dan sanitasi untuk mencegah cemaran biologi, kimia, dan fisik dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.
	f. Mampu mengidentifikasi paparan, menjelaskan toksikokinetik dan efeknya, serta menetapkan tingkat risiko senyawa beracun dalam pangan
	g. Mengetahui perkembangan serta penerapan regulasi pangan terkini
4	Lingkup Rekayasa dan Proses Pangan
	a. Mampu menjelaskan sumber keragaman bahan pangan serta karakteristiknya dan pengaruhnya terhadap pengolahan pangan
	b. Mampu menjelaskan keragaman bahan tambahan pangan serta pengaruhnya terhadap pengolahan pangan

	c. Mampu menjelaskan mekanisme kerusakan bahan pangan dan merumuskan cara pengendaliannya.
	d. Menjelaskan prinsip pengolahan pangan terkini serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan.
	e. Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses serta peralatan yang sesuai dalam pengolahan pangan di bidang kuliner
	f. Memahami karakteristik fisik dan reologi bahan dan produk pangan
	g. Menjelaskan prinsip proses pertukaran panas dan massa dalam proses pengolahan pangan.
	h. Menggunakan kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan pangan.
	i. Mengidentifikasi persyaratan air untuk pengolahan pangan
	j. Mengidentifikasi cara pengelolaan limbah yang optimal dalam pengolahan pangan
	k. Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas
	l. Menjelaskan rantai pasokan pangan serta memahami prinsip dan teknik penanganan bahan pangan untuk penjaminan mutu, keamanan, dan umur simpan.
	m. Mampu memahami keragaman bahan baku kuliner, pengolahan, produksi dan penyajian berbagai makanan dan minuman dari berbagai daerah baik nasional maupun internasional untuk memenuhi kebutuhan akan makanan yang baik
5	Lingkup Biokimia Pangan, Gizi dan Kesehatan
	a. Menjelaskan proses biokimia, pencernaan, dan metabolisme zat gizi dalam tubuh
	b. Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan
	c. Menjelaskan perbedaan zat gizi dan pangan fungsional dalam hubungannya dengan kesehatan dan kebugaran
	d. Menjelaskan perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan

	e. Menjelaskan perubahan fisiologis tubuh manusia serta merencanakan menu makanan sesuai kebutuhan gizi pada berbagai tahap daur kehidupan dan kebutuhan khusus
--	---

IV. KETERAMPILAN KHUSUS

1	Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan dan nutrisi dalam Praktikumek dan kondisi nyata di industri pangan untuk kesehatan kulit dan <i>wellness</i>
2	Merancang proses penambahan nilai terhadap bahan pangan berdasarkan prinsip ilmu dan teknologi pangan dan nutrisi dengan memadukan berbagai unit operasi untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bergizi, dan bermutu.
3	Menerapkan prinsip dasar evaluasi sensori/penilaian inderawi bahan pangan.
4	Memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan dalam memperpanjang umur simpan produk pangan.
5	Menerapkan prinsip statistika dan komputer di bidang pangan.
6	Mengembangkan produk pangan dan formulasi bio-product berdasarkan prinsip ilmu dan teknologi pangan dan nutrisi untuk kesehatan kulit dan <i>wellness</i>
7	Menerapkan sistem penjaminan mutu dan keamanan pangan dalam rantai proses pengolahan pangan.
8	Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan.
9	Mencari dan memahami isu mutakhir dalam bidang pangan serta memiliki keterampilan dalam memPraktikumekkan prinsip ilmu nutrisi untuk menyelesaikan permasalahan yang terkait dengan kesehatan kulit dan <i>wellness</i>
10	Mampu mengaplikasikan ilmu matematika khususnya dalam pengolahan pangan
11	Memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan
12	Memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis pangan (fisikokimiawi dan mikrobiologis) serta memilih teknik analisis pangan yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan.
13	Mampu merancang dan mengkomunikasikan program edukasi gizi dan <i>wellness</i>

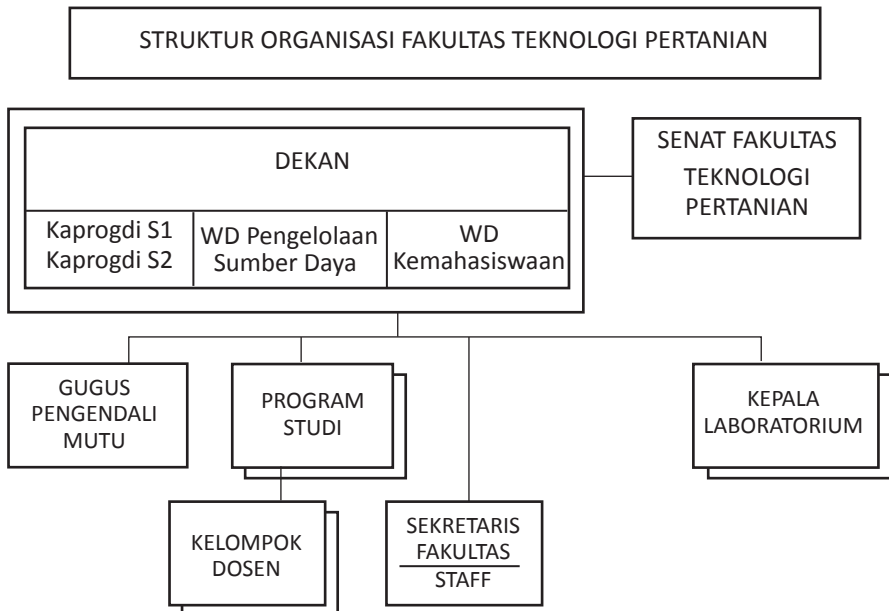
14	Menerapkan prinsip ilmu nutrisi dan memformulasikan produk aromaterapi untuk mendukung kesehatan fisik, emosional dan spritual
15	Mampu memformulasikan produk makanan dan minuman berbasis herbal
16	Menerapkan prinsip ilmu pangan, nutrisi, kuliner dan budaya dalam mendukung kesehatan fisik, mental, spiritual secara utuh

PENGELOLAAN FAKULTAS DAN PROGRAM STUDI

1. Struktur Organisasi Fakultas Teknologi Pertanian

Fakultas Teknologi Pertanian dipimpin Dekan yang bertanggung jawab langsung pada pendidikan/pengajaran, penelitian dan pengabdian pada masyarakat serta pembinaan sivitas akademika di fakultas. Dalam melaksanakan tugasnya Dekan dibantu Kaprodi dan Wakil Dekan, yaitu:

- a. Kaprodi S1
- b. Kaprodi S2
- c. Wakil Dekan Pengelolaan Sumber Daya
- d. Wakil Dekan Kemahasiswaan



2. Staf Pengajar Tetap

NAMA	BIDANG KEAHLIAN
1. Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc	Toksikologi dan Keamanan Pangan
2. Dr. Ir. B. Soedarini, MP	Mutu dan Keamanan Pangan
3. Dr. Ir. Lindayani, MP	Ilmu Pertanian dan Bioteknologi
4. Dr. A. Rika Pratiwi, MSi	Ilmu Pangan
5. Dr. V. Kristina Ananingsih, S.T., MSc	Rekayasa Proses Pengolahan Pangan
6. Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, MP	Ilmu Pangan dan Gizi
7. Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP., MSc	Desain dan Pengembangan Produk
8. Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, M.P	Mikrobiologi Pangan
9. Inneke Hantoro, S.TP., MSc	Mutu dan Keamanan Pangan
10. Dr. Novita Ika Putri, S.TP., MS	Rekayasa Proses Pengolahan Pangan
11. Katarina Ardanareswari, S.TP., M.Sc., Ph.D	Mikrobiologi Pangan
12. Haniel Yudiar, S.TP, M.Si	Pengembangan Produk & Praktisi
13. Stefani Amanda Harmani, S.TP., MSc	Mutu dan Keamanan Pangan
14. Dyah Wulandari, S.Si., Ph.D	Bioteknologi
15. Gelbert Jethro Sanyoto, S.T., M.T.	Food Engineering dan Product Development
16. Yohanes Alan Sarsito Putra, S.T.P., M.T.P	Rekayasa Proses Pengolahan Pangan

3. Staf Administrasi

a. Sekretariat Fakultas	Vinsensia Retno Widi Wisayang, SE, MM
	Regina Vickey F, S.Kom
	Anjar Triyanto, S.Pd
	Andreas A. Rizki Gangsar Rahardian, S.TP
	Mahernaningtyas Puspita Sari, S.H

b. Laboran	Felix Soleh Kuntoro, S.TP., M.TP
	H. Supriyana
	Agatha Apriliana Sundoro, AMD
	Lylyx Purwanto
	Fransiska Desi Maya Claudia, S.TP

4. Unit Pendukung dan Laboratorium

a.	Lab. Dasar 1,2,3
b.	Lab. Mikrobiologi Pangan
c.	Lab. Fermentasi
d.	Lab. Kuliner
e.	Lab. Bakery
f.	Lab. Mutu dan Keamanan Pangan
g.	Lab. Nutrisi
h.	Lab. Rekayasa Pangan
i.	<i>Lab. Sensori</i>
j.	Mini plant
k.	<i>Centre of Food & Agriculture (CFA)</i>

SISTEM PENYELENGGARAAN PERKULIAHAN

1. Pendaftaran Kuliah

Proses pendaftaran kuliah dilaksanakan melalui dua tahap kegiatan, yaitu:

- Pendaftaran ulang, sesuai dengan Peraturan Penyelenggaraan Pendidikan Universitas Katolik Soegijapranata
- Kegiatan perencanaan studi semester

Kegiatan perencanaan studi setiap semester dilaksanakan di fakultas.

- Mahasiswa menyusun rencana studinya dan berkonsultasi pada pembimbing akademik (dosen wali) masing-masing dengan memperhatikan Indeks Prestasi (IP) semester, IP kumulatif serta matakuliah prasyarat dengan merujuk pada Peraturan Penyelenggaraan Pendidikan UNIKA Soegijapranata

- KRS Daring

Pengisian KRS (Kartu Rencana Studi) dilakukan secara daring. Jadwal pengisian diinformasikan oleh Universitas. Dosen Wali akan melakukan validasi terhadap isian daring tersebut.

2. Kegiatan Perkuliahan

Kegiatan perkuliahan dapat digolongkan menjadi perkuliahan teori, Praktikum, responsi, seminar dan kerja lapangan.

- a. Perkuliahan teori adalah perkuliahan yang sifatnya mengkaji dan menguasai teori, konsep dan prinsip suatu bidang studi.
- b. Responsi adalah kegiatan akademik yang membantu mahasiswa dalam memecahkan permasalahan yang berkaitan dengan teori.
- c. Praktikum adalah perkuliahan yang sifatnya aplikasi teori dalam situasi dan kondisi yang terbatas (*laboratorium, workshop, kelas*).
- d. Seminar/diskusi adalah pembahasan suatu topik permasalahan dengan forum pembicaraan pembahasan dalam komunikasi dua arah.
- e. Kuliah kerja lapangan adalah kegiatan perkuliahan yang dilakukan di luar kelas dengan cara melakukan pengamatan di lapangan dan melaporkannya dalam laporan tertulis.

3. Masa Perkuliahan

Satu tahun akademik dibagi dalam tiga semester, yaitu semester ganjil, semester genap dan semester sisipan. Kuliah diselenggarakan 14x pertemuan/ semester.

Semester sisipan diselenggarakan oleh Fakultas Teknologi Pertanian di periode antara semester gasal dan semester genap di setiap tahun akademik. Beban studi maksimal yang dapat diambil oleh mahasiswa di semester sisipan adalah 9 sks.

4. Perwalian Studi

Setiap mahasiswa mendapatkan seorang dosen pembimbing akademik yang disebut dengan dosen wali. Pembimbing akademik ini berfungsi sebagai penasehat mahasiswa untuk bidang akademik dan hal-hal lain selama masa studi di Fakultas Teknologi Pertanian. Pertemuan dengan dosen wali dilakukan minimal sekali setiap semester. Secara lebih terperinci tugas pembimbing akademik antara lain:

- a. Memeriksa kelengkapan syarat-syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa bimbingannya agar dapat mengikuti program pendidikan dalam semester yang sedang berlangsung.
- b. Mengarahkan dan membantu mahasiswa dalam perencanaan studi serta memberikan pertimbangan kepada mahasiswa mengenai matakuliah yang seyogyanya diambil untuk semester yang sedang berlangsung.

- c. Memberikan pertimbangan kepada mahasiswa banyaknya SKS yang sebaiknya diambil oleh mahasiswa sesuai dengan IP semester terakhir serta IP kumulatif yang sudah dicapainya.
- d. Mengikuti perkembangan studi setiap mahasiswa bimbingannya hingga dapat diketahui sedini mungkin bila terdapat hambatan-hambatan dalam studi mereka.
- e. Memberikan konsultasi kepada mahasiswa bimbingannya bila mahasiswa tersebut memerlukan pengarahan dalam penyelesaian studinya.

5. Ketentuan Teknis Tentang Kegiatan Perkuliahan

- a. Perkuliahan dimulai sesuai dengan kalender akademik yang dikeluarkan oleh Universitas dengan penyesuaian dari Fakultas.
- b. Perkuliahan dilaksanakan sesuai jadwal yang berlaku dari Fakultas.
- c. Mahasiswa hanya boleh mengikuti kuliah atau kegiatan lain sesuai dengan KRS masing-masing. Kegiatan yang tidak tercantum dalam KRS dinyatakan tidak sah.
- d. Nilai presensi yang harus diperoleh untuk syarat ujian adalah minimum 75%.
- e. Bagi mahasiswa yang pada saat kuliah presensi kehadirannya kurang dari 75%, maka mahasiswa yang bersangkutan dinyatakan gugur untuk mata kuliah tersebut.
- f. Nilai presensi mahasiswa dipersentasi terhadap kehadiran dosen.
- g. Apabila dosen memberikan kuliah kurang dari 12 kali, maka kekurangannya ditambahkan dan mahasiswa dianggap hadir dalam tatap muka tersebut, kemudian dibagi 14.
- h. Perkuliahan tatap muka minimal 14 kali

Contoh:

Dosen hanya memberi kuliah 12 kali, Mahasiswa X telah hadir 9 kali

$$\text{Nilai presensi mahasiswa X} = \frac{9 + (14-12)}{14} = \frac{11}{14} = 78,6\%$$

- i. Dispensasi kuliah dapat diberikan bagi mahasiswa yang:
 - Sakit dan dalam perawatan rumah sakit
 Dibuktikan dengan surat keterangan dari rumah sakit yang bersangkutan dan diserahkan kepada Ketua Program Studi atau WD 1 pada saat awal dirawat di rumah sakit tersebut.
 - Mendapat tugas resmi dari Universitas/Fakultas/Program Studi baik keperluan akademis maupun non-akademis/ekstra kurikuler. Nilai presensinya selama tugas diperhitungkan/ dianggap hadir.

- j. Dispensasi kuliah tidak diberikan bagi mahasiswa peserta KKN
- k. Dispensasi kuliah diperhitungkan pada akhir kuliah oleh Program Studi.

6. Ujian Tengah dan Akhir Semester

- a. Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) dilaksanakan oleh Fakultas atau Program Studi pada masa yang ditetapkan dalam kalender akademik
- b. Penyelenggaraan Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester diselenggarakan oleh panitia ujian
- c. Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi mahasiswa untuk berhak mengikuti Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester adalah :
 - 1) Namanya tercantum dalam daftar peserta ujian
 - 2) Persyaratan bagi mahasiswa untuk berhak mengikuti Ujian Akhir Semester (UAS) adalah:
 - Presensi kuliah mahasiswa minimal mencapai 75% dari kuliah yang terlaksana
 - Nama mahasiswa tercantum dalam daftar peserta Ujian Akhir Semester
 - 3) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan untuk ujian dan tata tertib ujian diumumkan oleh fakultas/program studi.
- d. Ujian susulan pada prinsipnya tidak diselenggarakan, kecuali ada ijin dari Dekan/Ketua Program
- e. Fakultas/Program Studi tidak menyelenggarakan ujian ulangan atau ujian perbaikan
- f. Dosen penguji/pengampu matakuliah wajib menyerahkan nilai keberhasilan studi mahasiswa kepada Pimpinan Fakultas/Program Studi selambat-lambatnya dalam waktu 2 (dua) minggu setelah berlangsungnya ujian matakuliah yang diampu. Apabila sampai batas waktu yang ditentukan tidak dapat dipenuhi, maka peserta ujian diberi nilai minimal C.
- g. Hasil studi diumumkan secara daring melalui sintak mahasiswa paling lambat 3 (tiga) hari sebelum masa revisi nilai berakhir.

