

7. Program Studi Teknologi Pangan (S1)

Visi

Menjadi Program Studi Teknologi Pangan yang unggul di bidang industri pangan berbasis sumber daya lokal melalui sistem pendidikan terbuka dan jarak jauh berkualitas dunia.

Misi

1. Menyediakan akses pendidikan tinggi terbuka, fleksibel, dan jarak jauh yang berkualitas dunia di bidang industri pangan berbasis sumber daya lokal
2. Melaksanakan penelitian dan inovasi di bidang industri pangan berbasis sumber daya lokal
3. Mengembangkan, mendiseminasikan, dan memanfaatkan hasil kajian di bidang industri pangan berbasis sumber daya lokal untuk memberdayakan masyarakat.

Tujuan

1. Menghasilkan sarjana teknologi pangan yang kompeten di bidang industri pangan yang berwawasan kewirausahaan.
2. Menghasilkan karya penelitian dan inovasi teknologi pangan yang bermutu berbasis sumber daya pangan lokal.
3. Menerapkan hasil kajian bidang industri pangan berbasis sumber daya lokal untuk memberdayakan masyarakat.
4. Menjalin kolaborasi dengan para pemangku kepentingan yang strategis, sinergis, dan berkelanjutan.

Capaian pembelajaran Lulusan

Kurikulum Program Studi Strata 1 Teknologi Pangan merujuk pada rekomendasi PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) dan IFT (*Institute of Food Technologists*) Capaian pembelajaran dirumuskan sebagai acuan program studi untuk menyusun kurikulum inti pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan. Capaian pembelajaran inti di Program Studi Teknologi Pangan dikelompokkan menjadi 12 ranah kompetensi atau bahan kajian, yaitu (1) Kimia dan Analisis Pangan, (2)

Mikrobiologi Pangan, (3) Keamanan Pangan, (4) Rekayasa dan Proses Pengolahan Pangan, (5) Biokimia Pangan, Gizi, dan Kesehatan, (6) Ilmu Pangan Terapan-Ilmu Sensori, (7) Ilmu Pangan Terapan-Manajemen Jaminan Mutu Pangan, (8) Ilmu Pangan Terapan-Peraturan dan Legislasi Pangan, (9) Ilmu Pangan Terapan-Analisis Data dan Statistika, (10) Komunikasi Lisan dan Tulisan, (11) Berfikir Kritis dan Penyelesaian Masalah, (12) Profesionalisme dan Kepemimpinan. Adapun Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi S1 Teknologi Pangan terdiri dari:

- CPL 1. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu kimia dan analisis pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 2. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu mikrobiologi pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 3. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu keamanan pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 4. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu rekayasa dan pengolahan pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 5. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu biokimia pangan, gizi, dan kesehatan secara terpadu untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 6. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu pangan terapan di bidang ilmu sensori secara terpadu dalam proses produksi pangan untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 7. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu pangan terapan di bidang manajemen jaminan mutu pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 8. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu pangan terapan berdasarkan peraturan dan legislasi pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,

- CPL 9. Lulusan mampu menerapkan prinsip ilmu pangan terapan berdasarkan analisis data dan statistika secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu,
- CPL 10. Lulusan mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan yang terkait dengan aspek teknis dan non-teknis,
- CPL 11. Lulusan mampu berfikir secara kritis dan analitis, memecahkan permasalahan, bertanggungjawab atas pekerjaannya secara mandiri, dan membuat keputusan secara tepat berdasarkan informasi yang dapat dipertanggungjawabkan,
- CPL 12. Lulusan mampu bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang lain yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi, dan memimpin dalam berbagai situasi,
- CPL 13. Lulusan memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan,
- CPL 14. Lulusan mampu merancang usaha sendiri (wirausaha) dalam bidang pangan yang memiliki nilai jual dan bermutu.

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
Struktur Kurikulum Program Sarjana
Program Studi: 84/Teknologi Pangan (S1)

