

KURIKULUM PROGRAM STUDI

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN



UNIVERSITAS LAMPUNG

BANDAR LAMPUNG

TAHUN 2016

LEMBAR PENGESAHAN

Revisi ke	:	07
Tanggal	:	
Diajukan oleh	:	Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian <u>Ir. Susilawati, M.Si.</u> NIP19610806 198702 2 001
Diketahui oleh	:	Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian <u>Ir. Susilawati, M.Si.</u> NIP19610806 198702 2 001
Disetujui oleh	:	Dekan Fakultas Pertanian <u>Prof.Dr.Ir . Irwan Sukri Banuwa, M.S.</u> NIP196110201986031002
Disahkan	:	Rektor Universitas Lampung <u>Prof. Dr. Ir. Hasriadi Mat Akin, M.P.</u> NIP19570629198603002
Nomor SK	:	/UN26//DT/2016
Tanggal SK	:	Februari 2016

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	
DAFTAR TABEL	
BAB 1. PENDAHULUAN	1
BAB 2. VISI, MISI, TUJUAN DAN SASARAN PROGRAM STUDI	2
2.1. Visi Program Studi	2
2.2. Misi Program Studi	2
2.3. Tujuan Program Studi.....	3
2.4. Sasaran program Studi.....	3
BAB 3. PROFIL DAN STANDAR KOMPETENSI LULUSAN PROGRAM STUDI.....	9
3.1. Profil Lulusan Program Studi	9
BAB 4. STRUKTUR KURIKULUM	11
4.1. Pemetaan profil Program Studi Dalam Capaian Pembelajaran PS	11
4.2. Daftar Mata Kuliah.....	23
4.3. Daftar Sebaran Mata Kuliah Berdasarkan Semester	27
4.4. Rancangan Pembelajaran.....	32

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR ISI

Tabel 1. Sasaran Program Studi Teknologi Industri Pertanian.....	3
Tabel 2. Profil Lulusan Program Studi.....	9
Tabel 3. Korelasi uraian kompetensi dengan elemen kompetensi dalam SK Mendiknas Nomor 044/ U/2002 dan Pasal 97 PP 17 tahun 2010	9
Tabel 4. Pemetaan Profil program Studi dalam Capaian Pembelajaran Program Studi	11
Tabel 5. Keterkaitan Capaian Pembelajaran terhadap Mata Kuliah	14
Tabel 6. Susunan Kurikulum berdasarkan kompetensi yang diharapkan PS.....	24
Tabel 7. Tabel Mata kuliah yang wajib ada pada program Diploma dan S-1 sesuai dengan standar BSNP yang merupakan penciri nasional, SK Kemendiknas no 045/U/2002.....	31
Tabel 8. Tabel Mata kuliah yang wajib ada pada program S-1 sebagai penciri universitas.....	32
Table 9. Posisi perkuliahan MKU pada tiap semester	32

BAB I

PENDAHULUAN

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian (PS-THP) dimulai sejak 1984 dan secara resmi disahkan oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi melalui SK Dikti No.62/DIKTI/Kep/1990 tahun 1990. Teknologi Hasil Pertanian merupakan penerapan ilmu-ilmu dasar seperti : Fisika, Kimia, Biologi, Biokimia dan Mikrobiologi, untuk prosesing dan pengawetan hasil pertanian setelah panen sampai siap konsumsi. Tujuan pendidikan di Program studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung antara lain untuk menghasilkan lulusan Pertanian yang mampu menguasai dan menangani masalah pasca panen seperti : pengawetan, pengolahan, keteknikan, mikrobiologi dan bioteknologi pangan, pengawasan mutu, manajemen industry, dan pengembangan produk olahan hasil pertanian.

Lulusan PS-THP memiliki kemampuan dasar dalam mengelola suatu sistem industri hasil pertanian, yang meliputi kemampuan manajerial, rekayasa (*engineering*), penguasaan teknologi proses produksi, dan lingkungan serta memiliki integritas kepribadian yang tinggi, beriman dan bertakwa serta bisa bekerjasama. Disamping itu kemampuan untuk melakukan proses transformasi input (bahan baku, modal, tenaga kerja, informasi, energi) menjadi output (yang memiliki nilai tambah) secara optimal serta mampu secara sistematis memecahkan permasalahan dalam suatu sistem industri hasil pertanian. Lulusan PS-THP juga diharapkan Dapat memberikansaran berkenaan dengan undang-undang terkait indistri hasil pertanian, mampu menggunakan komputer untuk memperlancar pekerjaan, mampu bekerja secara professional dan mengenal kode etik serta mampu melakukan komunikasi lisan atau tertulis menggunakan perangkat komunikasi modern.