7. Penilaian

- a. Penilaian keberhasilan studi mahasiswa dinyatakan dengan huruf yang merupakan jumlah dari nilai tugas, nilai UTS dan UAS dengan berpedoman pada PAP, PAN, Kombinasi PAP dan PAN.

STANDAR PAP

- $A \geq 80$
- $75 \leq AB < 80$
- $70 \leq B < 75$
- $65 \leq BC < 70$
- $55 \leq C < 65$
- $50 \leq CD < 55$
- $40 \leq D < 50$
- $E < 40$

STANDAR PAN

- $A \geq \text{nilai rata-rata} + 2 \text{ std}$
- $\text{nilai rata-rata} + 1,5 \text{ std} \leq AB < \text{nilai rata-rata} + 2 \text{ std}$
- $\text{nilai rata-rata} + 1 \text{ std} \leq B < \text{nilai rata-rata} + 1,5 \text{ std}$
- $\text{nilai rata-rata} + 0,5 \text{ std} \leq BC < \text{nilai rata-rata} + 1 \text{ std}$
- $\text{nilai rata-rata} - 0,5 \text{ std} \leq C < \text{nilai rata-rata} + 0,5 \text{ std}$
- $\text{nilai rata-rata} - 1 \text{ std} \leq CD < \text{nilai rata-rata} - 0,5 \text{ std}$
- $\text{nilai rata-rata} - 2 \text{ std} \leq D < \text{nilai rata-rata} - 1 \text{ std}$
- $E < \text{nilai rata-rata} - 2 \text{ std}$

KOMBINASI

- $A \geq \text{mak.} - 0,5 \text{ std}$
- $\text{mak.} - 1 \text{ std} \leq AB < \text{mak.} - 0,5 \text{ std}$
- $\text{mak.} - 1,5 \text{ std} \leq B < \text{mak.} - 1 \text{ std}$
- $\text{mak.} - 2 \text{ std} \leq BC < \text{mak.} - 1,5 \text{ std}$
- $\text{mak.} - 2,5 \text{ std} \leq C < \text{mak.} - 2 \text{ std}$
- $\text{mak.} - 3 \text{ std} \leq CD < \text{mak.} - 2,5 \text{ std}$
- $\text{mak.} - 3,5 \text{ std} \leq AB < \text{mak.} - 3 \text{ std}$
- $E < \text{mak.} - 3,5 \text{ std}$

- b. Nilai huruf mata kuliah kemudian disetarakan dengan angka /nilai bobot untuk menghitung IP yang diperoleh pada semester yang bersangkutan.

8. Evaluasi Keberhasilan Studi

- a. Evaluasi keberhasilan studi semester dilakukan pada tiap akhir semester pertama, kedua, ketiga dan keempat terutama bagi mahasiswa yang IP kumulatifnya kurang dari 2,00
- b. Bila pada akhir semester keempat IP kumulatif mahasiswa belum mencapai 2,00 maka mahasiswa yang bersangkutan akan diminta untuk menandatangani surat keterangan kesediaan pengunduran diri.
- c. Untuk dapat dinyatakan berhasil dalam menyelesaikan seluruh program studi (lulus), seorang mahasiswa harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:
 - 1) Telah menyelesaikan seluruh beban studi yang ditetapkan menurut kurikulum untuk program studi yang bersangkutan.
 - 2) IP kumulatif tidak kurang dari 2,00.
 - 3) Hanya ada maksimal 20% nilai D dari seluruh jumlah kredit matakuliah yang diambil.
 - 4) Tidak terdapat nilai E dari antara seluruh matakuliah yang diambil.
 - 5) Nilai mata kuliah Pancasila, Kewarganegaraan, Agama (Religiositas), dan Bahasa Indonesia paling rendah C
 - 6) Telah lulus Bachelor Final Assesment (B-FAST).

9. Kuliah Kerja Nyata

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah kegiatan akademik mahasiswa yang dikaitkan dengan dharma pengabdian pada masyarakat. Masa pelaksanaan KKN adalah periode antar semester dan diumumkan oleh LPPM(Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Unika Soegijapranata. Peserta KKN tidak akan mendapatkan dispensasi presensi kuliah. Syarat menempuh KKN sesuai dengan peraturan yang berlaku, yaitu sebagai berikut:

- a. telah menempuh sekurang-kurangnya 100 SKS dengan IP Kumulatif minimal 2,00 yang dibuktikan dengan daftar nilai yang disahkan dosen wali studi.
- b. mencantumkan pengambilan KKN dalam KRS.
- c. mengisi formulir pendaftaran KKN yang telah disediakan LPPM.

10. Kerja Praktik

Kerja Praktikum (KP) merupakan kegiatan akademik wajib bagi setiap mahasiswa untuk membekali mereka dengan penguasaan ilmu dan teknologi pangan secara

terpadu dan komprehensif. Selain untuk memperluas wawasan calon Sarjana Teknologi Pangan dalam perencanaan/pengelolaan dan pengendalian mutu dalam industri pangan, diharapkan KP dapat memperkecil *knowledge gap* antara yang dimiliki calon Sarjana Teknologi Pangan dan yang dibutuhkan oleh industri pangan. KP difokuskan untuk masalah pengelolaan pangan (produksi), *quality control*, maupun *research and development*. Aktivitas mata kuliah ini terdiri dari Praktikum di lapangan, membuat laporan, dan diskusi dengan dosen pembimbing KP. Masa pelaksanaan KP adalah periode bulan Januari-Februari dan periode bulan Juli- Agustus, dengan waktu KP di lapangan minimal 20 hari kerja.

a. Pengajuan Proposal Kerja Praktik

Untuk mendapatkan surat pengajuan proposal KP dari Prodi Teknologi Pangan kepada perusahaan yang dituju, maka mahasiswa harus melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

- 1) Mengikuti sosialisasi pelaksanaan KP yang diberikan Koordinator KP.
- 2) Melihat daftar perusahaan yang sedang diajukan pada periode tersebut.
- 3) Mencari dan menghubungi calon perusahaan yang memenuhi persyaratan.
- 4) Mengkonsultasikan calon-calon perusahaan yang memungkinkan dengan Koordinator KP.
- 5) Memenuhi dan mengumpulkan berkas pendaftaran KP.
- 6) Mengisi secara daring formulir data permohonan Kerja Praktik FTP.
- 7) Setelah ada konfirmasi penerimaan KP dari perusahaan dalam bentuk surat resmi, mahasiswa akan mendapatkan surat pengantar KP, dosen pembimbing KP, dan atribut KP.

b. Pelaksanaan Kerja Praktik

Satu minggu sebelum keberangkatan KP, mahasiswa diwajibkan sudah melakukan bimbingan pembekalan dengan dosen pembimbing KP yang telah ditetapkan dan diumumkan. Mahasiswa wajib menemui dosen pembimbing KP segera setelah menyelesaikan KP dan dua minggu sebelum ujian KP.

c. Ujian KP dan Pengumpulan Laporan KP

Pendaftaran ujian KP dilakukan paling lambat minggu ketiga bulan Mei atau minggu ketiga bulan November. Ujian KP paling lambat dilaksanakan pada minggu pertama bulan Juni atau minggu pertama bulan Desember.

Untuk mengikuti ujian KP, mahasiswa harus melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

1) Telah melakukan **minimal** 3 (tiga) kali bimbingan KP dan persetujuan dosen pembimbing KP.

2) Melengkapi berkas pendaftaran ujian KP.

Ujian dilaksanakan per kelompok (per perusahaan). Penguji KP adalah dosen pembimbing KP kelompok tersebut.

Penyerahan laporan KP setelah revisi paling lambat hari terakhir perkuliahan di semester tersebut.

Diperlukan surat dispensasi dari Ko. KP untuk pelaksanaan ujian KP dan/atau pengumpulan laporan KP yang akan melewati maksimal 2 minggu dari batas waktu seperti yang ditentukan.

d. Penilaian KP

Komposisi penilaian angka KP adalah sebagai berikut:

40% Bimbingan	12%	Isi/Substansi
	16%	Proses Bimbingan
	12%	Kemampuan Menulis
30% Ujian	7.5%	Cara Menyajikan
	22.5%	Penguasaan Materi
30% Lapangan (dari Perusahaan)	5%	Disiplin
	5%	Kerjasama
	5%	Inisiatif
	5%	Tanggung Jawab
	5%	Kebersihan
	5%	Sikap

NAA

- Nilai akhir huruf KP disesuaikan dengan standar penilaian PAP.
- Tanpa adanya surat dispensasi dari Ko. KP pada pelaksanaan ujian KP dan/atau pengumpulan laporan KP yang melewati maksimal 2 minggu dari batas waktu seperti yang ditentukan diatas, maka penilaian akhir huruf akan diturunkan 1 tingkat.
- Ketentuan kelulusan untuk situasi dan kondisi lainnya akan diputuskan bersama dengan Program Studi/Wakil Dekan I.

11. Tugas Akhir

Tugas Akhir adalah salah satu mata kuliah yang bersifat wajib bagi mahasiswa. Tugas Akhir merupakan proyek karya ilmiah yang kemudian disusun dalam Laporan Tugas Akhir oleh mahasiswa secara mandiri. Terdapat beberapa jenis Tugas Akhir yang ditawarkan kepada mahasiswa, yaitu Penelitian (eksperimental, survei, systematic review, desain), Magang, Pertukaran Pelajar Internasional, dan Kewirausahaan. Tabel di bawah ini memuat keterangan masing-masing jenis tugas akhir yang ditawarkan secara mendetail.

No	Jenis TA	Deskripsi	Catatan
1	-Eksperimen	Penelitian yang dilakukan dengan pendekatan saintifik menggunakan beberapa variabel dengan merumuskan masalah dan merancang strategi pemecahan masalah.	
	- <i>Systematic review</i>	Metode penelitian yang merangkum hasil-hasil penelitian primer untuk menyajikan penemuan baru yang komprehensif dan berimbang	
	-Survei	Penelitian yang dilakukan pada sekelompok populasi serta mengambil data dari sampel populasi tersebut untuk menemukan kejadian-kejadian relatif, distribusi, dan hubungan-hubungan antar variabel.	
	-Desain	Merumuskan masalah dan merancang strategi pemecahan masalah yang berbentuk sintesis pengetahuan aplikatif dengan dampak yang terukur	
2.	Magang	Merumuskan masalah yang dihadapi industri pangan / lembaga riset / lembaga swadaya masyarakat (LSM) dan merancang strategi pemecahan masalah yang termaktub dalam minimal 3 bulan magang.	Jika tugas akhir berupa magang, mahasiswa tidak wajib mengambil mata kuliah kerja Praktik dan dapat digantikan dengan MK pilihan

No	Jenis TA	Deskripsi	Catatan
3.	Pertukaran Pelajar Internasional	Merumuskan masalah dan merancang strategi pemecahan masalah dalam institusi pendidikan / riset di luar Indonesia selama minimal 3 bulan	Jika tugas akhir berupa Pertukaran Pelajar Internasional, mahasiswa tidak wajib mengambil mata kuliah kerja Praktik dan dapat digantikan dengan MK pilihan
4	Kewirausahaan	Merancang kegiatan bisnis di bidang pangan yang secara sistematis dan menjalankannya dengan peninjauan berkala	Sebelum melaksanakan tugas akhir Kewirausahaan, mahasiswa wajib mengambil MK Kelompok Bisnis

Ketentuan yang ditetapkan dalam pengambilan mata kuliah Tugas Akhir adalah:

- a. Pendaftaran hingga Bachelor Final Assesment (B-FAST) diatur oleh Program Studi dan pelaksanaannya dikelola oleh koordinator Tugas Akhir.
- b. Tugas Akhir merupakan tugas mandiri.
- c. Mahasiswa yang dapat mengambil mata kuliah Tugas Akhir adalah mahasiswa yang telah mengambil minimal 110 satuan Kredit Semester (SKS) dengan Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) minimal 2,00.
- d. Untuk mengambil mata kuliah Tugas Akhir, mahasiswa harus telah lulus mata kuliah prasyarat sesuai dengan yang tertuang pada diagram alir perkuliahan.
- e. Untuk lulus mata kuliah Tugas Akhir, mahasiswa harus lulus dalam ujian proposal dan B-FAST.
- f. Untuk mengikuti ujian proposal dan mengikuti B-FAST, mahasiswa harus mencantumkan pengambilan mata kuliah Tugas Akhir dalam Kartu Rencana Studi (KRS).
- g. Pembimbing Tugas Akhir terdiri atas Pembimbing Utama dan Pembimbing Pembantu atau Pembimbing Utama saja

12. Bachelor Final Assessment (B-FAST)

B-FAST merupakan ujian paling akhir yang dilaksanakan oleh Program Studi Teknologi Pangan bagi mahasiswa yang akan menyelesaikan studi sarjana strata satu. B-FAST terdiri dari komponen penilaian ujian yang mencakup Tugas Akhir yang telah ditulis oleh mahasiswa dan komponen penilaian untuk melihat kemampuan mahasiswa, khususnya mengenai dasar-dasar pengetahuan di bidang pangan, sekaligus mempersiapkan mahasiswa memasuki dunia kerja.

Tata cara dan berkas kelengkapan B-FAST diatur oleh Program Studi. Peserta B-FAST yang dinyatakan lulus berhak mengajukan permohonan surat bukti lulus ke Biro Akademik Universitas untuk persetujuan program studi. Peserta ujian B-FAST yang dinyatakan tidak lulus dapat mengulang ujian tersebut sesuai dengan kesepakatan dosen penguji dan pembimbing.

Persyaratan untuk mengikuti ujian B-FAST adalah:

- a. KRS Tugas Akhir harus sudah terbayarkan (bukti dilampirkan).
- b. Untuk dapat menempuh B-FAST, mahasiswa telah menyelesaikan seluruh Mata Kuliah di Program Studi Teknologi Pangan (144 sks), IPK min. 2,00 dan hanya ada maksimal 20% nilai D dari seluruh jumlah kredit mata kuliah yang diambil.
- c. Tidak terdapat nilai E pada seluruh mata kuliah yang diambil.
- d. Peserta B-FAST harus telah menyelesaikan administrasi keuangan sampai semester atau angsuran yang terakhir.
- e. Mendaftarkan diri pada bagian pendaftaran B-FAST.
- f. Memenuhi persyaratan administratif pada DELTA.
- g. Penilaian Tugas Akhir dilakukan dengan B-FAST oleh tim penguji yang dibentuk oleh Fakultas.
- h. Kriteria usulan penelitian dan pengajuan proposal Tugas Akhir diatur dalam ketentuan tersendiri oleh Fakultas.
- i. Prosedur pendaftaran, proses bimbingan dan B-FAST dapat dilihat pada pengumuman dan/atau Pedoman Pelaksanaan Tugas Akhir Fakultas Teknologi Pertanian.
- j. Nilai Tugas Akhir dapat keluar apabila seluruh proses DELTA telah selesai.

Aspek yang Dinilai	
1	Sistematika dan teknik penulisan
2	Isi/ Substansi : Pendahuluan (latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat penelitian); Metode, hasil, dan pembahasan; Penarikan kesimpulan
3	Proses penyelesaian tugas akhir dan sikap ilmiah
4	Presentasi hasil penelitian
5	Diskusi hasil penelitian
6	Pemahaman ilmu dasar teknologi pangan yang terkait topik Tugas Akhir

Cara penilaian

1. Nilai untuk setiap komponen berkisar 0,00 – 100,00
2. Nilai akhir skripsi dihitung berdasarkan rumus:

$$NAS = S \left\{ \left(0,65 \times \frac{Npb1 + Npb2}{2} \right) + \left(0,35 \times \frac{Npi1 + Npi2}{2} \right) \right\}$$

NAS = Nilai akhir skripsi

Npb = rata-rata nilai pembimbing I dan II

Npi = rata-rata nilai penguji I dan II

3. Nilai akhir skripsi dialihkan menjadi NAA sesuai standar penilaian PAP

13. Predikat Kelulusan

Predikat kelulusan mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian diberikan berdasarkan IP kumulatif yang diperoleh, yaitu :

IP Kumulatif	Predikat Kelulusan
3,51 – 4,00	Dengan Pujian
2,76 – 3,50	Sangat Memuaskan
2,00 – 2,75	Memuaskan

14. Asisten Dosen

- a. Setiap mahasiswa berhak mengajukan diri sebagai asisten dosen dan asisten Praktikum..
- b. Syarat untuk menjadi asisten dosen dan asisten Praktikum yaitu:
 - 1) mengajukan lamaran menjadi asisten dosen Ka.Prodi.
 - 2) melampirkan transkrip terakhir.
 - 3) telah lulus semester 1 - 2 dengan IP minimum 2,75.
 - 4) mendapatkan nilai minimal nilai B untuk mata kuliah yang diminati.