No.	Mata Kuliah		sks	Waktu Ujian	Bahan Ajar yang Digunakan		Paket Arahkan per Semester dan sks								Ket	
	Kode	Nama Mata Kuliah			Kode	Nama Mata Kuliah	1	2	3	4	5	6	7	8	I	II
1	STTP4101	Pengantar Kimia untuk Teknologi Pangan	3	I.1	STTP4101	Pengantar Kimia untuk Teknologi Pangan	3									
2	STTP4102	Kimia Organik Pangan	3	I.4	PEKI4203	Kimia Organik 1 (Edisi 2)	3									
3	Pilih Salah Satu Sesuai Data Pribadi															
	MKWN4101	Pendidikan Agama Islam	3	I.5	MKWN4101	Pendidikan Agama Islam	3									
	MKWN4102	Pendidikan Agama Katolik			MKWU4102	Pendidikan Agama Katolik (Edisi 2)										
	MKWN4103	Pendidikan Agama Kristen			MKWU4103	Pendidikan Agama Kristen										
	MKWN4104	Pendidikan Agama Buddha			MKWU4104	Pendidikan Agama Buddha										
	MKWN4105	Pendidikan Agama Hindu			MKWU4105	Pendidikan Agama Hindu										
	MKWN4107	Pendidikan Agama Konghucu			MKWU4107	Pendidikan Agama Konghucu										
4	STBI4110	Biologi Umum	3	II.2	BIOL4110	Biologi Umum (Edisi 3)	3									
5	STTP4103	Mikrobiologi Dasar Pangan	3	I.2	BIOL4223	Mikrobiologi (Edisi 3)	3									
6	MKDI4202	Belajar di Era Digital	3	II.5	MKWI4202	Belajar di Era Digital (Edisi 2)	3									WT
7	STMA4111	Kalkulus Diferensial	3	I.2	MATA4110	Kalkulus I (Edisi 3)		3								
8	SPFI4101	Mekanika dan Kalor	3	I.4	SPFI4101	Mekanika dan Kalor		3								
9	STTP4111	Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan	3	I.5	STTP4111	Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan		3								WT
10	STTP4112	Kimia Pangan	3	II.3	PANG4213	Kimia Pangan (Edisi 2)		3								
11	STTP4113	Analisis Pangan	3	II.4	PANG4411	Analisis Pangan (Edisi 2)		3								
12	STTP4114	Biokimia Pangan	3	II.5	STTP4114	Biokimia Pangan		3								
13	MKDI4203	Kewirausahaan di Era Digital	3	I.1	MKWI4203	Kewirausahaan di Era Digital (Edisi 2)			3							WT
14	STTP4201	Satuan Operasi Industri Pangan	3	I.2	PANG4326	Satuan Operasi Industri Pangan (Edisi 2)			3							
15	STTP4202	Metabolisme Zat Gizi Pangan	3	I.4	PANG4223	Metabolisme Zat Gizi Pangan (Edisi 2)			3							

No.	Mata Kuliah		sks	Waktu Ujian	Bahan Ajar yang Digunakan		Paket Arahkan per Semester dan sks								Ket	
	Kode	Nama Mata Kuliah			Kode	Nama Mata Kuliah	1	2	3	4	5	6	7	8	I	II
16	STTP4203	Teknologi Pengolahan Pangan	3	II.1	PANG4312	Teknologi Pengolahan Pangan (Edisi 2)			3							
17	MKWN4108	Bahasa Indonesia	2	II.3	MKWU4108	Bahasa Indonesia (Edisi 2) 2025/2026 Ganjil			2							
					MKWN4108	Bahasa Indonesia 2025/2026 Genap										
18	STTP4204	Prinsip Teknik Pangan	3	II.4	STTP4001	Panduan Prinsip Teknik Pangan			3						Bp	BPro
					PANG4215	Prinsip Teknik Pangan (Edisi 2)										
19	STTP4205	Praktikum Kimia dan Analisis Pangan	2	99	PANG4423	Praktikum Kimia dan Analisis Pangan (Edisi 2)			2						Pr	
20	STTP4206	Praktikum Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan	2	99	PANG4422	Praktikum Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan (Edisi 2)			2						Pr	
21	MKWN4110	Pancasila	2	I.3	MKWN4110	Pancasila				2						WT
22	MKDI4201	Bahasa Inggris	3	II.2	MKWI4201	Bahasa Inggris (Edisi 2)				3						
23	STTP4211	Evaluasi Sensori	2	I.2	PANG4324	Evaluasi Sensori (Edisi 3)				2						
24	STTP4213	Keamanan Pangan	2	I.4	PANG4318	Keamanan Pangan (Edisi 2)				2						
25	STTP4212	Evaluasi Nilai Gizi Pangan	3	I.5	STTP4002	Panduan Evaluasi Nilai Gizi Pangan				3					Bp	BPro
					PANG4325	Evaluasi Nilai Gizi Pangan (Edisi 2)										
26	MKKI4201	Pengantar Statistika	3	II.1	SATS4121	Metode Statistik 1 (Edisi 3)				3						
27	STTP4214	Sistem Jaminan Mutu di Industri Pangan	3	II.3	STTP4003	Panduan Sistem Jaminan Mutu di Industri Pangan				3					Bp	BPro
					PANG4412	Pengendalian Mutu Industri Pangan (Edisi 3)										
28	MKWN4109	Pendidikan Kewarganegaraan	2	II.4	MKDU4111	Pendidikan Kewarganegaraan (Edisi 3) 2025/2026 Ganjil				2						
					MKWN4109	Pendidikan Kewarganegaraan 2025/2026 Genap										
29	STTP4207	Praktik Biokimia Pangan	1	99	STTP4004	Panduan Praktik Biokimia Pangan				1					P	Pro
30	STTP4309	Bioteknologi Pangan	2	I.1	PANG4410	Bioteknologi Pangan					2					
31	STTP4303	Rancangan Produk Pangan dan Gizi	2	I.2	STTP4303	Rancangan Produk Pangan dan Gizi					2				Bp	BPro

[illegible]

