

## SPESIFIKASI PROGRAM STUDI

### 1. Deskripsi Program Studi

- a. Nama Program Studi : Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian
- b. Visi : Menjadi program studi dengan reputasi global dan mengakar kuat di tingkat nasional dalam bidang pangan dan hasil pertanian.
- c. Misi :
  1. Menyelenggarakan pendidikan tinggi bereputasi global di bidang teknologi pangan dan hasil pertanian untuk menghasilkan lulusan yang berkompetensi unggul, berkarakter mulia dan dijiwai nilai-nilai Pancasila.
  2. Menyelenggarakan penelitian dan inovasi di bidang teknologi pangan dan hasil pertanian untuk pengembangan ilmu yang bermanfaat bagi masyarakat, baik lokal, nasional dan global.
  3. Melakukan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan berbasis penerapan inovasi iptek dan foodtechno-preneurship.
- d. Tujuan :
  1. Menghasilkan sarjana yang mampu merancang proses penambahan nilai terhadap bahan pangan dan hasil pertanian dengan memadukan prinsip-prinsip ilmu pangan dengan berbagai rekayasa proses pengolahan untuk menghasilkan produk yang aman, bermutu, ramah lingkungan.
  2. Menghasilkan inovasi teknologi yang dapat meningkatkan daya saing produk pangan dan hasil pertanian.
  3. Menyediakan paket teknologi yang memberikan nilai tambah pada produk pangan dan hasil pertanian yang dimanfaatkan oleh masyarakat.
- e. Jenjang Pendidikan : S1
- f. Gelar : **S.T.P.**
- g. Tahun berdiri :
- h. Masa Studi Normal : 4 tahun
- i. Akreditasi Nasional : A
- j. Akreditasi/Sertifikasi :  
Internasional

### 2. Profil Lulusan

No	Profil Lulusan (PL)	Deskripsi Profil Lulusan
PL1	Profesional di Industri pangan dan hasil pertanian	Sarjana Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian dapat berperan secara profesional di Industri

		Pangan dan Hasil Pertanian antara lain sebagai supervisor produksi, bekerja di bagian pengendalian mutu, dan riset dan pengembangan produk.
<b>PL2</b>	Wirausahawan di bidang pangan dan hasil pertanian	Sarjana Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian dapat berperan sebagai calon wirausahawan yang kreatif dan inovatif dengan basis pengetahuan tentang pengolahan berbagai produk pangan dan hasil pertanian, pengembangan produk dan proses, usaha jasa boga, kewirausahaan dsb
<b>PL3</b>	Peneliti dan Akademisi	Sarjana Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian dapat berperan sebagai peneliti seperti penelitian aplikasi ilmu teknologi pangan dan hasil pertanian dan pengembangan produk, di Balai atau Lembaga Penelitian, atau di bagian <i>research and development</i> di Industri Pangan, dan berpotensi untuk studi lanjut sebagai mahasiswa pasca sarjana. Sarjana Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian juga dapat berperan sebagai calon akademisi sebagai pengajar dan peneliti di Universitas berbasis teknologi pangan dan hasil pertanian atau bidang terkait lainnya
<b>PL4</b>	Birokrat di bidang pangan dan hasil pertanian	Sarjana Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian dapat berperan sebagai calon birokrat di bidang pangan dan hasil pertanian baik di institusi pemerintah seperti BPOM, Kementerian Pertanian, Kementerian Perindustrian, maupun di organisasi dunia seperti WHO, FAO

### 3. Capaian Pembelajaran

No	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
<b>Sikap</b>	
S1	▪ Menunjukkan sikap Pancasila dan kesadaran terhadap kepentingan bangsa dan negara serta menghargai keanekaragaman budaya;
S2	▪ Menunjukkan kepekaan sosial, sikap jujur, bertanggung-jawab, percaya diri, kematangan emosional, beretika, taat hukum dan kesadaran menjadi pembelajar sepanjang hayat.
<b>Ketrampilan Umum</b>	
KU1	▪ Mampu menganalisis data serta mengambil keputusan dalam rangka menunjukkan kinerja mandiri dan kelompok untuk menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat

KU2	Mampu berargumentasi secara ilmiah, berpikir logis, kritis, sistematis, serta inovatif dengan memanfaatkan teknologi informasi untuk menghasilkan solusi dalam bidang teknologi pangan dan hasil pertanian
KU3	Mampu berkomunikasi secara saintifik baik lisan maupun tertulis
<b>Ketrampilan Khusus</b>	
KK1	Mampu mengelola organisasi dan proyek, serta memiliki ketrampilan yang diperlukan dalam bekerja dan berinteraksi dengan orang yang beragam latar belakangnya
KK2	Mampu merancang unit pengolahan pangan dan hasil pertanian yang berkelanjutan
<b>Pengetahuan</b>	
P1	Mampu menjelaskan struktur dan sifat-sifat komponen pangan/hasil pertanian (karbohidrat, protein, lipid, air, komponen lain, dan bahan tambahan pangan) dan perubahan kimiawi yang terjadi selama pengolahan
P2	Mampu menjelaskan mikrobial dalam pangan baik yang menguntungkan, patogenik, maupun perusak, serta pengaruh sistem pangan terhadap pertumbuhan, survival, dan pengendaliannya
P3	Mampu mengevaluasi bahaya (fisis, kimiawi, mikrobiologis) yang berhubungan dengan sistem pangan, transmisinya, dan pengendaliannya
P4	Mampu menggunakan prinsip-prinsip rekayasa pangan, pengawetan dan pengolahan pangan, material dan metode pengemasan. Pembersihan dan sanitasi, serta manajemen air dan limbah
P5	Mampu mengaplikasikan metode untuk menilai sifat-sifat sensoris pangan
P6	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengendalian dan penjaminan mutu pangan
P7	Mampu mengaplikasikan regulasi yang dibutuhkan untuk pengolahan dan pemasaran produk pangan
P8	Mampu mengevaluasi perubahan zat gizi selama pengolahan, penyimpanan, dan metabolisme zat gizi dan komponen bioaktif

#### 4. Struktur Kurikulum

##### Sebaran Mata Kuliah Tiap Semester

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Jumlah SKS		Status	
			Kuliah	Prakt.	Wajib	Pilihan
<b>SEMESTER I</b>						
1	TPHP211101	Biologi Sel	3	0	3	0
2	TPHP211102	Kimia Dasar I (Anorganik)	3	0	3	0
3	TPHP211103	Praktikum Kimia Dasar	0	1	1	0
4	TPHP211104	Kimia Fisika	2	0	2	0
5	TPHP211105	Pengantar Teknologi Pertanian	2	0	2	0
6	TPHP211106	Fisika Dasar	2	0	2	0
7	TPHP211107	Praktikum Fisika Dasar	0	1	1	0
8	TPHP211108	Matematika Dasar	2	0	2	0

9	TPHP211109	Bahasa Inggris untuk Teknologi Pangan	2	0	2	0
10	TPHP211110	Sifat Bahan Pangan dan Hasil Pertanian	2	0	2	0
<b>SEMESTER II</b>						
1	TPHP211201	Mikrobiologi Umum	2	0	2	0
2	TPHP211202	Praktikum Mikrobiologi Umum	0	1	1	0
3	TPHP211203	Kimia Dasar II (Organik)	3	0	3	0
4	TPHP211204	Biokimia	3	0	3	0
5	TPHP211205	Satuan Operasi I	3	0	3	0
6	TPHP211206	Matematika Terapan	2	0	2	0
7	TPHP211207	Statistik	3	0	3	0
8	TPHP211208	Regulasi Pangan	2	0	2	0
9	TPHP211209	Pengelolaan Limbah	3	0	3	0
10	TPHP211210	Praktikum Pengelolaan Limbah	0	1	1	0
<b>SEMESTER III</b>						
1	TPHP212101	Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	3	0	3	0
2	TPHP212102	Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan	0	1	1	0
3	TPHP212103	Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	2	0	2	0
4	TPHP212104	Proses Termal	2	0	2	0
5	TPHP212105	Satuan Operasi II	3	0	3	0
6	TPHP212106	Satuan Operasi III	3	0	3	0
7	TPHP212107	Evaluasi Gizi Dalam Pengolahan Pangan	2	0	2	0
8	TPHP212108	Praktikum Evaluasi Gizi Dalam Pengolahan Pangan	0	1	1	0
9	TPHP212109	Ilmu Gizi	3	0	3	0
10	TPHP212110	Teknologi Daging Dan Ikan	2	0	0	2
11	TPHP212111	Teknologi Legum, Sereal, Dan Umbi	2	0	0	2
<b>SEMESTER IV</b>						
1	TPHP212201	Sanitasi Industri Pangan	2	0	2	0
2	UNU 3000	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2	0
3	UNU 161	Bahasa Indonesia	2	0	2	0
4	TPHP212202	Pengendalian Mutu	2	0	2	0
5	TPHP212203	Praktikum Satuan Operasi	0	1	1	0
6	TPHP212204	Ekonomi Teknik	2	0	2	0