BAB 2

VISI, MISI, TUJUAN DAN SASARAN PROGRAM STUDI

2.1. VISI PROGRAM STUDI

Visi PSTHP selaras dengan Visi Fakultas Pertanian yaitu Berdasarkan kondisi masa lalu, masa kini, dan peluang serta tantangan yang akan dihadapi pada masa mendatang hingga tahun 2025, juga dengan memperhitungkan kekuatan PS THP sebagai modal dasar, maka visi sebagai visualisasi bentuk paripurna PS THP yang akan dicapai pada tahun 2025, dirumuskan sebagai berikut:

”Program studi yang unggul dan berdaya saing tinggi”.

Unggul dan berdaya saing tinggi mengandung arti bahwa: (1) tenaga pendidik (dosen) PS THP memiliki daya saing tinggi khususnya dalam memenangkan dana hibah kompetitif baik dana penelitian, pengabdian kepada masyarakat, maupun dana hibah peningkatan mutu PS; (2) mahasiswa PS THP memiliki daya saing tinggi khususnya dalam hal prestasi akademik dan kemampuan untuk mendapatkan dana hibah kompetitif untuk mahasiswa seperti Program Kreatif Mahasiswa (PKM) dari Dikti; (3) lulusan PS THP memiliki masa mukim 4 tahun, $IPK \geq 3.00$, dan masa tunggu memperoleh penghasilan pertama ≤ 3 bulan, serta memperoleh penghasilan pertama minimal Rp.2.500.000, dan (4) PS THP berakreditasi A dan mampu berkontribusi dalam pencapaian visi Fakultas Pertanian (menjadi Fakultas Pertanian 5 terbaik di Indonesia pada tahun 2025) dan visi Unila (menjadi universitas 10 terbaik di Indonesia pada tahun 2025). Visi yang telah ditetapkan tersebut berperan sebagai penuntun (*road map*), sumber inspirasi, dan motivasi, karakter, pilihan strategi, energi dan identitas bagi sivitas akademika, karyawan dan pemangku kepentingan agar PS THP bergerak ke arah yang lebih maju dan lebih baik secara bertahap, terarah, sistematis, terencana, dan berkelanjutan.

2.2. MISIPROGRAM STUDI

1. Menyelenggarakan pendidikan di bidang teknologi hasil pertanian yang inovatif dan berdaya saing

2. Melaksanakan penelitian di bidang teknologi hasil pertanian untuk menghasilkan ilmu dan teknologi hasil pertanian; dan
3. Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di bidang teknologi hasil pertanian untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat

2.3. TUJUAN PROGRAM STUDI

Sejalan dengan misi Unila dan FP, misi PS THP yaitu:

1. menyelenggarakan pendidikan yang profesional di bidang teknologi hasil pertanian;
2. melaksanakan penelitian dalam bidang teknologi pertanian terutama produk unggulan Propinsi Lampung;
3. melakukan pengabdian kepada masyarakat yang berkelanjutan di bidang teknologi hasil pertanian; dan
4. melaksanakan kerja sama yang saling menguntungkan dengan institusi dalam dan luar negeri di bidang hasil pertanian.

2.4. SASARAN PROGRAM STUDI

Tabel 1. Sasaran Program Studi Teknologi Industri Pertanian

Tujuan ke	Uraian	Sasaran 2017
1 Menghasilkan lulusan yang professional di bidang teknologi hasil pertanian	1.1. Keketatan masuk PS THP (rasio peminat dan daya tampung;	6 :1
	1.2. Persentase mahasiswa baru yang melakukan registrasi : calon mahasiswa baru yang lulus seleksi	95%
	1.3. Jumlah mahasiswa PS THP	350 orang
	1.4. Jumlah dosen tetap PS THP (jumlah dosen Jurusan THP pada tahun 2013 = 30 orang)	18 orang
	1.5. Dosen berpendidikan doktor	$\geq 40\%$
	1.6. Dosen tetap yang berjabatan lektor kepala dan guru besar	$\geq 40\%$
	1.7. Dosen Jabatan Guru Besar	6 orang
	1.8. Kegiatan dosen tetap dalam seminar/lokakarya/ penataran/ workshop/pameran/ peragaan yang tidak hanya melibatkan dosen Unila dalam tiga	$SP \geq 3$