- 5) disetujui oleh dosen pengampu mata kuliah yang bersangkutan.
- c. Asisten dosen dan asisten Praktikum berhak mendapatkan honor untuk setiap SKS mata kuliah yang menjadi tanggung jawabnya (maksimal 8 SKS).

15. Pindah atau Keluar

a. Mahasiswa Pindahan

- 1) Mahasiswa pindahan adalah mahasiswa lulus Program D III, D IV, atau mahasiswa S1 Universitas lain dengan status akreditasi program studi minimal sama atau lebih tinggi dari Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata Semarang.
- 2) Konversi nilai ditentukan oleh Program Studi dan disesuaikan dengan peraturan yang berlaku.
- 3) Dosen wali mahasiswa pindahan adalah Ketua Program Studi.
- 4) Membawa surat keterangan/rekomendasi dari Dekan/Ketua Program dan transkrip nilai asli dari Fakultas asal.

b. Permohonan Pindah atau Keluar

Permohonan pindah intern atau ekstern, sesuai dengan peraturan Unika Soegijapranata berdasarkan SK. Rektor. No. E.2/1294/UKS.01/V/2003, tentang Penyelenggaraan Pendidikan dan SK Rektor. No. E. 2/1843/Kep/VIII/2004, tentang Pedoman Perpindahan Intern, Perpindahan Ekstern dan Studi Lintas Jenis Pendidikan Mahasiswa.

KURIKULUM PROGRAM TEKNOLOGI PANGAN

Kurikulum

Total SKS : 144 SKS

Terdiri dari :

Mata Kuliah Wajib Universitas	8 SKS
Mata Kuliah Wajib Program Studi	121 SKS
Mata Kuliah Pilihan Program Konsentrasi dan Mata Kuliah Pilihan Pengayaan	15 SKS

Nama-nama Matakuliah dan Bobot SKS

1. Mata Kuliah Wajib Universitas

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	UKS. 101	Pendidikan Agama	2
2	UKS. 102	Pendidikan Pancasila	2
3	UKS. 103	Pendidikan Kewarganegaraan	2
4	UKS. 410	Kuliah Kerja Nyata	2
			8

2. Mata Kuliah Wajib Program Studi

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP101	Pengantar Teknologi Pertanian	2
2	TP102	Ilmu Pertanian Umum	3
3	TP106	Biologi	2
4	TP106P	Praktikum Biologi	1
5	TP107	Ekologi Pangan	2
6	TP109	Bahasa Indonesia	2
7	TP110	Kimia Dasar	4
8	TP110P	Praktikum Kimia Dasar	2
9	TP111	Matematika Dasar	3
10	TP114	Fisika Pangan	3
11	UKS109	English For Food Science	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
12	TP201	Fisiologi Pasca Panen	2
13	TP202	Pengetahuan Bahan Pangan	2
14	TP202P	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1
15	TP203	Kimia Pangan	3
16	TP203P	Praktikum Kimia Pangan	1
17	TP210	Matematika untuk pemodelan Pangan	2
18	TP210P	Praktikum Matematika untuk pemodelan Pangan	1
19	TP217	Kimia Organik	3
20	TP302	Analisis Pangan	2
21	TP302P	Praktikum Analisa Pangan	2
22	TP303	Biokimia	3
23	TP307	Regulasi Dan Standar Pangan	2
24	TP309	Ekonomi Teknik	2
25	TP310	Mesin Dan Peralatan	2
26	TP316	Statistik Untuk Ilmu Pangan	3
27	TP316P	Praktikum Statistik untuk Ilmu Pangan	2
28	TP502	Sosiologi Industri	3
29	TP402	Pengemasan Pangan	2
30	TP403	Ilmu Gizi	3
31	TP405	Teknologi Pengolahan Pangan	3
32	TP405P	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan	1
33	TP406	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	3
34	TP406P	Praktikum Mikrobiologi Pengolahan Pangan	2
35	TP407	Toksikologi Dan Keamanan Pangan	3
36	TP407P	Praktikum Toksikologi Dan Keamanan Pangan	1
37	TP415	Analisis Sensori	2
38	TP415P	Praktikum Analisis Sensori	1
39	TP602	Metode Ilmiah	2
40	TP504	Pengembangan Produk	2
41	TP505	Satuan Operasi	3
42	TP506	Bioteknologi Pangan	3
43	TP506P	Praktikum Bioteknologi Pangan	2
44	TP507	Integritas Dan Forensik Pangan	2
45	TP507P	Praktikum Integritas Dan Forensik Pangan	1
46	TP509	Seminar	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
47	TP511	Pengelolaan Limbah Industri Pangan	2
48	TP511P	Praktikum Pengelolaan Limbah Industri Pangan	1
49	TP517	<i>Omnichannel Food Marketing</i>	2
50	TP409	Manajemen Industri Pangan	2
51	TP605	Perancangan Pabrik	2
52	TP607	Penjaminan Mutu	2
53	TP608	Kelompok Bisnis	2
54	TP609	Kerja Praktik	2
55	TP701	Tugas Akhir	6
			121

3. Mata Kuliah Pilihan

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP900	Teknologi Lemak & Minyak	1
2	TP900P	Praktikum Teknologi Lemak & Minyak	1
3	TP901	Teknologi Kembang Gula	1
4	TP901P	Praktikum Teknologi Kembang Gula	1
5	TP902	Teknologi Flavor	2
6	TP903	Teknologi Pengolahan Susu	1
7	TP903P	Praktikum Teknologi Pengolahan Susu	1
8	TP905	Teknologi Minuman	2
9	TP906	<i>Teknologi Cokelat</i>	1
10	TP906P	Praktikum Teknologi Cokelat	1
11	TP907	Teknologi Pengolahan Daging, Telor & Unggas	1
12	TP907P	Praktikum Teknologi Pengolahan Daging, Telor & Unggas	1
13	TP911	Sanitasi Industri	2
14	TP912	Psikologi Industri	2
15	TP913	Edukasi Gizi	2
16	TP914	Antropologi Pangan	2
17	TP915	Etika Bisnis	2
18	TP916	Teknologi Enzim	2
19	TP919	Teknologi Hasil Laut	1
20	TP919P	Praktikum Teknologi Hasil Laut	1

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
21	TP922	Starch Science And Technology	2
22	TP923	Culinary Writing	2
23	TP927	Mindful eating	2
24	TP929	Makanan fermentasi tradisional	1
25	TP929P	Prak Makanan fermentasi tradisional	1
26	TP932	Plastic & Food	2
27	TP939	Urban Farming	2
28	TP940	Food Body and Mind	2
29	TP941	Non-Starch Pollysacharides as in Ingredients	2

4. Mata Kuliah Pilihan Pengayaan

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP414	Teknologi Bakery & Pattiserie	2
2	TP414P	Praktikum Teknologi Bakery & Pattiserie	2
3	TP610	Herbal Food & Beverage	1
4	TP610P	Praktikum Herbal Food & Beverage	1
5	TP211	Molecular Gastronomi	1
6	TP211P	Praktikum Molecular Gastronomi	2
7	TP910	Pangan Fungsional	2
8	TP917	Pengukuran Status Gizi	1
9	TP917P	Praktikum Pengukuran Status Gizi	1
10	TP918	Nutrisi Orang Dewasa Dan Lansia	2
11	TP920	Nutrisi Ibu dan Anak	2
12	TP924	Psikologi Kesehatan	2
13	TP925	Raw Food Diet	1
14	TP925P	Praktikum Raw Food Diet	1
15	TP926	Nutrition for emotional health	2
16	TP928	Current research in food, skin health and wellness	1
17	TP928P	Praktikum current research in food, skin health and wellness	2
18	TP930	Nutrisi dan kebugaran	2
19	TP931	Nutrigenomic and personalized nutrition	2

KURIKULUM PROGRAM NUTRISI DAN TEKNOLOGI KULINER

Kurikulum

Total SKS : 144 SKS

Dari Struktur :

Mata Kuliah Wajib Universitas	8 SKS
Mata Kuliah Wajib Program Studi	120 SKS
Mata Kuliah Pilihan Program Konsentrasi dan Mata Kuliah Pilihan Pengayaan	16 SKS

Nama-nama Matakuliah dan Bobot SKS

1. Mata Kuliah Wajib Unversitas

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	UKS. 101	Pendidikan Agama	2
2	UKS. 102	Pendidikan Pancasila	2
3	UKS. 103	Pendidikan Kewarganegaraan	2
4	UKS. 410	Kuliah Kerja Nyata	2
			8

2. Mata Kuliah Wajib Program Studi

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP101	Pengantar Teknologi Pertanian	2
2	TP102	Ilmu Pertanian Umum	3
3	TP106	Biologi	2
4	TP106P	Praktikum Biologi	1
5	TP107	Ekologi Pangan	2
6	TP109	Bahasa Indonesia	2
7	TP110	Kimia Dasar	4
8	TP110P	Praktikum Kimia Dasar	2
9	TP111	Matematika Dasar	3

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
10	TP114	Fisika Pangan	3
11	UKS109	English For Food Science	2
12	TP201	Fisiologi Pasca Panen	2
13	TP202	Pengetahuan Bahan Pangan	2
14	TP202P	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1
15	TP203	Kimia Pangan	3
16	TP203P	Praktikum Kimia Pangan	1
17	TP208	Ketrampilan Kuliner	1
18	TP208P	Praktikum Keterampilan Kuliner	1
19	TP210	Matematika untuk pemodelan Pangan	2
20	TP210P	Praktikum Matematika untuk pemodelan Pangan	1
21	TP211	Molecular Gastronomi	1
22	TP211P	Praktikum Molecular Gastronomi	2
23	TP217	Kimia Organik	3
24	TP302	Analisis Pangan	2
25	TP302P	Praktikum Analisa Pangan	2
26	TP303	Biokimia	3
27	TP307	Regulasi Dan Standar Pangan	2
28	TP310	Mesin Dan Peralatan	2
29	TP315	Indonesian Cuisine	1
30	TP315P	Praktikum Indonesian Cuisine	2
31	TP316	Statistik Untuk Ilmu Pangan	3
32	TP316P	Praktikum Statistik untuk Ilmu Pangan	2
33	TP413	International Cuisine	1
34	TP413P	Praktikum International Cuisine	2
35	TP402	Pengemasan Pangan	2
36	TP403	Ilmu Gizi	3
37	TP405	Teknologi Pengolahan Pangan	3
38	TP405P	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan	1
39	TP406	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	3
40	TP406P	Praktikum Mikrobiologi Pengolahan Pangan	2
41	TP407	Toksikologi Dan Keamanan Pangan	3
42	TP407P	Praktikum Toksikologi Dan Keamanan Pangan	1
43	TP415	Analisis Sensori	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
44	TP415P	Praktikum Analisis Sensori	1
45	TP602	Metode Ilmiah	2
46	TP414	Teknologi Bakery & Pattiserie	2
47	TP414P	Praktikum Teknologi Bakery & Pattiserie	2
48	TP503	Gizi dalam daur kehidupan	2
49	TP505	Satuan Operasi	3
50	TP509	Seminar	2
51	TP511	Pengelolaan Limbah Industri Pangan	2
52	TP511P	Praktikum Pengelolaan Limbah Industri Pangan	1
53	TP514	Manajemen Industri Jasa Boga	3
54	TP607	Penjaminan Mutu	2
55	TP608	Kelompok Bisnis	2
56	TP609	Kerja Praktik	2
57	TP701	Tugas Akhir	6
			120

3. Mata Kuliah Pilihan

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP900	Teknologi Lemak & Minyak	1
2	TP900P	Praktikum Teknologi Lemak & Minyak	1
3	TP901	Teknologi Kembang Gula	1
4	TP901P	Praktikum Teknologi Kembang Gula	1
5	TP902	Teknologi Flavor	2
6	TP903	Teknologi Pengolahan Susu	1
7	TP903P	Praktikum Teknologi Pengolahan Susu	1
8	TP905	Teknologi Minuman	2
9	TP906	Teknologi Cokelat	1
10	TP906P	Praktikum Teknologi Cokelat	1
11	TP907	Teknologi Pengolahan Daging, Telor dan Unggas	1
12	TP907P	Praktikum Teknologi Pengolahan Daging, Telor dan Unggas	1
13	TP911	Sanitasi Industri	2
14	TP912	Psikologi Industri	2
15	TP913	Edukasi Gizi	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
16	TP914	Antropologi Pangan	2
17	TP915	Etika Bisnis	2
18	TP917	Pengukuran Status Gizi	1
19	TP917P	Praktikum Pengukuran Status Gizi	1
20	TP918	Nutrisi Orang Dewasa dan Lansia	2
21	TP919	Teknologi Hasil Laut	1
22	TP919P	Praktikum Teknologi Hasil Laut	1
23	TP920	Nutrisi Ibu dan Anak	2
24	TP922	Starch Science And Technology	2
25	TP923	Culinary Writing	2
26	TP925	Raw Food Diet	1
27	TP925P	Praktikum Raw Food Diet	1
28	TP926	Nutrition for emotional health	2
29	TP927	Mindful eating	2
30	TP929	Makanan fermentasi tradisional	1
31	TP929P	Praktikum Makanan fermentasi tradisional	1
32	TP930	Nutrisi dan kebugaran	2
33	TP931	Nutrigenomic and personalized nutrition	2
34	TP932	Plastic & Food	2
35	TP939	Urban Farming	2
36	TP940	Food Body and Mind	2
37	TP939	Non-Starch Pollysacharides as an Ingrediets	2

4. Mata Kuliah Pilihan Pengayaan

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP610	Herbal Food And Beverage	2
2	TP610P	Praktikum Herbal Food And Beverage	1
3	TP910	Pangan Fungsional	2
4	TP916	Teknologi Enzim	2
5	TP924	Psikologi Kesehatan	2
6	TP928	Current research in food, skin health and wellness	1
7	TP928P	Praktikum current research in food, skin health and wellness	2

KURIKULUM PROGRAM FOOD FOR BEAUTY AND WELLNESS

Kurikulum

Total SKS : 144 SKS

Dari Struktur :

Mata Kuliah Wajib Universitas	8 SKS
Mata Kuliah Wajib Program Studi	123 SKS
Mata Kuliah Pilihan Program Konsentrasi dan Mata Kuliah Pilihan Pengayaan	13 SKS

Nama-nama Matakuliah dan Bobot SKS

1. Mata Kuliah Wajib Unversitas

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	UKS. 101	Pendidikan Agama	2
2	UKS. 102	Pendidikan Pancasila	2
3	UKS. 103	Pendidikan Kewarganegaraan	2
4	UKS. 410	Kuliah Kerja Nyata	2
			8