No.	Mata Kuliah		sks	Waktu Ujian	Bahan Ajar yang Digunakan		Paket Arah per Semester dan sks								Ket	
	Kode	Nama Mata Kuliah			Kode	Nama Mata Kuliah	1	2	3	4	5	6	7	8	I	II
44	STTP4316	Manajemen Lingkungan untuk Industri Pangan Berkelanjutan	3	II.3	PANG4323	Teknik Penanganan Limbah Industri Pangan (Edisi 2)						3				
45	STTP4302	Metodologi Penelitian	3	99	MSIM4312	Metodologi Penelitian						3			P	BWo
46	STTP4401	Rancangan Percobaan untuk Teknologi Pangan	3	I.1	PANG4327	Rancangan Percobaan untuk Teknologi Pangan (Edisi 2)							3		Bp	BPro
47	STTP4402	Regulasi Pangan	2	I.2	PANG4415	Regulasi Pangan (Edisi 2)							2			WT
48	STTP4403	Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	3	II.4	STTP4403	Pengemasan dan Penyimpanan Pangan							3		Bp	BPro
49	Pilih salah satu Tugas Akhir Program Sarjana (TAPS)															
	STTP4450	Ujian Komprehensif Tertulis (UKT) ##	6	0.2	MKKI4450	Panduan Tugas Akhir Program Sarjana (TAPS)							6			BW
	STTP4460	Artikel Ilmiah		99											P	BWo
50	STTP4408	Praktikum Evaluasi Sensori	2	99	PANG4430	Praktikum Evaluasi Sensori							2		Pr	
51	STTP4216	Praktik Satuan Operasi Industri Pangan	2	99	PANG4428	Praktikum Prinsip Teknik Pangan (Edisi 2)							2		P	Pro
52	STTP4409	Pemasaran dan Fotografi Pangan	3	99	STTP4008	Panduan Pemasaran dan Fotografi Pangan								3	P	Pro, WT
					EMBS4212	Manajemen Pemasaran										
53	STTP4407	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan	2	99	PANG4424	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan (Edisi 2)								2	Pr	
54	STTP4411	Praktik Kewirausahaan Produk Pangan	4	99	PANG4417	Kewirausahaan Produk Pangan (Edisi 2)								4	P	Pro
Total sks			145				18	18	21	21	20	20	18	9		

Keterangan:

Bahan ajar disertai multimedia

Bahan ajar non cetak (BANC) dalam bentuk multi media sebagai pengayaan dapat diakses di <https://sl.ut.ac.id/pengayaan>## Panduan Ujian Komprehensif Tertulis (UKT) dalam bentuk digital dapat diakses di <https://elearning.ut.ac.id>

Kolom I : Mata kuliah praktik (P)/praktikum (Pr)/berpraktik (BP)/berpraktikum (BPr)

Kolom II : Jenis layanan pembelajaran mata kuliah

T = Tutorial tatap muka (TTM) atau tutorial webinar (Tuweb) untuk Layanan SIPAS SEMI

WT = Wajib tuton untuk layanan SIPAS PENUH dan SIPAS PLUS

BW = Bimbingan Wajib (non Matakuliah P/Pr/BP/BPr)

BWo = Bimbingan Wajib Online (non Matakuliah P/Pr/BP/BPr)

Pro = Mata kuliah praktik/praktikum wajib bimbingan online

BPro = Mata kuliah berpraktik/berpraktikum wajib bimbingan online

** Mata Kuliah Prasyarat Tugas Akhir Program Sarjana (TAPS):

- | | |
|--|--|
| 1. STTP4214 – Sistem Jaminan Mutu di Industri Pangan | 3. STTP4204 – Prinsip Teknik Pangan |
| 2. STTP4213 – Keamanan Pangan | 4. STTP4212 – Evaluasi Nilai Gizi Pangan |

Prasyarat Mata Kuliah:

1. STTP4205 – Praktikum Kimia dan Analisis Pangan (Mahasiswa telah menempuh dua mata kuliah STTP4112 Kimia Pangan dan STTP4113 Analisis Pangan)
2. STTP4206 – Praktikum Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan (Mahasiswa telah menempuh mata kuliah STTP4111 Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan)
3. STTP4207 – Praktikum Biokimia Pangan (Mahasiswa telah menempuh mata kuliah STTP4114 Biokimia Pangan)
4. STTP4408 – Praktikum Evaluasi Sensori (Mahasiswa telah menempuh mata kuliah STTP4211 Evaluasi Sensori)
5. STTP4216 – Praktik Satuan Operasi Industri Pangan (Mahasiswa telah menempuh mata kuliah STTP4201 Satuan Operasi Industri Pangan)
6. STTP4407 – Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan (Mahasiswa telah menempuh mata kuliah STTP4203 Teknologi Pengolahan Pangan)

Waktu Ujian 99 : Tanpa Ujian Akhir semester (UAS), nilai mata kuliah sepenuhnya dari nilai laporan praktik/praktikum/artikel ilmiah

Mahasiswa sangat direkomendasikan memilih satu layanan bantuan belajar