Tujuan ke	Uraian	Sasaran 2017
	tahun terakhir (SP) = $(a + b/4)/n$; a = jumlah makalah sebagai penyaji; b = jumlah kehadiran sebagai peserta; n = jumlah dosen tetap	
	1.9. Mahasiswa yang lulus tepat waktu (≤ 4 tahun)	50%
	1.10. Mahasiswa yang IPKnya ≥ 3.00	75%
	1.11. Jumlah alumni yg masa tunggu berkaryanya ≤ 3 bulan	25%
	1.12. Rerata penghasilan pertama alumni	Rp.2.500.000/bulan
	1.13. Penghargaan atas prestasi mahasiswa dibidang nalar, bakat, dan atau minat tingkat nasional/ internasional	1 penghargaan/tahun
	1.14. Pendapat pengguna lulusan terhadap mutu lulusan	Sangat baik
	1.15. Pelaksanaan monitoring dan evaluasi kinerja dosen di bidang pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.	Dilaksanakan rutin setiap semester
	1.16. Tersedianya buku ajar untuk mata kuliah wajib/pilihan	100%
	1.17. Tersedianya penuntun praktikum/responsi untuk mata kuliah yang ada praktikum/ responsinya	100%
	1.18. Jumlah dan mutu pelaksanaan praktikum	Lengkap dan sangat baik
	1.19. Pelaksanaan pembelajaran memiliki mekanisme untuk memonitor, mengkaji, dan memperbaikinya setiap semester tentang : (a) kehadiran mahasiswa, (b) kehadiran dosen, (c) materi kuliah, dan (d) nilai hasil belajar selama tiga tahun terakhir.	Ada monitoring dan evaluasinya secara kontinyu setiap semester
	1.20. Rata-rata waktu penyelesaian skripsi mahasiswa	≤ 6 bulan
	1.21. Ketersediaan dan kelengkapan jenis prasarana, sarana, serta dana yang memungkinkan terciptanya interaksi akademik antara sivitas akademika (mahasiswa & dosen)	Tersedia, milik sendiri, sangat lengkap, dan dana sangat memadai
	1.22. Interaksi akademik berupa program dan kegiatan akademik selain perkuliahan dan tugas-tugas khusus, untuk menciptakan suasana akademik (seminar, symposium, lokakarya, bedah buku, dll)	Kegiatan ilmiah yang terjadwal dilaksanakan setiap bulan
	1.23. Besarnya dana operasional (pendidikan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, gaji	Rp18 juta/mahasiswa/t

Tujuan ke	Uraian	Sasaran 2017
	dan upah serta dana hibah) yang dikelola selama tiga tahun terakhir	ahun
	1.24. Luas ruang kerja dosen $\geq 4 \text{ m}^2/\text{dosen}$ tetap yang dinilai dengan skor luas ruang dosen tetap (SL_{RDT}); $SL_{\text{RDT}} = (a+2b+3c+4d)/(a+b+c+d)$; a = luas total (m ²) ruang bersama utk DT b= luas total (m ²) ruang utk 3-4 orang DT c= luas total (m ²) ruang utk 2 orang DT b= luas total (m ²) ruang utk 1 orang DT	$SL_{\text{RDT}} = 3,5$
	1.25. Prasarana (kantor, ruang kelas, ruang laboratorium, ruang perpustakaan, dsb kecuali ruang dosen) yang dipergunakan PS dalam proses pembelajaran	Lengkap dan mutunya sangat baik untuk proses pembelajaran
	1.26. Bahan pustaka yang berupa: Buku Teks (BT), disertasi/ tesis/ skripsi/Tugas Akhir (TA), Jurnal ilmiah terakreditasi Dikti (JD), Jurnal ilmiah Internasional (JI), dan Prosiding dalam Tiga tahun terakhir (PT)	BT = 400 judul; TA = 200 judul; JD = 3 judul; JI = 2 judul; PT= 9 prosiding
	1.27. Ketersediaan akses dan penggunaan sarana utama di laboratorium	Sangat memadai, terawat dg sangat baik, dan mudah diakses.
	1.28. Sistem informasi dan fasilitas yang digunakan PS dalam proses pembelajaran (<i>hardware, software, e-learning</i> , dan perpustakaan)	Dg komputer yg terhubung dg jaringan internet, tersedia fasilitas e-learning yg digunakan secara baik, dan akses <i>on-line</i> ke koleksi perpustakaan
2. Mempublikasikan hasil penelitian yang relevan dengan bidang teknologi hasil pertanian pada jurnal ilmiah	2.1. Jumlah penelitian yang sesuai dengan bidang THP yang dilakukan oleh dosen tetap THP selama tiga tahun terakhir; dihitung dengan rumus Nilai Kasar (NK); $NK = (4xNa + 2xNb + Nc)/DT$, dimana Na = jumlah penelitian dg biaya luar negeri Nb = jumlah penelitian dg biaya luar Unila Nc = jumlah penelitian dg biaya Unila/fakultas DT= Dosen tetap THP	$NK \geq 6$