2. Mata Kuliah Wajib Program Studi

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP101	Pengantar Teknologi Pertanian	2
2	TP106	Biologi	2
3	TP106P	Praktikum Biologi	1
4	TP107	Ekologi Pangan	2
5	TP109	Bahasa Indonesia	2
6	TP110	Kimia Dasar	4
7	TP110P	Praktikum Kimia Dasar	2
8	TP111	Matematika Dasar	3
9	TP113	Food & Psychological Wellness	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
10	TP114	Fisika Pangan	3
11	TP201	Fisiologi Pasca Panen	2
12	TP202	Pengetahuan Bahan Pangan	2
13	TP202P	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1
14	TP203	Kimia Pangan	3
15	TP203P	Praktikum Kimia Pangan	1
16	TP209	Physiology Of Digestive Organ, Skin And Brain	2
17	TP210	Matematika untuk pemodelan Pangan	2
18	TP210P	Praktikum Matematika untuk pemodelan Pangan	1
19	TP217	Kimia Organik	3
20	TP910	Pangan Fungsional	2
21	UKS109	English For Food Science	2
22	TP302	Analisis Pangan	2
23	TP302P	Praktikum Analisa Pangan	2
24	TP303	Biokimia	3
25	TP307	Regulasi Dan Standar Pangan	2
26	TP310	Mesin Dan Peralatan	2
27	TP311	Bio-resources and Bio-product for wellness and skin	2
28	TP316	Statistik Untuk Ilmu Pangan	3
29	TP316P	Praktikum Statistik untuk Ilmu Pangan	2
30	TP610	Herbal Food and Beverage	2
31	TP610P	Praktikum Herbal Food and Beverage	1
32	TP402	Pengemasan Pangan	2
33	TP403	Ilmu Gizi	3
34	TP405	Teknologi Pengolahan Pangan	3
35	TP405P	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan	1
36	TP406	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	3
37	TP406P	Praktikum Mikrobiologi Pengolahan Pangan	2
38	TP407	Toksikologi Dan Keamanan Pangan	3
39	TP407P	Praktikum Toksikologi Dan Keamanan Pangan	1
40	TP415	Analisis Sensori	2
41	TP415P	Praktikum Analisis Sensori	1
42	TP602	Metode Ilmiah	2
43	TP410	Nutritional cosmetics science	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
44	TP503	Gizi dalam daur kehidupan	2
45	TP505	Satuan Operasi	3
46	TP509	Seminar	2
47	TP511	Pengelolaan Limbah Industri Pangan	2
48	TP511P	Praktikum Pengelolaan Limbah Industri Pangan	1
49	TP512	Personal and Community Health	2
50	TP513	Holistic Nutrition	2
51	TP513P	Praktikum Holistic and Skin Nutrition	2
52	TP409	Manajemen Industri Pangan	2
53	TP516	Aromatherapy chemistry	2
54	TP516P	Praktikum Aromatherapy chemistry	1
55	TP607	Penjaminan Mutu	2
56	TP608	Kelompok Bisnis	2
57	TP609	Kerja Praktek	2
58	TP701	Tugas Akhir	6
59	TP406P	Praktikum Mikrobiologi Pengolahan Pangan	2
			123

3. Mata Kuliah Pilihan

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP900	Teknologi Lemak & Minyak	1
2	TP900P	Praktikum Teknologi Lemak & Minyak	1
3	TP901	Teknologi Kembang Gula	1
4	TP901P	Praktikum Teknologi Kembang Gula	1
5	TP902	Teknologi Flavor	2
6	TP903	Teknologi Pengolahan Susu	1
7	TP903P	Praktikum Teknologi Pengolahan Susu	1
8	TP905	Teknologi Minuman	2
9	TP906	Teknologi Cokelat	1
10	TP906P	Praktikum Teknologi Cokelat	1
11	TP907	Teknologi Pengolahan Daging, Telor dan Unggas	1
12	TP907P	Praktikum Teknologi Pengolahan Daging, Telor dan Unggas	1
13	TP911	Sanitasi Industri	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
14	TP912	Psikologi Industri	2
15	TP913	Edukasi Gizi	2
16	TP914	Antropologi Pangan	2
17	TP915	Etika Bisnis	2
18	TP922	Starch Science And Technology	2
19	TP919	Teknologi Hasil Laut	1
20	TP919P	Praktikum Teknologi Hasil Laut	1
21	TP918	Nutrisi Orang Dewasa Dan Lansia	2
22	TP920	Nutrisi Ibu dan Anak	2
23	TP924	Psikologi Kesehatan	2
24	TP925	Raw Food Diet	1
25	TP925P	Praktikum Raw Food Diet	1
26	TP926	Nutrition for emotional health	2
27	TP927	Mindful eating	2
28	TP928	Current research in food, skin health and wellness	1
29	TP928P	Praktikum current research in food, skin health and wellness	2
30	TP929	Makanan fermentasi tradisional	1
31	TP929P	Prak Makanan fermentasi tradisional	1
32	TP930	Nutrisi dan kebugaran	2
33	TP931	Nutrigenomic and personalized nutrition	2
34	TP932	Plastic & Food	2
35	TP939	Urban Farming	2
36	TP940	Food Body and Mind	2
37	TP939	Non-Starch Pollysacharides as an Ingrediets	2

4. Mata Kuliah Pilihan Pengayaan

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TP211	Molecular Gastronomi	1
2	TP211P	Praktikum Molecular Gastronomi	2
3	TP414	Teknologi Bakery & Pattiserie	1
4	TP414P	Praktikum Teknologi Bakery & Pattiserie	2
5	TP923	Culinary Writing	2
6	TP916	Teknologi Enzim	2

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
7	TP917	Pengukuran Status Gizi	1
8	TP917P	Praktikum Pengukuran Status Gizi	1

DESKRIPSI MATA KULIAH

TP.101: PENGANTAR TEKNOLOGI PANGAN (2 sks)

Pengenalan konsep-konsep dasar teknologi pangan dan unsur-unsurnya sebagai bidang teknologi dan profesi serta keterkaitannya pada bidang teknologi dan bidang profesi lainnya. Pada mata kuliah ini akan dibahas pula mengenai garis besar proses pengolahan pangan secara keseluruhan (dari hulu sampai hilir) dan bidang-bidang lain yang terkait. Pembahasan mengenai isu dan kontroversi aktual di seputar bidang pangan dalam hubungannya dengan perdagangan.

TP.102: ILMU PERTANIAN UMUM (3 sks)

Kuliah membahas status terkini, perkembangan, permasalahan, kebijakan, pertanian secara umum. Pengkajian meliputi proses produksi, kondisi teknis, sistem sosial dan ekonomi produsen, system pemasaran, penyediaan, dan ketersediaan produk-produk pertanian baik tanaman pangan, perkebunan, perikanan, peternakan, maupun kehutanan. Aspek- aspek teknis, sosial, ekonomi, politis, dan kultural sistem pertanian diangkat sebagai bagian integral pemahaman terhadap status terkini sistem produksi pertanian di Indonesia, bersama dengan peluang, permasalahan, dan ancaman-ancamannya. Perubahan- perubahan nasional, regional, dan internasional, beserta dengan trend perubahan global dalam perdagangan produk-produk pangan dan olahannya, menjadi bagian tersendiri dalam pemberian pemahaman tentang sistem pertanian di Indonesia.

TP110: KIMIA DASAR (4/2 sks)

Mata kuliah ini membahas tentang prinsip dasar kimia dan fisika, serta perubahan materi yang mencakup topik mengenai energi dan kegunaannya, hukum gas, teori molekuler kinetik, hukum kombinasi kimia, atom dan struktur molekuler, sistem periodik unsur dan ikatan kimia. Prinsip kesetimbangan dan muatan kimia (kesetimbangan kimia, asam/ basa, kesetimbangan ionik, elektrokimia, kinetika dan termodinamika).

TP111: MATEMATIKA DASAR (3 sks)

Kuliah ini membahas tentang teori-teori dasar kalkulus (limits, derivatives, differentiation, linear approximation, curve sketching, optimization, the chain rule for polynomials, integrals, trigonometric functions, and exponential functions). Juga, teori dasar ilmu aljabar, seperti matriks dan sistem persamaan linear.

TP114: FISIKA PANGAN (3 sks)

Kuliah ini membahas tentang konsep fisika dasar secara umum, mencakup prinsip-prinsip dasar sifat-sifat dan hukum-hukum fisika mekanika, kerja dan energi, fluida, termodinamika, gelombang, elektromagnet, optika, relativitas, dan fisika modern serta menghubungkan beberapa penerapan yang terkait dengan teknologi pengolahan makanan.

TP.106: BIOLOGI (2/1 sks)

Mata kuliah ini memperkenalkan dasar konsep biologi. Penekanan diberikan pada pengetahuan dasar tentang struktur dan fungsi sel, kinerja jaringan dan organ, komponen-komponen kimia pendukung kehidupan, sintesis dan pemanfaatan energi, penurunan sifat, dasar metabolomik, serta hubungan makhluk hidup dengan lingkungan

TP.107: EKOLOGI PANGAN (2 sks)

Mata kuliah ini akan membahas prinsip – prinsip ekologi pangan yang secara langsung akan dikonfrontasikan dengan persoalan – persoalan lingkungan di tingkat lokal dan global. Pembahasan tentang daur materi dan energi, serta keragaman sumber daya hayati akan disajikan sebagai dasar untuk manajemen sistem pangan. Aspek sosiologis dan anthropologis dari persoalan lingkungan dan pangan juga akan dicakup dalam perkuliahan ini untuk menunjukkan posisi manusia dalam persoalan lingkungan. Konservasi lingkungan dan pembangunan berkelanjutan akan disorot baik dari sisi teoritik maupun aplikasi sesuai dengan kondisi aktual.

TP109: BAHASA INDONESIA (2 sks)

Mahasiswa akan belajar pemilihan kata yang tepat, penyusunan kalimat yang baik dan penyampaian argumen yang runtut dan logis untuk penulisan laporan atau artikel ilmiah dengan tata bahasa Indonesia yang baik dan benar. Mata kuliah ini melatih mahasiswa untuk dapat menggunakan Bahasa Indonesia dengan baik dan benar, baik secara verbal maupun tertulis

TP.201: FISILOGI PASCA PANEN (2 sks)

Pemahaman tentang anatomi dan komposisi jaringan tanaman, metabolisme respirasi, pola respirasi klimakterik dan non-klimakterik, sistem hormon tanaman, bio-sintesis etilen dan peranannya, perubahan kimia dan fisik pasca panen, respon fisiologi terhadap kerusakan, perlakuan-perlakuan penyimpanan dan penyimpanan dengan pengaturan komposisi atmosfer (MAP – CAS), serta fisiologi selama penanganan dan transportasi. Selain itu juga dipelajari fisiologi pasca panen non buah-sayur, meliputi, umbi-umbian, daging, dan telur. Keseluruhan kegiatan perkuliahan diselenggarakan dalam bahasa Inggris.

TP.202: PENGETAHUAN BAHAN (2/1 sks)

Mengenal dan mempelajari sumber dan keragaman bahan pangan, khususnya pangan hewani dan pangan nabati serta penanganan pasca panen yang tepat. Materi yang diberikan meliputi (a) Pangan hewani : daging merah dan unggas, telur, susu, ikan dan hasil laut lainnya, (b) Pangan nabati : sayur-sayuran, buah-buahan, umbi, sereal, kacang-kacangan, dan edible mushroom, herba dan rempah-rempah

TP.203: KIMIA PANGAN (3/1 sks)

Kuliah ini membahas tentang komposisi, struktur, reaksi – reaksi kimia, klasifikasi, dan sifat-sifat kimiawi dari air dan es, karbohidrat, lipida, protein, enzim, vitamin, mineral, pigmen, dan bahan tambahan makanan serta fungsinya di dalam bahan pangan. Selain itu, juga dibahas tentang kontaminan yang mungkin terjadi pada bahan makanan serta akibat yang ditimbulkan dan bagaimana penanganan selanjutnya

TP210: MATEMATIKA UNTUK PEMODELAN PANGAN (2/1 sks)

Kuliah ini membahas berbagai konsep permodelan yang dibutuhkan dalam suatu eksperimen, seperti pencocokan data yang dikumpulkan dengan model teori yang ada, penentuan dimensi variabel- variabel yang ada dalam suatu eksperimen, dan pembentukan model-model matematis, khususnya hubungan antara fungsi dan turunannya, persamaan diferensial.

TP208: KETRAMPILAN KULINER (1/1 sks)

Mata kuliah ini merupakan kuliah dasar teori kuliner beserta pengenalan teknik persiapan bahan, pengolahan makanan, hingga penyajian makanan. Materi yang dipelajari meliputi konsep dasar organisasi dapur, terminologi dasar, penggunaan standar resep, pengukuran berat dan volume bahan, konversi resep, komposisi bahan makanan, prosedur dan teknik memasak, peralatan memasak, dan profesionalisme.

TP211: MOLECULAR GASTRONOMI (1/2 sks)

Mata kuliah ini membahas sejarah dan budaya makanan dari berbagai sudut pandang, baik filosofi, ekonomi, sosiologi, dan literatur. Mata kuliah ini mengajarkan mahasiswa mengenai sejarah dan perkembangan kuliner nasional dan internasional beserta karakteristik rasa atau makanan secara global. Melalui mata kuliah ini, mahasiswa akan mengerti antropologi pangan, etnologi pangan, hubungan antara budaya dan pangan, sejarah pangan, dan filosofi pangan

TP209: PHYSIOLOGY OF DIGESTIVE ORGAN, SKIN AND BRAIN (2 sks)

Mata Kuliah ini akan membahas tentang struktur kulit, organ pencernaan, otak dan metabolisme di dalam tubuh, serta hubungan antara struktur, fungsi, kesehatan serta wellness.

TP217: KIMIA ORGANIK (3 sks)

Mata Kuliah Kimia Organik mempelajari mengenai penamaan dasar, struktur, sintesis, stereokimia, mekanisme reaksi organik, kimia dan senyawa organik (alkana, alkena, alkuna, senyawa aromatik, alkil halida, alkohol, eter, aldehid dan keton, asam karboksilat dan turunannya, fenol, amina, lemak, asam amino, karbohidrat).

TP.303: BOKIMIA (3 sks)

Kuliah ini mempelajari proses biokimia, pencernaan, dan metabolisme zat gizi dalam tubuh. Selain itu, dibahas reaksi biokimia dan metabolisme dari karbohidrat, lipida, protein dan enzim beserta fotosintesis, sintesis makro molekul dan biokimiawi gen.

TP316: STATISTIK UNTUK ILMU PANGAN (3/2 sks)

Kuliah ini membahas metode-metode dasar statistik dan aplikasinya dalam ilmu dan teknologi pangan, yang mencakup probabilitas, frekuensi dan distribusi data, teknik sampling, statistik deskriptif dan inferensial, analisis kelayakan data, uji hipotesis baik terhadap perbedaan maupun hubungan, analisis data secara parametrik dan non-parametrik.

TP310: MESIN DAN PERALATAN (2 sks)

Prinsip-prinsip kerja dan bagian-bagian mesin dan peralatan pengolahan makanan, mulai dari mesin penyiapan bahan mentah (sortasi dan pengayakan, pengecilan ukuran, grading, filtrasi, sentrifugasi), pengolahan (pengeringan, pendinginan & pembekuan, kristalisasi, penggorengan, pencampuran), dan pengemasan.

TP307 : STANDAR DAN REGULASI PANGAN (2 sks)

Mata kuliah ini akan membahas mengenai dasar pengawasan pangan, regulasi yang mengatur mutu dan keamanan pangan, serta otoritas pengawas mutu dan keamanan pangan baik nasional maupun internasional. Selain itu, prinsip penetapan standar mutu dan kualitas pangan baik dari segi proses maupun produk juga akan dipelajari secara mendalam

TP315: INDONESIAN CUISINE (1/2 sks)

Mata kuliah ini membahas berbagai macam masakan tradisional Indonesia. Teori yang dibahas meliputi profil rasa makanan, bahan pangan khas yang digunakan di area tertentu, ilmu di balik pengolahan makanan khas daerah tersebut, dan aspek gizi dari makanan tersebut.

TP.309: EKONOMI TEKNIK (2 sks)

Kuliah ini membahas tentang konsep nilai uang terhadap waktu (*time value of money*) dan tingkat bunga (*interest rate*). Kuliah ini juga menyajikan beberapa metoda untuk mengambil keputusan yang berhubungan dengan proyek-proyek yang kompetitif. Metoda-metoda tersebut adalah metode nilai sekarang (*present worth*), metoda tingkat bunga kembali (*Rate of Return*), metode nilai tahunan (*annual worth*), metoda keuntungan dan biaya (*Benefit Cost Ratio*). Serta, pengetahuan tentang inflasi nilai uang depresiasi suatu barang, dan hubungan antara biaya dan keuntungan (*Break Event Point*).