7	UNU 1100	Pendidikan Pancasila	2	0	2	0
8	UNU 1000-1005	Pendidikan Agama	2	0	2	0
9	TPHP212205	Analisis Pangan Dan Hasil Pertanian I	3	0	3	0
10	TPHP212206	Praktikum Analisis Pangan Dan Hasil Pertanian	0	2	2	0
11	TPHP212207	Teknologi Susu	2	0	0	2
12	TPHP212208	Teknologi Bakery	2	0	0	2
<b>SEMESTER V</b>						
1	TPHP213101	Perancangan pabrik	3	0	3	0
2	TPHP213102	Metodologi penelitian & Rancangan percobaan	2	0	2	0
3	TPHP213103	Keamanan Pangan	2	0	2	0
4	TPHP213104	Uji sensoris	2	0	2	0
5	TPHP213105	Praktikum Uji Sensoris	0	1	1	0
6	TPHP213106	Manajemen Mutu	2	0	0	2
7	TPHP213107	Pangan Fungsional	2	0	2	0
8	TPHP213108	Formulasi dan Fortifikasi Gizi	2	0	0	2
9	TPHP213109	Gastronomi Indonesia	2	0	0	2
10	TPHP213110	Teknologi karet dan tembakau	2	0	0	2
11	TPHP213111	Teknologi Kopi, Teh, dan Kakao	3	0	0	3
12	TPHP213112	Teknologi Rempah dan bumbu	2	0	0	2
13	TPHP213113	Teknologi Minyak dan Lemak	2	0	0	2
14	TPHP213114	Mikrobiologi Industri	2	0	0	2
15	TPHP213115	Teknologi Enzim	2	0	0	2
16	TPHP213116	Analisis Pangan dan Hasil Pertanian II	2	0	0	2
17	TPHP213117	Teknologi Fermentasi	2	0	0	2
18	TPHP213118	Praktikum Teknologi Fermentasi	0	1	0	1
19	TPHP213119	Topik Terkini I	2	0	0	2
20	TPHP213120	Topik terpilih I	1	0	0	1
21	TPHP213121	Topik terpilih III	1	0	0	1
22	TPHP213122	Topik terpilih V	2	0	0	2
23	TPHP213123	Topik terpilih VII	2	0	0	2
24	TPHP213124	Topik terpilih IX	2	0	0	2
25	TPHP213125	Topik terpilih XI	2	0	0	2
26	TPHP213126	Topik terpilih XIII	3	0	0	3

27	TPHP213127	Topik terpilih XV	3	0	0	3
28	TPHP213128	Topik terpilih XVII	3	0	0	3
<b>SEMESTER VI</b>						
1	TPHP213201	Kewirausahaan I	2	0	2	0
2	TPHP213202	Pengembangan produk dan proses	2	0	2	0
3	TPHP213203	Praktikum Pengembangan produk dan Proses	0	3	3	0
4	TPHP213204	Seminar	0	2	2	0
5	TPHP213205	Magang Industri I	0	3	3	0
6	TPHP213206	Teknologi Pengemasan	2	0	2	0
7	TPHP213207	Teknologi Pengawetan	2	0	2	0
8	TPHP213208	Teknologi Buah Dan Sayur	2	0	0	2
9	TPHP213209	Teknologi Tebu	2	0	0	2
10	TPHP213210	Pengelolaan Usaha Jasa Boga	2	0	0	2
11	TPHP213211	Fisiologi Dan Teknologi Pasca Panen	2	0	0	2
12	TPHP213212	Teknologi Perisa	2	0	0	2
13	TPHP213213	Bioteknologi Pangan	2	0	0	2
14	TPHP213214	Perencanaan Pangan Dan Gizi	2	0	0	2
15	TPHP213215	Topik Terkini II	2	0	0	2
16	TPHP213216	Topik terpilih II	1	0	0	1
17	TPHP213217	Topik terpilih IV	1	0	0	1
18	TPHP213218	Topik terpilih VI	2	0	0	2
19	TPHP213219	Topik terpilih VIII	2	0	0	2
20	TPHP213220	Topik terpilih X	2	0	0	2
21	TPHP213221	Topik terpilih XII	2	0	0	2
22	TPHP213222	Topik terpilih XIV	3	0	0	3
23	TPHP213223	Topik terpilih XVI	3	0	0	3
24	TPHP213224	Topik terpilih XVIII	3	0	0	3
<b>SEMESTER VII</b>						
		Tugas Akhir	0	0	0	0
1	TPHP214101	Penelitian	0	6	6	0
2	TPHP214102	Kewirausahaan II	0	8	8	0
3	TPHP214103	Magang Industri II	0	8	8	0
4	TPHP214104	Independent project	0	6	6	0
<b>SEMESTER VIII</b>						
1	TPHP214201	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	0	3	3	0