Tujuan ke	Uraian	Sasaran 2017
atau dan prosiding seminar ilmiah;	2.2. Keterlibatan mahasiswa yang melakukan tugas akhir dalam penelitian dosen (PD); PD = persentase mahasiswa yang melakukan tugas akhir dalam penelitian dosen	PD \geq 25%
	2.3. Rata-rata jumlah dana penelitian dalam tiga tahun terakhir (Rp/dosen tetap/tahun)	Rp.3 juta/dosen tetap /tahun
	2.4. Jumlah artikel ilmiah yang dihasilkan oleh dosen tetap THP selama tiga tahun terakhir; yang dihitung dengan Nilai Kasar (NK); Perhitungan NK = pada nomor 2.1	NK \geq 6
	2.5. Jumlah HaKI yang dihasilkan oleh PS THP dalam tiga tahun terakhir	\geq 2 HaKI
	2.6. Jumlah seminar ilmiah yang pembicaranya pakar dari luar Unila.	\geq 2 kali/tahun
	2.7. Ipteks baru hasil PS THP yang menjadi rujukan atau yang telah berhasil diterapkan pada masyarakat	1 Ipteks baru/tahun
	2.8. Jumlah proposal Program Kreatif Mahasiswa (PKM) yang diusulkan ke Dikti	\geq 10% jumlah mahasiswa PS THP
	2.9. Jumlah proposal Program Kreatif Mahasiswa (PKM) yang lolos dan dibiayai oleh Dikti	\geq 1% jumlah mahasiswa PS THP
	2.10. Jumlah proposal Program Kreatif Mahasiswa (PKM) yang lolos sampai Pimnas.	\geq 0,1% jumlah mahasiswa PS THP
	3. Meningkatkan taraf hidup masyarakat melalui pengabdian dan atau penerapan hasil penelitian atau teknologi di bidang hasil pertanian; dan	3.1 Jumlah kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang dilakukan oleh dosen tetap THP selama tiga tahun terakhir; dihitung dengan rumus Nilai Kasar (NK); NK = $(4 \times Na + 2 \times Nb + Nc) / DT$, dimana Na = jumlah PKM dg biaya luar negeri Nb = jumlah PKM dg biaya luar Unila Nc = jumlah PKM dg biaya Unila/fakultas DT= Dosen tetap THP
3.2 Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan PKM		Mahasiswa terlibat penuh dan diberi tanggung jawab
3.3 Rata-rata jumlah dana penelitian dalam tiga tahun terakhir (Rp/dosen tetap/tahun)		Rp.1,5.juta/dosen/tahun
4.	4.1. Jumlah kerja sama dalam negeri yang telah	50% jumlah

Tujuan ke	Uraian	Sasaran 2017
<p>enjalin kerja sama yang saling menguntungkan di bidang hasil pertanian dengan institusi dalam dan luar negeri.</p>	diimplementasikan dan memuaskan mitra kerja sama	dosen tetap/tahun
	4.2. Jumlah kerja sama luar negeri yang telah diimplementasikan dan memuaskan mitra kerja sama	25% jumlah dosen tetap/tahun
	4.3. Jumlah dana kerja sama yang dikelola PS THP (2013-2017)	Rp.100 jt
	4.4. Tingkat keberlanjutan kerjasama PS THP minimal 5 tahun	90%
	4.5. Akreditasi PS THP versi BAN-PT	A
	4.6. Tingkat Kepuasan Layanan Mahasiswa	Puas
	4.7. Tingkat Kepuasan Layanan Alumni	Puas
	4.8. Tingkat Kepuasan Layanan Tenaga Pendidik dan Kependidikan	Puas
	4.9. Dokumen mutu (RPJP, Renstra, Rencana Kerja Tahunan/RKT, Rencana Bisnis Anggaran, RKA-KL, Laporan kinerja tahunan atau 5 tahunan) PS THP	100%
	4.10. Penerapkan sistem informasi manajemen terpadu Unila (SIKAD, SIMPEG, SIMRENDAL, SIMAKBMN, SIMAWA, SIMPAN, SIMUTU, SIMPPM)	100%
	4.11. Evaluasi kinerja pemimpin PS THP setiap tahun	100%