TP311 : BIO-RESOURCES AND BIO-PRODUCT FOR WELLNESS AND SKIN (2 sks)

Matakuliah ini mempelajari berbagai sumber alami meliputi karakteristik jenis tanaman (*indigenous plant*) dan sumber alami lainnya yang memiliki efek kesehatan fisik dan mental. Juga mempelajari pemanfaatannya dan diterapkan menjadi makanan dan kesehatan. Matakuliah ini berfokus pada formulasi dan teknik yang dapat meningkatkan fungsionalitas, keamanan dan stabilitas bahan aktif, serta efisiensinya.

TP405: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN (3/1 sks)

Prinsip-prinsip teknik pengolahan makanan, meliputi pengolahan pada suhu ruang, pengolahan dengan aplikasi panas (aplikasi steam, air, udara, dan minyak), pengolahan dengan menghilangkan panas, serta perlakuan-perlakuan pasca pengolahan. Selain itu juga dipelajari dampak dari teknik pengolahan tersebut pada kualitas produk.

TP 403: ILMU GIZI (3 sks)

Kuliah ini membahas fungsi zat gizi, sistim pencernaan (digestion and absorption), keadaan kekurangan dan kelebihan zat gizi, kebutuhan gizi pada segala usia, sumber pangan zat gizi, interaksi zat-zat gizi, dietary guidelines, dan peran gizi terhadap kesehatan dan gangguan kesehatan.

TP402: PENGEMASAN PANGAN (2 sks)

Dalam perkuliahan ini akan dibahas mengenai peran dan fungsi pengemasan bahan pangan; faktor penentu kemasan, jenis bahan pengemas (plastik, gelas, kaleng), penentuan umur simpan, aspek toksikologis, dan pengujian kemasan.

TP.406: MIKROBIOLOGI PENGOLAHAN PANGAN (3/2 sks)

Kuliah ini mempelajari berbagai kelompok mikroorganisme (bakteri, kapang, dan khamir) yang dapat mempengaruhi kualitas bahan pangan dan mempelajari faktor-faktor yang menghambat pertumbuhan mikroorganisme kontaminan. Dipelajari pula jamur toksigenik yang umum mencemari bahan pangan. Selain itu dalam mata kuliah ini akan dibahas metode pengawetan bahan pangan seperti: pendinginan, pengeringan, pemanasan, penggunaan bahan pengawet, radiasi, microwave, ultrasound, ohmic, ozone dan aplikasi konsep *hurdle technology*. Kuliah ini juga akan membahas konsep probiotik dan prebiotik

TP407: TOKSIKOLOGI DAN KEAMANAN PANGAN (3/1 sks)

Kuliah ini membahas interaksi antara senyawa pencemar, baik antropogenik maupun ilmiah, dengan sistem pangan. Selain itu dibahas secara cukup lengkap tentang berbagai aspek keamanan pangan, mulai dari batasan keamanan, regulasi, faktor – faktor risiko dan manajemen risiko pencemaran (standar, HACCP, CODEX, dll).

TP413: INTERNATIONAL CUISINE (1/2 sks)

Mata kuliah ini membahas berbagai macam masakan tradisional di kawasan internasional (Asia selain Indonesia, Eropa, Amerika, dan Afrika). Teori yang dibahas meliputi profil rasa makanan, bahan pangan khas yang digunakan di area tertentu, ilmu di balik pengolahan makanan khas daerah tersebut, dan aspek gizi dari makanan tersebut.

TP409: MANAJEMEN INDUSTRI PANGAN (2 sks)

Matakuliah ini membahas prinsip-prinsip dasar manajemen beserta studi-studi kasus dalam industri pangan dan mengombinasikan dengan prinsip dasar pemodelan optimisasi industri pangan dalam aspek perencanaan produksi, perencanaan proses, dan perencanaan penjualan.

TP410 : NUTRITIONAL COSMETICS SCIENCE (2 SKS)

Matakuliah ini mempelajari bagaimana produk pangan yang dikonsumsi secara oral dapat mendukung kesehatan dan kecantikan kulit. Selain itu, teknologi terkini dan strategi intervensi nutrisi untuk penyakit yang berkaitan dengan kulit juga akan dipelajari

TP411 : AROMATHERAPY CHEMISTRY (1/1 SKS)

Mata kuliah ini mempelajari berbagai kelompok senyawa kimia fungsional dan minyak esensial, termasuk berbagai hidrokarbon, monoterpenes, sesquiterpenes, senyawa teroksigenasi – alkohol, fenol, aldehid, keton, oxides, esters/ acids, ethers/ latones/ coumarins. Selain itu juga tentang mekanisme kerja berbagai minyak esensial secara farmakologi terapi melalui aroma

TP414: TEKNOLOGI BAKERY & PATTISERIE (2/2 sks)

Dalam perkuliahan ini akan dibahas mengenai: gandum, sereal, bahan (shortening, emulsifier, pemanis, air, garam, susu, telur, dan pengembang) serta berbagai produk bakeri (*leavened products dan unleavened products*). Penguasaan teknik dekorasi dan sains pengolahan produk-produk pastry dan teknik penyajiannya.

TP.502: SOSIOLOGI INDUSTRI (3 sks)

Membahas tentang system sosial masyarakat desa, kota dan industri. Pengkajian tentang system sosial masyarakat desa ditekankan pada aspek-aspek sosiologis, kultural, dan ekonomi, yang menentukan masyarakat desa sebagai sumber penyedia bahan baku, tenaga kerja, dan pasar bagi produk-produk industri pangan. Pengkajian pada masyarakat kota meliputi perubahan system sosial, ekonomi, dan kultural sebagai akibat dari penetrasi dan perkembangan industri, dan perilaku sosial terhadap kehadiran industri. Sedang sosiologi industri mengkaji tentang masalah-masalah sosial dalam tatanan-tatanan industri dan perdagangan baik domestik maupun internasional dalam aspek dunia usaha, pelaku usaha, ketenagakerjaan, dan konsumen.

TP.503: GIZI DALAM DAUR KEHIDUPAN (2 sks)

Mata kuliah ini membahas kebutuhan gizi manusia pada berbagai tahap dalam daur kehidupan, termasuk pada masa kehamilan dan menyusui, anak-anak, remaja, dan dewasa; serta pengaruh faktor sosioekonomi, budaya, dan psikologis pada pola makan (food and nutrition behavior). Juga dibahas masalah gizi pada berbagai tahap dalam daur kehidupan beserta alternatif pemecahan masalah tersebut.

TP.504: PENGEMBANGAN PRODUK (2 sks)

Dalam perkuliahan ini akan dibahas strategi pengembangan produk, perencanaan produk baru, riset konsumen, proses pengembangan produk (perhitungan, formulasi, desain, dll). Selain itu juga dilakukan studi kasus.

TP.505 : SATUAN OPERASI (3 sks)

Mata kuliah ini akan memperkenalkan aspek rekayasa pangan dasar pada proses pengolahan pangan. Mahasiswa akan mempelajari konseling dakar satuan operasi pada pengolahan pangan seperti misalnya kesetimbangan masa dan energy, aliran fluida, termodinamika (transfer panas) dan psychrometry. Mahasiswa diharapkan dapat memiliki pemahaman konseptual tentang satuan-satuan operasi dan mengembangkan kemampuan logika kuantitatif melalui studi kasus-studi kasus matematis.

TP.507: INTEGRITAS DAN FORENSIK PANGAN (2/1 sks)

Mata kuliah ini akan membantu mahasiswa untuk lebih mengenal mengenai konsep dan elemen integritas pangan serta lebih sadar terhadap isu-isu pangan terkait pemalsuan, adulterasi, etika, dan budaya. Tidak hanya berhenti di situ, mata kuliah ini akan mengajarkan bagaimana mahasiswa dapat mendeteksi unsur-unsur pelanggaran terhadap integritas pangan dari segi fisik, kimia, dan biologi melalui uji forensik pangan.

TP514: MANAJEMEN INDUSTRI JASA BOGA (3 sks)

Mata kuliah Manajemen Industri Jasa Boga mempelajari mengenai perencanaan dan kontrol seluruh penyelenggaraan Industri Jasa Boga, mulai dari penyiapan fisik, sumber daya manusia, sanitasi, standar porsi, dan sistem penyimpanan hidangan. Selain itu, juga mempelajari bagaimana merencanakan, mengontrol, serta memasarkan dan mempromosikan usaha Industri Jasa Boga.

TP.509: SEMINAR (2 sks)

Membantu mahasiswa tingkat terakhir agar mampu menyampaikan secara verbal suatu pokok pikiran ilmiah yang dipilihnya sendiri. Kemampuan diukur dari segi efektivitas serta efisiensi komunikasi dan kejelasan serta ketajaman penjabaran pokok pikiran yang ingin disampaikan. Pokok pikiran ilmiah bisa berasal dari hasil studi kepustakaan secara pribadi, hasil penelitian pribadi atau bersama, atau hasil diskusi bersama yang telah dilengkapi dengan data atau referensi kepustakaan. Mahasiswa diwajibkan membawakan satu topik pangan yang akan memberi tanggapan kritis melalui interaksi diskusi.

TP.511: PENGELOLAAN LIMBAH INDUSTRI PANGAN (2/1)

Kuliah ini akan membahas aliran, karakteristik limbah, dengan berbagai unit pengolahannya. Unit pengolahan limbah yang dipelajari mencakup pengolahan secara fisik, kimiawi, biologis dan pengelolaan limbah tingkat lanjut. Selanjutnya akan didiskusikan pemanfaatan ulang keluaran dari berbagai proses pengolahan limbah antara lain *process water* dan *sludge*.

TP512 : PERSONAL AND COMMUNITY HEALTH (2 SKS)

Mata kuliah ini menyediakan informasi pendahuluan dasar, konsep, strategi, aplikasi, dan tren terkini yang berkaitan dengan masalah kesehatan individu dan komunitas/masyarakat. Faktor-faktor yang berkaitan dengan Kesehatan fisik, mental, dan social dipelajari untuk mempersiapkan mahasiswa dengan pengetahuan dan keahlian untuk merencanakan strategi perbaikan perilaku hidup sehat yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup. Mata kuliah ini berfokus pada pemberdayaan berbagai populasi dengan kemampuan untuk hidup sehat, promosi gaya hidup sehat, dan penguatan kesejahteraan individu.

TP513 : HOLISTIC NUTRITION (2/2 sks)

Filosofi nutrisi holistik berlandaskan pada pemahaman bahwa kesehatan seseorang merupakan ekspresi dari interaksi yang kompleks antara fisik dan kimiawi, mental dan emosional, serta aspek spiritual dan lingkungan dari kehidupan dan keberadaan seseorang. Matakuliah ini akan membahas berbagai aspek ilmu pangan, nutrisi, kuliner dan budaya dalam mendukung pemenuhan nutrisi secara holistik dan integratif. Selain itu, matakuliah ini juga akan membahas tentang konsultasi nutrisi holistik, pengenalan psikologi kesehatan, nutrisi untuk mendukung aktivitas fisik, gastronomi serta pola konsumsi

TP517: OMNICHANNEL FOOD MARKETING (2 sks)

Dalam perkuliahan ini akan dibahas strategi marketing lintas platform, melalui toko fisik, situs web online, aplikasi mobile phone, katalog, dan media sosial. Berbagai komponen strategi omni channel marketing akan dibahas meliputi platform marketing, konsistensi, personalisasi, dan optimasi.

TP.602: METODOLOGI ILMIAH (2 sks)

Menuntun cara berpikir kritis dan logis dalam proses penelitian, meliputi cara mengidentifikasi permasalahan dan menuangkannya dalam proposal penelitian. Selain itu juga membahas mengenai pengungkapan judul penelitian, tujuan penelitian dan hipotesis, cara pengambilan contoh dan penerapan berbagai cara analisis untuk keperluan penelitian, cara penyajian hasil penelitian, penulisan thesis, makalah untuk majalah ilmiah dan makalah untuk seminar.

TP.605: PERANCANGAN PABRIK (2 sks)

Pembahasan terpadu pada rancangan sistem produksi yang melibatkan rancangan produk/jasa, persyaratan proses, tata letak fasilitas fisik, kapasitas, dan lokasi. Dimana suatu rancangan yang baik adalah yang memberikan keseimbangan antara kriteria dan tatanilai yang saling bertentangan, misalnya kriteria yang berhubungan dengan pasar dan permintaan, dari segi perilaku konsumen, dari segi teknologi yang melibatkan produk dan proses. Akan diperkenalkan juga kepada mahasiswa dasar, Praktikumek, dan fungsi dari manajemen manufaktur dan juga perkembangan manufaktur saat ini.

TP.607: PENJAMINAN MUTU (2 sks)

Pembahasan mata kuliah ini selain difokuskan pada aplikasi konsep dan metode desain mutu, pengendalian mutu, dan peningkatan mutu, ini juga membahas aplikasi, evaluasi dan integrasi berbagai sistem mutu yang ada. Lebih lanjut, kuliah ini akan membahas aplikasi konsep *Total Quality Management* dan introduksi evaluasi sensori dalam industri pangan.

TP.608: KELOMPOK BISNIS (2 sks)

Mata kuliah berbasis proyek bisnis kelompok yang diawali oleh pembahasan teoretis berbagai konsep kewirausahaan di bidang makanan-minuman, metode pemetaan peluang usaha, rantai pasok, pemasaran, dan analisa studi kasus. Di dalam kelompok, mahasiswa merancang sebuah usaha di bidang pangan, memproduksi dan memasarkan produk yang dihasilkan tersebut, serta mempresentasikannya secara berkala.

TP.901: TEKNOLOGI KEMBANG GULA (1/1 sks)

Dalam perkuliahan ini akan dipelajari teknik dasar pembuatan kembang gula, yaitu: bahan- bahan penyusun kembang gula, flavor, model kemasan, jenis-jenis kembang gula (*high boiled candy, low boiled candy, gummy candy, jelly candy, chocolate, nougat, dan compressed tablet*). Selain itu juga dipelajari tentang kalkulasi formula kembang gula.

TP.902: TEKNOLOGI FLAVOR (2 sks)

Mata kuliah ini membahas tentang kreasi dan formulasi flavor, senyawa-senyawa pemberi rasa dan aroma, bahasa flavor, bahan-bahan penyusun flavor, jenis-jenis flavor, sintesis flavor, analisis flavor serta aplikasi flavor dalam bahan pangan.

TP.903: TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU (1/1 sks)

Mempelajari karakteristik susu sehingga dapat digunakan sebagai dasar-dasar pembuatan produk seperti *ice cream*, *cream*, *fermented milk (butter*, susu asam, yogurt, kefir, *confectionary product* dan keju) serta bagaimana pengolahan produk susu.

TP610: HERBAL FOOD AND BEVERAGE (2/1 sks)

The course is delivered in English. This course studies the Indonesian herbal and spices, including their bioactive compounds and health benefits. All parts of the local plants which have functional properties, i.e. roots, rhizomes, stem, leaves, flowers and seeds are explored. Their functions as culinary and aromatic ingredients as well as natural colorants are also studied. The application of Indonesian herbal and spices for making processed foods and beverages also become the contents of this course. Moreover, students will be involved in making food products, such as: dried tea, herbal drinks and syrup

TP.905: BEVERAGE TECHNOLOGY (2 sks)

Mata kuliah ini membahas mengenai berbagai aspek dalam produksi minuman baik di industry pangan manufaktur maupun industri minuman jasa boga. Topik yang akan dibahas mulai dari persyaratan air sebagai bahan dasar minuman, teknologi-teknologi untuk produksi minuman seperti karbonasi, fermentasi (wine, beer, dsb) hingga aspek teknologi berkaitan dengan penyajian kopi, teh dan lain sebagainya.

TP.906: TEKNOLOGI COKLAT (1/1 sks)

Kuliah ini membahas proses produksi coklat mulai dari biji coklat setelah dipanen, hingga menjadi berbagai jenis produk coklat yang siap dikonsumsi. Pembahasan mencakup aspek teknologi yang digunakan, rekayasa proses serta kualitas produk yang dihasilkan.

TP.907: TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAGING, TELOR DAN UNGGAS (1/1 sks)

Membahas mengenai pasca mortem daging, teknologi mempertahankan kesegaran daging, dasar proses pengawetan daging seperti curing, pembekuan, pengeringan dan pengalengan serta teknologi pengolahan daging menjadi produk – produk seperti dendeng, sosis, bologna, frankfurter dan lain lain.