**Implementasi Merdeka Belajar-Kampus Merdeka**

a. Model Implementasi MBKM

Kegiatan Pembelajaran Mahasiswa Jenjang Sarjana / Sarjana Terapan, 144 sks								
	Smt-1	Smt-2	Smt-3	Smt-4	Smt-5	Smt-6	Smt-7	Smt-8
	20 sks	23 sks	20 sks	20 sks	21 sks	21 sks	12 sks	7 sks
1	MKWU MK- Prodi di dlm Prodi	MKWU MK- Prodi di dlm Prodi	MKWU MK- Prodi di dlm & luar Prodi di PT sama	MKWU MK- Prodi di dlm & luar Prodi di PT sama	MK- Prodi di dlm & luar & Belajar di luar PT	MK- Prodi di dlm & luar Prodi Belajar di luar PT	Kegiatan belajar diluar kampus: TA berupa Magang/ Kewirausah aan/ Project independent / Penelitian	MK- Prodi di dlm & TA

b. Pembelajaran Mata Kuliah di luar Prodi

Jumlah sks total yang dapat diambil mahasiswa adalah sebanyak 144-148 sks. Mata kuliah wajib dalam prodi yang harus diambil sebanyak 114 sks, di luar Tugas akhir 6-8 sks. Mata kuliah pilihan komoditi yang sebaiknya/wajib diambil mahasiswa sebanyak 10 sks. Maka mata kuliah pilihan bebas yang dapat diambil mahasiswa agar dapat memenuhi 144-148 sks adalah sebanyak 12-18 sks. Jika mahasiswa mengambil tugas akhir dengan bobot 6 sks, maka mata kuliah pilihan bebas yang dapat diambil sebanyak 14-18 sks. Jika mahasiswa mengambil tugas akhir dengan bobot 8 sks, maka mata kuliah pilihan bebas yang dapat diambil sebanyak 12-16 sks. Mata kuliah pilihan bebas ini dapat dipilih dari Mata Kuliah Pilihan Bebas dalam PRODI, Mata kuliah di luar PRODI di dalam kampus, Mata kuliah di PRODI yang sejenis di luar kampus, ataupun Mata kuliah di PRODI yang berbeda di luar kampus.

No	Menempuh MK	Bobot sks maksimum	Keterangan
1	Di luar PRODI di dalam kampus	4	MK yg diambil memiliki total bobot sks yg sama, memiliki kesesuaian CPL dan Kompetensi tambahan yang gayut.
2	Di PRODI yg sama di luar Kampus	10	MK yg diambil memiliki total bobot sks yg sama, disarankan melalui MK yg disepakati oleh asosiasi/himpunan PRODI sejenis.
3	Di PRODI yg berbeda di luar Kampus	4	MK yg diambil memiliki total bobot sks yg sama, memiliki kesesuaian CPL dan Kompetensi tambahan yang gayut.
Total bobot sks maksimum		18	

c. Bentuk Kegiatan Pembelajaran di luar Prodi

Bentuk kegiatan Pembelajaran di Luar Perguruan Tinggi dapat ditempuh melalui Tugas Akhir yang dapat dipilih mahasiswa. Ada 4 pilihan Tugas Akhir, yaitu Penelitian, Magang Industri II, Kewirausahaan II, dan Project Independent.

No	Bentuk Kegiatan Pembelajaran	Dapat dilaksanakan dg bobot sks		Keterangan
		Reguler	MBKM	
1	Penelitian	6	6	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
2	Magang Industri II	8	8	Kegiatan Magang MBKM dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
3	Kewirausahaan II	8	8	Kegiatan Wirausaha MBKM dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb, termasuk MK Kewirausahaan jika ada.
4	Project Independent	6	6	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
5	Student mobility	6-18	6-18	1 semester di perguruan tinggi lain, lalu kreditnya ditransfer. Sesuai dengan kegiatannya. Jika melakukan penelitian disetarakan 6 sks. Jika mengambil kuliah, sesuai dengan mata kuliah pilihan bebas yang dapat diambil yaitu 12-18 sks.

**Persyaratan Pengambilan Kerja Praktik/Magang Industri, KKN dan Skripsi tidak ada perubahan dengan syarat sebelumnya.**

### **Struktur Mata Kuliah**

a. Kurikulum 2021 (SKS Wajib dan Pilihan)

Semester	1	2	3	4	5	6	7	8	Jumlah
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	--------



Wajib	20	23	20	20	12	16	28	3	142
Pilihan	0	0	4	4	45	35	0	0	88
Jumlah	20	23	24	24	57	51	28	3	230

b. Kurikulum 2021 (SKS Kuliah dan Praktikum/Praktek)

Semester	1	2	3	4	5	6	7	8	Jumlah
Kuliah	18	21	22	21	55	43	0	0	180
Praktikum/ Praktek	2	2	2	3	2	8	28	3	50
Jumlah	20	23	24	24	57	51	28	3	230

5. Proses Seleksi Masuk Program Studi

A. Kualifikasi calon mahasiswa : -

B. Syarat Khusus Prodi (jika ada) : -

C. Penerimaan Mahasiswa Baru: merujuk ke web <https://um.ugm.ac.id/>