TP.908: TEKNOLOGI LEMAK DAN MINYAK (2 sks)

Matakuliah ini akan memberikan wawasan mengenai sumber-sumber minyak, komposisi serta karakteristiknya. Selanjutnya akan didiskusikan mengenai keuntungan dan kerugian dari berbagai metode ekstraksi minyak dari bahan sumbernya dan juga dilakukan Praktikum ekstraksi minyak dari aneka biji-bijian di laboratorium. Praktisi dari perusahaan minyak makan akan diundang untuk memberikan penjelasan mengenai Praktikum refining (*bleaching* dan *deodorization*) serta pembuatan butter pada skala industri. Selanjutnya akan diberikan pula wawasan mengenai proses pembuatan margarine, shortening, mayonnaise maupun salad dressing. Perkembangan terakhir dalam modifikasi komposisi asam-asam lemak maupun fortifikasi bahan fungsional juga akan diberikan kepada peserta matakuliah. Selanjutnya akan didiskusikan pula parameter-parameter penentu kualitas produk minyak dan lemak serta metode analisisnya.

TP415: ANALISIS SENSORI (2/1 sks)

Mempelajari prinsip kerja indrawi dalam menilai atribut mutu pangan, mengenal prinsip evaluasi sensori beserta jenis panelis dan mengenal berbagai metode evaluasi sensori. Selain itu juga mempelajari berbagai faktor yang mempengaruhi penilaian secara sensoris. Mengetahui aplikasi evaluasi sensori di industri pangan

TP.910: PANGAN FUNGSIONAL (2 sks)

Dalam kuliah ini dibahas mengenai atribut kesehatan pangan fungsional untuk mereduksi resiko penyakit kronis dari komponen pangan seperti serat, probiotik, prebiotik, vitamin, makro dan mikro-mineral, serta antioksidan. Selain itu, juga dibahas mengenai peluang dan pandangan konsumen terhadap produk pangan fungsional.

TP.911: SANITASI INDUSTRI (2 sks)

Memberikan dasar-dasar pelaksanaan sanitasi dan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) dalam industri pangan yang selalu berhubungan dengan bahan-bahan organik. Pengkajian meliputi dasar-dasar bahan saniter dan penggunaannya, sanitasi bahan baku, peralatan dan bahan untuk peralatan, proses produksi, produk jadi, ruang dan gedung, tata letak, pekerja dan perlengkapan kerja. Materi pengkajian meliputi prinsip- prinsip sanitasi menurut karakteristik bahan, peralatan, dan system kerjanya, prinsip- prinsip pembersihan, pencegahan, dan penanggulangan, Prinsip-prinsip HACCP, CIP, dan manajemen sanitasi dan GMP diberikan untuk memberikan pemahaman yang konkret tentang sanitasi dan GMP dalam suatu pengelolaan industri pangan yang sehat.

TP.912: PSIKOLOGI INDUSTRI (1/1 sks)

Mata kuliah psikologi industri merupakan penerapan ilmu psikologi dalam mempelajari perilaku manusia berkaitan dengan pekerjaan di industri pangan. Kuliah ini mempelajari hubungan antara organisasi dengan individu di tempat kerja, termasuk misalnya motivasi kerja, relasi antar rekan kerja, kepemimpinan dan lainnya.

TP.914: ANTROPOLOGI PANGAN (2 sks)

Kuliah membahas tentang manusia/kelompok manusia dan interaksinya baik kepada alam sekitar maupun dengan sesama manusia/kelompok manusia lain dalam membentuk budaya pangan dan sebaliknya bagaimana peranan pangan dalam membentuk budaya manusia/ kelompok manusia, baik dalam kajian tradisional maupun kontemporer.

TP.915: ETIKA BISNIS (2 sks)

Menghantar mahasiswa ke pemahaman umum tentang etika Bisnis. Membahas tentang peranan Etika Bisnis dan cara perwujudannya dalam usaha pengembangan masyarakat bisnis yang sehat. Menguraikan arti masyarakat bisnis yang sehat dengan cirri – cirri: berorientasi ke pengembangan integritas, kepedulian social, berkesadaran lingkungan, dan berketepatan hukum. Mengidentifikasi dan membahas pertanyaan – pertanyaan actual Etika Bisnis menyangkut antara lain: kompetisi bisnis, upah minimum & perlindungan hak pekerja, perlindungan konsumen, suap, komisi, pemilikan bersama lewat '*shareholders*', dll.

TP.916: TEKNOLOGI ENZIM (2 sks)

Membahas tentang komposisi dan struktur enzim, kinetika enzim, klasifikasi dan penamaan enzim, produk-produk enzim, pemurnian enzim, enzim dalam pengolahan pangan, dan keamanan enzim.

TP.917: PENGUKURAN STATUS GIZI (1/1 sks)

Kuliah ini memperkenalkan konsep pengukuran status gizi dan aplikasi Praktikumis dari konsep yang dipelajari dalam pemberian nutritional care bagi komunitas dan dalam penelitian. Kuliah ini juga memberikan pengetahuan dasar dalam hal dietetik dan diet untuk penyakit tertentu.

TP918: NUTRISI UNTUK ORANG DEWASA & LANSIA (2 sks)

Kebutuhan nutrisi dan faktor-faktor yang mempengaruhi status nutrisi orang dewasa dan lansia di negara berkembang dan maju; Peran nutrisi dalam menyebabkan dan mencegah penyakit-penyakit degeneratif (terutama Cardio Vascular Disease, kanker, diabetes mellitus). Penentu obesitas dari aspek nutrisi, fisiologi, metabolik dan sosiologis; Teori mengenai proses penuaan, kebutuhan nutrisi orang dewasa dan lansia, serta asesmen status nutrisi orang dewasa dan lansia.

TP919: TEKNOLOGI HASIL LAUT (1/1 sks)

Mata kuliah ini mempelajari karakteristik jenis-jenis kelompok produk laut (seperti ikan, udang, rumput laut, mikroalga) mulai dari bahan baku hingga ke produk olahannya. Aspek-aspek pengolahan akan dipelajari, termasuk teknologi, keamanan dan penjaminan kualitas.

TP.920 : NUTRISI IBU DAN ANAK (2 sks)

Membahas mengenai masalah nutrisi utama ibu dan anak di negara maju dan berkembang, dan dampaknya terhadap individu dan komunitas, termasuk faktor penyebabnya dan keinginan untuk memperbaikinya. Selain itu juga dipelajari cara mengembangkan/ merencanakan berbagai program dan kebijakan yang sesuai untuk pencegahan dan penanggulangan masalah nutrisi tersebut.

TP922: STARCH SCIENCE & TECHNOLOGY (2 SKS)

Mata kuliah ini mempelajari tentang karakteristik pati dan struktur granula, berbagai bahan sumber pati, modifikasi pati, analisa kualitas pati, aplikasi pati dalam berbagai produk pangan, serta pengaruh pengolahan dan penyimpanan terhadap produk pangan yang mengandung pati. Produksi, modifikasi, dan penggunaan pati akan dipelajari dari bahan lokal sumber pati yaitu beras, ubi kayu, kentang, jagung, dan sorgum. Pengolahan pemanis makanan dari pati dan aplikasi pati dalam pengolahan pangan akan dipelajari untuk membuat berbagai produk olahan, antara lain makanan beku, makanan kaleng, produk bakery, dan minuman.

TP923: CULINARY WRITING (2 SKS)

Mata kuliah Culinary Writing mempelajari prinsip-prinsip penulisan esai tentang pangan dan kuliner, serta memberi pengalaman penulisan kepada mahasiswa peserta. Setiap peserta mendapat bekal pengetahuan dan keterampilan menulis untuk (1) menyampaikan informasi, (2) menghibur, (3) merangsang keingintahuan pembaca, dan (4) memengaruhi pembaca.

TP924 : PSIKOLOGI KESEHATAN (2 sks)

Mata kuliah ini membahas mengenai konsep dasar psikologi nutrisi serta keterkaitan antara ilmu psikologi dan ilmu tentang kesehatan dalam mengkaji kebutuhan pangan & nutrisi bagi masyarakat. Mahasiswa akan mempelajari pengaruh sosial, budaya, fisiologi dan kondisi psikologis terhadap pemilihan makanan & kesehatan serta mengkaji spektrum-spektrum perilaku makan mulai dari perilaku makan sehat hingga body dissatisfaction.

TP925: RAW FOOD DIET (1/1 SKS)

Matakuliah ini mempelajari tentang bahan pangan mentah. Materi yang akan dibahas meliputi definisi raw food, sumber jenis bahan pangan dan karakteristiknya, serta aspek keamanan pangan meliputi kemungkinan adanya kontaminasi secara biologi, kimia dan fisik; Komponen nutrisi dan senyawa bioaktif; daya cerna bahan pangan mentah, serta diet pangan mentah terkait kesehatan.

TP926 : NUTRITION FOR EMOTIONAL HEALTH (2 SKS)

Matakuliah ini membahas tentang respon tubuh ketika berada pada kondisi stress secara psikologis, strategi terkini pengendalian stress dengan memanfaatkan nutrisi serta komponen bioaktif pada bahan pangan yang dapat dikonsumsi secara langsung (oral), serta strategi & inovasi yang bersifat integratif dalam pembuatan produk di industri jasa boga maupun industri pangan untuk membantu menjaga kesehatan emosional / mental manusia.

TP927: MINDFUL EATING (2 sks)

Matakuliah ini mempelajari konsep mindful eating dan manfaatnya untuk Kesehatan. Konsep mindful eating berkaitan dengan menikmati makanan secara sadar dan bertanggung jawab akan apa yang dimakan. Mahasiswa diharapkan dapat memahami pentingnya sensasi lapar dan kenyang, serta indera terhadap aktivitas makan dan Kesehatan.

TP928 : CURRENT RESEARCH IN FOOD, SKIN HEALTH AND WELLNESS (1/2 SKS)

Matakuliah ini membahas tren dan penelitian terkini di bidang pangan yang terkait dengan kesehatan kulit dan kesehatan manusia secara utuh (fisik dan mental). Mahasiswa akan mengidentifikasi, mempelajari dan mendiskusikan metode, alat serta prinsip riset secara Praktikumis yang relevan untuk menjawab kebutuhan masyarakat & ilmu pengetahuan terkini. Mahasiswa juga akan dilibatkan dalam Praktikum untuk mengimplementasikan pengetahuan teoritis yang telah didapatkan.

TP929: MAKANAN FERMENTASI TRADISIONAL (1/1 sks)

Melalui mata kuliah Makanan fermentasi tradisional dapat mengetahui diversifikasi makanan yang diproses secara fermentasi dari masing-masing wilayah di seluruh Indonesia. Setiap wilayah mempunyai makanan fermentasi yang khas diolah secara tradisional secara turun temurun. Mempelajari pemetaan makanan fermentasi dari masing-masing wilayah juga membahas tahapan proses fermentasi yang menjadi ciri tradisional serta peran mikroorganisme dalam proses fermentasi.

TP929P : PRAKTIKUM MAKANAN FERMENTASI TRADISIONAL (1 sks)

Praktikum makanan fermentasi tradisional berguna agar dapat meningkatkan pemahaman dan skill mahasiswa untuk mengolah makanan fermentasi tradisional. Sehingga dapat seimbangan antara pemahaman secara teori dan Praktikumik.

TP930: NUTRISI DAN KEBUGARAN (2 sks)

Mata kuliah nutrisi dan kebugaran mempelajari penerapan ilmu gizi kepada kelompok atlet maupun non-atlet untuk mencapai prestasi dan performa kerja yang optimal. Ilmu ini mempelajari hubungan antara pengaturan gizi atau pengelolaan makanan dengan kinerja fisik yang bermanfaat untuk kesehatan, kebugaran, pertumbuhan anak serta pembinaan prestasi olahraga. Hal tersebut perlu dipahami agar masyarakat dapat mencapai derajat kesehatan dan kebugaran optimal, serta agar pelatih olahraga prestasi mampu mengoptimalkan pengembangan prestasi atlet binaannya.

TP931 : NUTRIGENOMIC AND PERSONALIZED NUTRITION (2 SKS)

Dalam perkuliahan ini akan dipelajari lebih lanjut tentang hubungan antara faktor genetik, nutrisi dan pola makan dalam mempengaruhi kesehatan manusia serta resiko berbagai jenis penyakit. Berdasarkan pengetahuan teoritis nutrigenomik ini, mahasiswa akan melakukan proyek Praktikumis, pengkajian bukti ilmiah dari publikasi terkini serta merancang suatu konsep atau produk pangan yang dapat diterapkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi individual.

TP932 : PLASTIC & FOOD (2 SKS)

Mata kuliah ini membahas isu-isu terkini tentang keterkaitan antara plastik, sistem pangan dan lingkungan. Topik bahasan mencakup antara lain penggunaan plastik di sepanjang rantai pasok pangan, limbah plastik yang dihasilkan dan dampaknya terhadap lingkungan, isu pencemaran mikroplastik di bahan dan produk pangan, dan berbagai alternatif solusi untuk mengatasi persoalan plastik oleh para aktor di sepanjang rantai pasok pangan.

TP939 : URBAN FARMING (2 SKS)

Kuliah ini memberikan gambaran luas tentang Praktikumek budidaya pertanian, ketahanan pangan, bisnis bahan pangan, pengendalian cemaran kota, pengelolaan sampah kota, dan masalah-masalah sosial, ekonomi, dan lingkungan perkotaan yang bisa dikurangi dengan urban farming, baik di tingkat subsisten atau pun komersial. Mahasiswa akan dapat menilai peran urban farming dalam sistem pangan kotanya pada sekarang dan prospeknya di masa depan. Mahasiswa juga akan dapat menilai peran mereka sebagai warga negara yang terlibat dalam konteks tata-olah pertanian di perkotaan dan relevansinya dengan ketahanan pangan, putaran ekonomi, tatanan sosial dan pengendalian lingkungan, dengan berbagai masalah, kendala dan tantangannya.

TP940: FOOD BODY AND MIND (2 SKS)

This course delves into the intricate interplay between FOOD, PHYSICAL WELLNESS, and MENTAL HEALTH, commencing with the allure of FOOD, exploring appetite, and subsequently examining the consumption of food and its profound impacts on the HUMAN BODY, ultimately influencing the state of one's MIND.

TP941:NON-STARCH POLYSACCHARIDES AS AN INGREDIENT (2 SKS)

Non-starch polysaccharides (NSP) are abundantly used in the food industry as an ingredient with various functionality, for example thickening, water or oil binding, etc. Most NSP can act as hydrocolloid in a food system. This course covers the definition, functionality and characteristics of various NSP from different origins related to its application in food products.

Diagram Alir (Lihat Lampiran)

BAB II

PROGRAM MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN

LATAR BELAKANG

Persaingan industri pangan saat ini telah menerobos batas-batas negara. Globalisasi sistem pangan terlihat jelas dari perubahan-perubahan yang berlangsung di sepanjang rantai pasokan pangan (food supply chain) mulai dari pengadaan bahan baku pada awal tahap produksi sampai produk yang dihasilkan hingga ke pemasaran dan distribusi produk baik tingkat nasional ataupun internasional. Supply chain menjadi lebih panjang dan rumit baik dari sisi jarak geografis maupun spesialisasi pasokan.

Perubahan ini berjalan seiring dengan meningkatnya tuntutan konsumen akan mutu dan keamanan produk pangan. Dengan demikian, untuk dapat terus bertahan dan berkembang di tengah iklim kompetisi global tidak ada pilihan lain bagi industri pangan (termasuk industri kuliner) selain menuju keunggulan (excellence) mutu dan kea-

manan produk. Saat ini industri pangan dituntut untuk menciptakan produk-produk baru yang berasaskan mutu dan keamanan pangan sekaligus dapat diterima dengan baik oleh pasar.

Untuk berkontribusi secara lebih aktif dalam mewujudkan keunggulan di bidang mutu dan keamanan pangan di Indonesia, Universitas Katolik Soegijapranata membuka Program Magister Teknologi Pangan (PMTP). Program ini berdiri sejak 2007 dan telah memperoleh akreditasi “Baik Sekali” secara nasional dengan nomor 1182/SK/BAN-PT/Akred/M/IV/2017. Program ini terus mengembangkan keunggulan di bidang mutu dan keamanan pangan yang berorientasi pada keperluan masyarakat, industri, dan pengambil kebijakan serta konsumen pangan.

VISI

Menciptakan komunitas akademis yang mandiri, kritis dan peduli terhadap permasalahan-permasalahan pangan masyarakat yang terkait dengan tuntutan mutu dan keamanan.

MISI

1. Membekali tenaga profesional di bidang pangan yang memiliki kemampuan untuk mengelola mutu dan keamanan pangan.
2. Melatih kemampuan analisis masalah mutu dan keamanan pangan melalui pen-dekatan kasus aktual dan penerapan sistem mutu yang selalu berkembang melalui program pendidikan, pengajaran, penelitian dan pengabdian masyarakat.
3. Menyelaraskan proses belajar mengajar yang tertib, disiplin dan aktif dalam nilai nilai Kristiani: cinta kasih, keadilan dan kejujuran.

TUJUAN

Program Studi Magister Teknologi Pangan mengarah pada tercapainya tujuan sebagai berikut:

1. Menghasilkan lulusan yang mempunyai kesadaran tentang peranan mutu dan keamanan pangan sebagai determinan utama kesehatan dan kualitas hidup manusia.
2. Menghasilkan lulusan yang mempunyai kemampuan untuk memahami, mengelola, dan mengkaji persoalan mutu dan pangan dalam keseluruhan sistem pangan, yang terdiri dari 3 sub-sistem:
 - a. Penyediaan, pengolahan, dan pengembangan produk.
 - b. Distribusi dan konsumen.
 - c. Kebijakan dan regulasi.
3. Menghasilkan lulusan yang mampu melakukan identifikasi, analisis dan pengambilan keputusan tentang permasalahan mutu dan keamanan pangan saat ini dan mampu mengantisipasi tren ke depan.

PROSPEK LULUSAN

Peluang tempat berkarya bagi lulusan program Magister Teknologi Pangan antara lain adalah Industri Pangan, Lembaga Pemerintah Pusat atau Daerah, Perguruan Tinggi, dan Lembaga Swadaya Masyarakat.

Kurikulum Program Studi Magister Teknologi Pangan

Berdasarkan rapat akademik Program Magister Teknologi Pangan (PMTP) tanggal 20 Agustus 2018, dilakukan implementasi kurikulum baru yang sudah disusun oleh satgas kurikulum PMTP. Kurikulum baru ini dihasilkan dari peninjauan kurikulum PMTP berdasarkan KKNI – SN DIKTI serta peluang double degree dengan Providence University.

Ada 3 program di PMTP:

1. Reguler
2. Fast track
3. Double degree

1. Capaian Pembelajaran Program Magister Teknologi Pangan

I. SIKAP	
1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius yang dilandasi nilai-nilai cinta kasih, keadilan dan kejujuran;
2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas, khususnya bagi mereka yang miskin, lemah dan tersingkir, berdasarkan agama, moral, dan etika;
3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa berdasarkan semangat Soegijapranata;
5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;

8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang Ilmu Teknologi Pangan secara mandiri;
10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
11	Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai etika
12	Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (<i>life-long learning</i>)

II. KETRAMPILAN UMUM

1	Mampu mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif melalui penelitian ilmiah, penciptaan desain atau karya seni dalam bidang ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya, menyusun konsepsi ilmiah dan hasil kajiannya berdasarkan kaidah, tata cara, dan etika ilmiah dalam bentuk tesis yang dipublikasikan tulisan dalam jurnal ilmiah yang terakreditasi baik nasional maupun internasional;
2	Mampu melakukan validasi akademik atau kajian sesuai bidang keahliannya dalam menyelesaikan masalah di masyarakat atau industri yang relevan melalui pengembangan pengetahuan dan keahliannya;
3	Mampu menyusun ide, hasil pemikiran dan argumen saintifik secara bertanggung jawab dan berdasarkan etika akademik, serta mengomunikasikan melalui media kepada masyarakat akademik dan masyarakat luas;
4	Mampu mengidentifikasi bidang keilmuan yang menjadi obyek penelitiannya dan memosisikan ke dalam suatu peta penelitian yang dikembangkan melalui pendekatan inter atau multi disipliner;
5	Mampu mengambil keputusan dalam konteks menyelesaikan masalah pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora berdasarkan kajian, analisis atau eksperimental terhadap informasi dan data;
6	Mampu mengelola, mengembangkan dan memelihara jaringan kerja dengan kolega, sejawat di dalam lembaga dan komunitas penelitian yang lebih luas;

7	Mampu meningkatkan kapasitas pembelajaran secara mandiri;
8	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data hasil penelitian dalam rangka menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
9	Mampu merencanakan, mengelola sumber daya dan memimpin kegiatan penelitian sesuai bidang keilmuannya, dan menyintesis hasil-hasil penelitian untuk berkontribusi dalam pengembangan ilmu dan teknologi pangan.

III. PENGUASAAN PENGETAHUAN

1	Mampu memahami perkembangan ilmu dan teknologi pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi dan keamanan pangan, rekayasa proses pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, serta ilmu pangan terapan) dari hasil-hasil penelitian mutakhir;
2	Menguasai teori dan aplikasi dalam bidang ilmu dan teknologi pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi dan keamanan pangan, rekayasa proses pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, serta ilmu pangan terapan);
3	Mampu memahami dan menganalisis permasalahan pangan melalui identifikasi masalah dan mengembangkan penerapan teknologi yang layak secara teknis;
4	Mampu mengembangkan konsep proses pengolahan, pengembangan produk pangan serta penjaminan mutu pangan.

IV. KETERAMPILAN KHUSUS

1	Mampu mengembangkan ilmu pengetahuan dan atau teknologi di bidang teknologi pangan untuk menghasilkan karya inovatif, teruji, dan bermanfaat bagi masyarakat dalam rangka mempertahankan mutu dan keamanan pangan, pengembangan produk pangan, dan kuliner;
2	Mampu mengumpulkan dan menganalisis informasi dari hasil-hasil penelitian sebelumnya menjadi suatu pola pikir yang bermanfaat;
3	Mampu menghasilkan data yang akurat, menginterpretasikan, dan menghubungkannya dengan pemecahan permasalahan penelitian;
4	Mampu merumuskan permasalahan penelitian berdasarkan perkembangan ilmu pengetahuan mutakhir di bidang pangan melalui pendekatan inter atau multi-disipliner;
5	Mampu menerapkan pendekatan ilmiah untuk menjabarkan permasalahan melalui pengukuran variabel yang sesuai.

2. Staf Pengajar:

NAMA	BIDANG KEAHLIAN
1. Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc	Toksikologi dan Keamanan Pangan
2. Dr. Ir. Lindayani, MP	Imu Pertanian dan Bioteknologi
3. Dr. A. Rika Pratiwi, MSi	Ilmu Pangan
4. Dr. B. Soedarini, S.TP, MP	Mutu dan Keamanan Pangan
5. Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, MP	Ilmu Pangan dan Gizi
6. Dr. V. Kristina Ananingsih, ST, MSc	Rekayasa Proses Pengolahan Pangan
7. Dr. R. Probo Yulianto N., S.TP., MSc	Desain dan Pengembangan Produk
8. Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP	Mikrobiologi Pangan

KURIKULUM

Mata kuliah yang disediakan di PMTP adalah sebagai berikut.

1. Mata kuliah matrikulasi, yang diperuntukkan HANYA bagi mahasiswa lulusan S1 non teknologi pangan
2. Mata kuliah wajib, yang wajib diselesaikan oleh semua peserta
3. Mata kuliah pilihan, yang disusun berdasarkan pilihan peserta

Berikut adalah nama mata kuliah dan bobot sks-nya.

1. Mata Kuliah Matrikulasi

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TPM.224	Fisika dan Kimia Pangan	3
2	TPM.225	Mikrobiologi Pangan	3

2. Mata Kuliah Wajib Program Studi

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
1	TPW.611	Metode Riset dan Komunikasi Ilmiah	3
2	TPW.6541	Etika Pangan	2
3	TPW.613	Analisis Pangan Terpadu	3

4	TPW630	Penyusunan Proposal	2
5	TPW.633	Seminar	2
6	TPW.6991	Tesis	8
*	TPW.627	Studi Independen	1
*	PU2674	Independent Study	1
*	PU2713	Experimental Study	2
*	TPW.656	Studi Eksperimental	2

* Mata kuliah wajib tambahan untuk program double degree

3. Mata Kuliah Pilihan

No	Kode	Nama Matakuliah	SKS
Rumpun Rekayasa Pangan			
1	TPP.624	Rekayasa Proses Pangan	3
2	TPP.644	Teknologi Pengeringan	3
3	TPP.645	Cereal Chemistry and Processing	2
4	PU3251	*Meat Chemistry and Processing Technology	3
5	PU2712	*Fruit and Vegetable Processing	3
Rumpun Pengembangan Produk			
1	TPP.646	Analisis Sensori	3
2	TPP.653	Desain dan Pengembangan Produk	3
Rumpun Nutrisi dan Pangan Fungsional			
1	TPP.651	Pangan Fungsional dan Nutraceutical	3
2	TPP.657	<i>Gizi dan Kesehatan</i>	3
3	PU	*Nutrition Biochemistry	2
4	PU2711	*Nutrition and Cancer	2
5	PU	*Nutrition of Woman and Children	2
6	PU3253	<i>*Advanced Nutrition Education and Counselling</i>	2
Rumpun Mikrobiologi dan Bioteknologi			
1.	TPP.612	Bioteknologi Pangan Terpadu	3
2.	TPP.655	Fermentasi Pangan	3
3.	TPP.656	Wine and Food Culture	3
4.	PU3250	*Application of Molecular BioTechnology	3
5.	PU	*Bioprocess Technology	2

Rumpun Keamanan dan Integritas Pangan			
1.	TPP.621	Toksikologi Pangan	3
2.	TPP.652	Penjaminan Mutu Pangan	3
3.	TPP.6461	Analisis Keamanan Pangan	3
4.	TPP.618	Novel Food Contaminants	2

Berikut adalah diagram alir kurikulum masing-masing program di PMTP

Program Reguler					
Tahun Pertama			Tahun Kedua		
Semester Ganjil		Semester Genap		Semester Ganjil	
17 SKS		11 SKS		8 SKS	
Penyusunan Proposal (Proposal Preparation)	2	Seminar (Seminar)	2	Tesis	8
Metode Riset dan Komunikasi Ilmiah	3	Etika Pangan	2		
Analisa Pangan Terpadu	3	MK Pilihan	7		
MK Pilihan	9				
Jumlah	17		11		8

Program Fast Track					
Tahun Pertama			Tahun Kedua		
Semester Ganjil		Semester Genap		Semester Ganjil	
15 sks		15 sks		6 sks	
Penyusunan Proposal	2	Etika Pangan	2	Seminar	2
Analisis Pangan Terpadu	3	Tesis	8	MK Pilihan	4
MK Pilihan	10	MK Pilihan	5		
Jumlah	15		15		6

Program Double Degree							
Tahun Pertama				Tahun Kedua			
Semester Ganjil		Spring		Fall		Semester Genap	
12 sks		7 credits		7 credits		10 sks	
Seminar I	1	Seminar II	1	Seminar III	2	Tesis	8
Studi Independen 1	1	Studi Independen 2	1	Studi Eksperimental 1	2	Studi Eksperimental 2	2
Etika Pangan	2						
Analisis Pangan Terpadu	3						
Metode Riset dan Komunikasi Ilmiah	3	MK Pilihan	6	MK Pilihan	5		
MK Pilihan	2	MK Pilihan	5	MK Pilihan	3		
Catatan: MK khusus untuk Program Double Degree yang WAJIB diambil: <ol style="list-style-type: none"> Semester Ganjil: MK Pilihan Studi Independen 1 (1 sks); Spring: MK Pilihan Studi Independen 2 (1 sks); Fall: MK Pilihan Studi Eksperimental 1 (2 sks); Semester Genap: MK Pilihan Studi Eksperimental 2 (2 sks) 							

Program Reguler

Pendaftaran

Untuk mengikuti program ini, calon peserta harus memenuhi syarat minimal:

- Lulusan S1 atau yang setara (D4) dari program-program Studi: Teknologi Pangan, Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Teknologi Industri Pertanian, Pertanian, Peternakan, Perikanan, Kelautan, Biologi, Kimia, Farmasi, Kesehatan Masyarakat, Teknik Kimia, dan sejenisnya.
- IP kumulatif $\geq 2,75$
- Mempunyai skor TOEFL minimal 450
- Lulus Psikotes Seleksi Mahasiswa S2 (PSM-S2)

Pendaftaran PMTP dibuka pada sepanjang tahun secara *online* di web <http://pmb.unika.ac.id/> Berkas yang perlu disiapkan berupa dokumen untuk diunggah adalah:

1. Scan Foto
2. Scan KTP
3. Scan Ijazah S1
4. Scan Transkrip S1
5. Scan Skor TOEFL
6. Surat rekomendasi (2 buah)

Pembayaran pada bank yang ditunjuk dilakukan setelah mendapatkan nomor Virtual Account (VA) melalui web tersebut.

Pelaksanaan Psikotest Seleksi Mahasiswa S2 (PSM S2) dilaksanakan pada:

Hari : Senin-Jumat,

Waktu : 08.00-13.00 WIB

Tempat : Pusat Psikologi Terapan - Universitas Katolik Soegijapranata

Gedung Theresia Lt. 2 Kampus Unika Soegijapranata

Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan Dhuwur, Semarang

Telp. 024 8441555 Ext 2002

BAB III

INFORMASI KEMAHASISWAAN FAKULTAS

Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata adalah peserta didik yang terdaftar secara resmi dan belajar pada Fakultas Teknologi Pertanian Unika SOEGIJAPRANATA. Hak yang dimiliki mahasiswa tersebut adalah :

1. Menggunakan kebebasan akademik yang bertanggungjawab dan mengkaji ilmu sesuai dengan norma dan susila yang berlaku dalam lingkungan akademik.
2. Memperoleh pendidikan dan pengajaran sebaik-baiknya dan layanan administrasi akademik yang sesuai dengan minat, bakat, dan kemampuan.
3. Memanfaatkan fasilitas Fakultas dan Universitas dalam rangka proses belajar mengajar.
4. Mendapat bimbingan dari staf pengajar yang bertanggungjawab atas perkuliahan yang diikutinya.
5. Memperoleh layanan informasi yang berkaitan dengan program studi yang diikuti serta hasil belajarnya.
6. Menyelesaikan studi lebih awal dari jadwal yang ditetapkan menurut aturan yang berlaku.
7. Memperoleh layanan kesejahteraan sesuai dengan peraturan yang berlaku di UNIKA Soegijapranata.
8. Memanfaatkan sumber daya Fakultas dan Universitas melalui lembaga kemahasiswaan yang mengurus dan mengatur, sesuai dengan minat, bakat, penalaran serta kepedulian pada masyarakat.
9. Ikut serta dalam lembaga kemahasiswaan Fakultas dan atau Universitas.

Sedangkan kewajiban yang dimiliki adalah :

1. Ikut menanggung biaya penyelenggaraan pendidikan, kecuali bagi mahasiswa yang dibebaskan dari kewajiban tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku.
2. Mematuhi semua peraturan yang berlaku di Fakultas maupun Universitas.
3. Ikut serta memelihara sarana dan prasarana pendidikan, kebersihan maupun keamanan di lingkungan Fakultas dan Universitas.
4. Menghargai ilmu dan nama baik Fakultas serta Universitas.
5. Menjunjung tinggi kebudayaan Nasional.
6. Meningkatkan kemampuan untuk menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi sesuai dengan program studi yang diikuti serta menaati etika ilmu pengetahuan.

Di Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata, lembaga kemahasiswaan terdiri atas Senat Mahasiswa Fakultas dan Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas. Ketua Lembaga tersebut menjalankan kegiatan kemahasiswaan sesuai dengan fungsi dan kewenangannya. Selain itu juga terdapat komunitas-komunitas basis yang bergerak di bidang yang sesuai dengan minat dan kemampuan, seperti Pers Mahasiswa (TERASI), Sport Club (futsal, badminton, basket), Art Club (dance, paduan suara, akustik), Science Club.

Beberapa kegiatan yang dilakukan oleh para mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, antara lain :

1. Pembekalan Terpadu Mahasiswa Baru (PTMB)
2. Latihan Kepemimpinan Tingkat Dasar (LKTD)
3. Kegiatan Rutin Olahraga, seperti : sepak bola, basket, futsal, badminton
4. Lomba Debat Ilmiah Pangan dan Lomba Kreativitas Pangan untuk siswa SMU se-Jawa Tengah
5. Food Science Student Conference (FOSTER)
6. Seminar, Diskusi dan *Talk Show*
7. Sarasehan (dosen, mahasiswa, dan alumni)
8. Kemah Bakti Mahasiswa
9. Delegasi pada Kompetisi Ilmiah berbahasa Indonesia / Inggris di bidang pangan.
10. Student of the Year.
11. Pentas seni dan expo kuliner (FANTASTIC)

Selain itu juga tersedia beberapa jenis beasiswa yang diperuntukkan bagi para mahasiswa dengan kriteria-kriteria tertentu yang diharapkan oleh para pemberi beasiswa, antara lain:

- | |
|---|
| 1. PT Ulam Tiba Halim |
| 2. Beasiswa PPA |
| 3. Beasiswa BBM |
| 4. Beasiswa Yayasan Sandjojo |
| 5. Beasiswa Van Deventer-Maas Stichting |
| 6. Beasiswa Djarum plus |
| 7. Beasiswa CIMB Niaga |
| 8. Indofood Riset Nugraha |
| 9. Nutrifood Research Grant |
| 10. Beasiswa Alumni |

Universitas juga menyediakan asuransi bagi mahasiswa (dengan syarat dan ketentuan yang telah disepakati dengan penyedia asuransi), berupa (1) asuransi kesehatan berbentuk penggantian dana bagi mahasiswa yang sakit hingga perlu dirawat inap dan (2) asuransi jiwa. Klaim dapat ditunjukkan ke Fakultas Teknologi Pertanian untuk kemudian diteruskan ke Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan.

LAMPIRAN

PEDOMAN PERILAKU DAN TATA KRAMA MAHASISWA UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Pedoman Perilaku dan Tata Krama Mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata ini ditetapkan berdasarkan Statuta Universitas Katolik Soegijapranata dan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Pedoman ini berlaku sebagai kode etik bagi semua mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata dan bertujuan untuk menciptakan ketertiban kampus dan suasana yang kondusif bagi tercapainya tujuan pembinaan mahasiswa.

A. SIKAP

Menghormati dan menjunjung tinggi nama Universitas Katolik Soegijapranata sebagai almamater.

1. Menghormati semangat kristiani yang menjiwai karya pelayanan Universitas Katolik Soegijapranata.
2. Menjunjung tinggi kebudayaan nasional.
3. Menghargai ilmu pengetahuan dan teknologi yang didasari oleh nilai-nilai kemanusiaan yang luhur.
4. Mematuhi semua peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Katolik Soegijapranata.
5. Menghormati dosen, karyawan, teman dan orang lain.

B. PERILAKU

1. Menjaga kewibawaan dan nama baik Universitas Katolik Soegijapranata.
2. Menciptakan suasana yang mendukung kelancaran proses perkuliahan; masuk kuliah tepat waktu, menjaga ketenangan ruang kelas, aktif dalam mengikuti kuliah, dll.
3. Mengenakan pakaian formal yang sesuai dengan status dan perannya sebagai mahasiswa.
4. Menggunakan Bahasa Indonesia baku sebagai bahasa komunikasi resmi.
5. Mematuhi semua peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Katolik Soegijapranata.

- | | |
|----|---|
| 6. | Menempatkan diri secara wajar dan benar dalam hubungannya dengan dosen, karyawan, maupun sesama mahasiswa. |
| 7. | Ikut serta memelihara sarana dan prasarana serta kebersihan, ketertiban, dan keamanan Universitas Katolik Soegijapranata. |
| 8. | Menciptakan iklim yang baik guna pengembangan kepribadian. |
| 9. | Menciptakan budaya mau mendengarkan dan menghargai pendapat orang lain. |

C. PENAMPILAN

- | | |
|----|--|
| 1. | Bersikap sopan, baik di dalam maupun di luar kelas. |
| 2. | Rapi dan sederhana; menghindarkan diri dari penampilan yang berlebihan, baik dalam pemakaian aksesoris maupun model pakaian. |
| 3. | Menjaga kesehatan diri dalam pergaulan termasuk menghindarkan bau badan yang bisa mengganggu komunikasi. |

D. LARANGAN

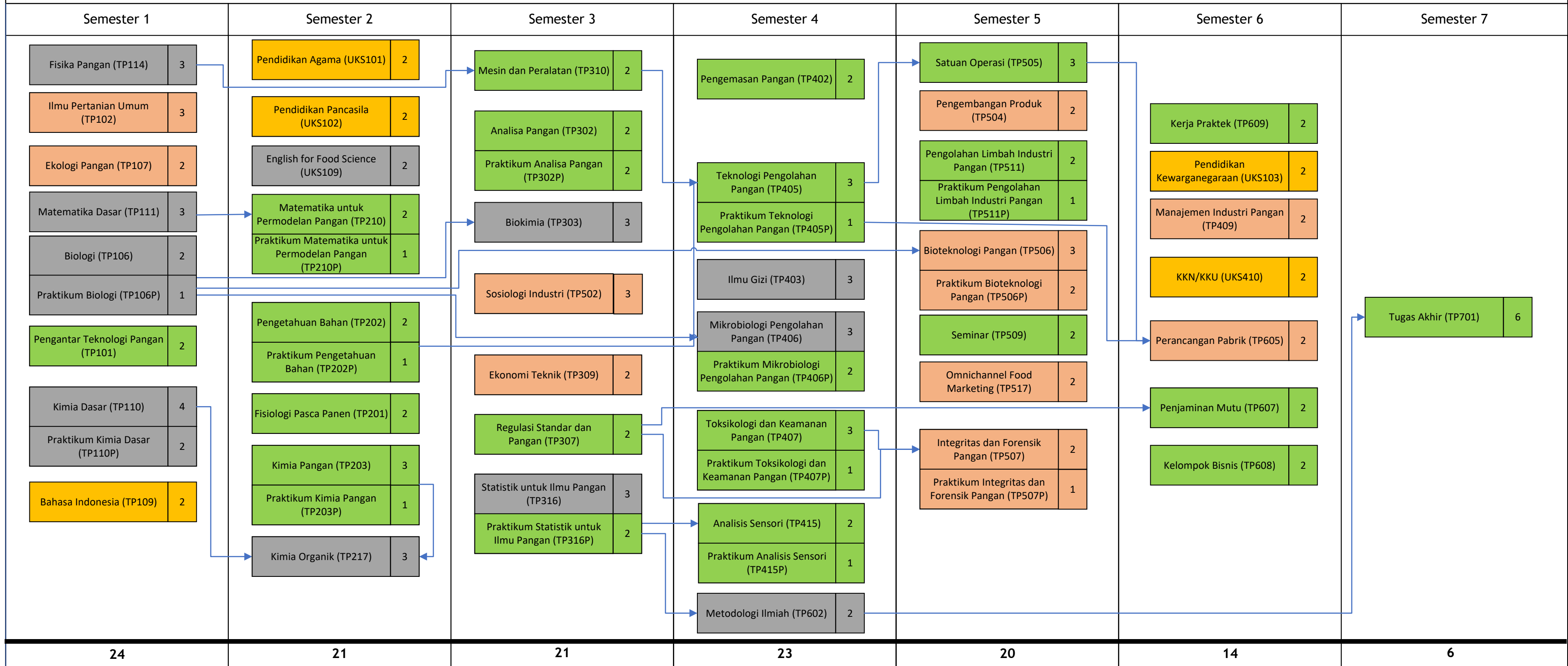
- | | |
|----|---|
| 1. | Tidak membuat kegaduhan dan keributan yang mengganggu perkuliahan dan ketertiban kampus pada umumnya. |
| 2. | Tidak melakukan kecurangan, baik dalam bidang akademik, administratif, maupun keuangan. |
| 3. | Tidak merokok pada waktu kuliah. |
| 4. | Tidak diskriminatif dalam pergaulan. |
| 5. | Tidak membawa senjata tajam dan/atau senjata api ke dalam kampus |
| 6. | Tidak membangkitkan ketersinggungan dalam masalah suku, agama, ras dan antar golongan (SARA). |
| 7. | Tidak membawa, memakai, atau mengedarkan obat-obat terlarang dan/atau minuman keras. |
| 8. | Tidak melakukan pelanggaran norma susila, antara lain berbicara jorok, pelecehan seksual, kumpul kebo, dll. |
| 9. | Tidak mengenakan kaos oblong dan/atau sandal dalam mengikuti kuliah dan acara-acara resmi lainnya. |

E. SANKSI

Mahasiswa yang melanggar ketentuan-ketentuan tersebut di atas dapat:

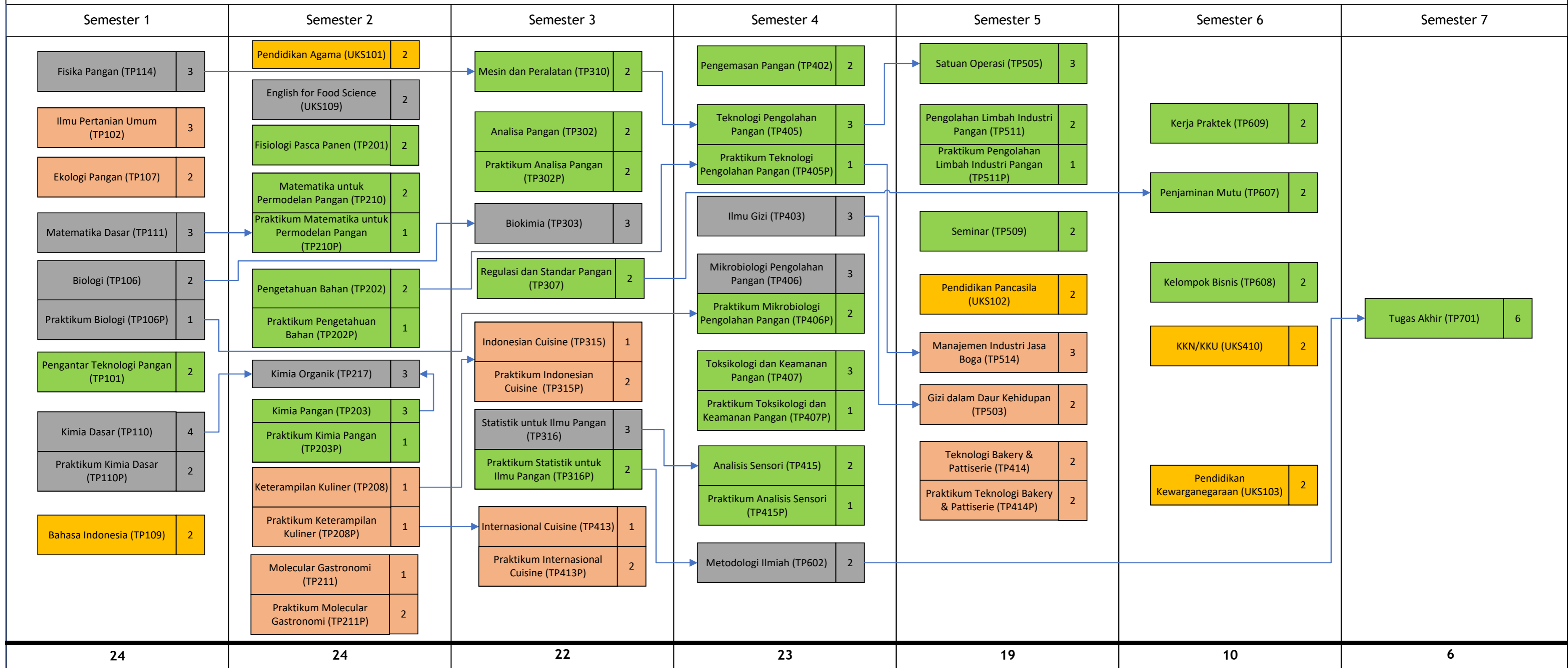
1. ditegur secara lisan atau tertulis oleh dosen, dan/atau pimpinan Fakultas/Jurusan,
2. diskors oleh Ketua Jurusan atau Dekan,
3. dikenakan denda administratif dan/atau keuangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku,
4. dikeluarkan dari universitas oleh Rektor.

Diagram Alir Pengambilan Mata Kuliah IFT Program Studi Teknologi Pangan - Food Technology Innovation Universitas Katolik Soegijapranata Tahun 2024



	Essential
	Dasar
	Kekhasan

Diagram Alir Pengambilan Mata Kuliah IFT Program Studi Teknologi Pangan - Nutrition and Culinary Technology Universitas Katolik Soegijapranata Tahun 2024



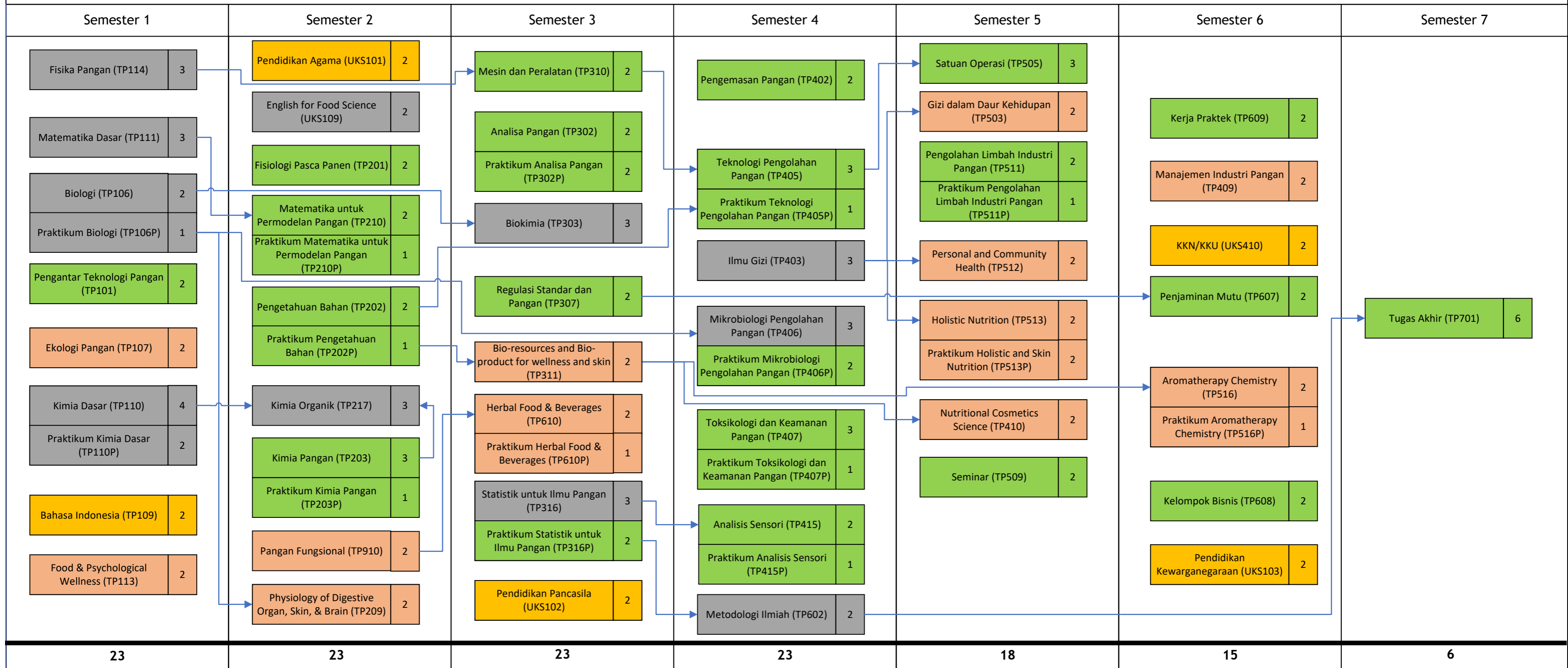
	Essential
	Dasar
	Kekhasan

Diagram Alir Pengambilan Mata Kuliah IFT

Program Studi Teknologi Pangan - Food for Beauty and Wellness

Universitas Katolik Soegijapranata

Tahun 2024



	Essential
	Dasar
	Kekhasan