BAB 3

PROFIL DAN STANDAR KOMPETENSI LULUSAN PROGRAM STUDI

3.1. PROFIL LULUSAN PROGRAM STUDI

Tabel 2. Profil Lulusan Program Studi

No	Profil Utama Lulusan
1	Menguasai prinsip-prinsip ilmu pengetahuan dan teknologi hasil pertanian untuk merancang proses pengolahan hasil pertanian secara terpadu dan berkelanjutan.
2	Mampu merancang dan menerapkan proses pengolahan hasil pertanian secara berkelanjutan
3	Mampu merencanakan, melaksanakan, mengendalikan dan menyempurnakan proses industri pengolahan hasil pertanian secara berkelanjutan. .
4	Mampu menangkap dan memanfaatkan peluang bisnis/usaha proses industri pengolahan hasil pertanian.

Tabel 3. Korelasi uraian kompetensi dengan elemen kompetensi dalam SK Mendiknas Nomor 044/ U/2002 dan Pasal 97 PP 17 tahun 2010

No	Standar Kompetensi Lulusan	Deskripsi Standar Kompetensi Lulusan PS
1	Menguasai prinsip-prinsip ilmu pengetahuan dan teknologi hasil pertanian.	Menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip ilmu hasil pertanian (kimia dan analisis hasil pertanian, mikrobiologi dan keamanan pangan, rekayasa proses pengolahan hasil pertanian, biokimia pangan dan gizi) untuk diformulasikan dalam teknik perancangan proses secara terpadu dan berkelanjutan.
2	Mampu merancang dan menerapkan proses pengolahan hasil pertanian secara berkelanjutan.	Memiliki kemampuan merancang proses penambahan nilai terhadap bahan hasil pertanian berdasarkan prinsip teknologi hasil pertanian secara berkelanjutan dengan memadukan berbagai unit operasi untuk menghasilkan produk hasil pertanian yang aman, bergizi, dan bermutu.
3	Mampu merencanakan, melaksanakan, mengendalikan dan menyempurnakan pengelolaan industri pengolahan hasil pertanian secara berkelanjutan. .	Memiliki kemampuan berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, berfikir secara kritis dan bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi, memanfaatkan sumber-sumber informasi, serta memiliki komitmen

		terhadap profesionalisme dan nilai-nilai etika.
4	Mampu menangkap dan memanfaatkan peluang bisnis/usaha proses industri pengolahan hasil pertanian.	Memiliki kemampuan untuk menumbuhkembangkan jiwa/karakter kewirausahaan, dan siap menjadi wirausaha.

BAB 4
STRUKTUR KURIKULUM

4.1. Pemetaan Profil Program Studi dalam Capaian Pembelajaran Program Studi

Setelah menyelesaikan perkuliahannya di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, untuk menunjang profil lulusan yang diharapkan maka mahasiswa memiliki Learning Outcome sebagai berikut

Tabel 4. Pemetaan Profil Program Studi dalam Capaian Pembelajaran Program Studi

No	Profil	Learning Outcome
1	Menguasai prinsip-prinsip ilmu pengetahuan dan teknologi hasil pertanian.	Menjelaskan kejadian kimia utama yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen hasil pertanian.
		Menjelaskan cara pengendalian reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan hasil pertanian.
		Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan hasil pertanian.
		Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis hasil pertanian.
		Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba dan hasil-hasil metabolitnya.
		Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan yang berkaitan dengan mikroba
		Menjelaskan dan memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis mikrobiologi hasil pertanian.
		Menjelaskan prinsip-prinsip keamanan hasil pertanian.
		Menjelaskan karakteristik bahan baku, dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk HP yang dihasilkan
		Menjelaskan mekanisme kerusakan bahan hasil pertanian dan mengidentifikasi cara pengendaliannya
		Menjelaskan kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan hasil pertanian.
		Menjelaskan prinsip proses transfer panas dan massa dalam proses pengolahan hasil pertanian
		Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses di industri hasil pertanian
		Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk hasil pertanian.
		Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas
Menjelaskan persyaratan air untuk pengolahan hasil pertanian.		
Menjelaskan prinsip dasar ilmu gizi, proses biokimia gizi		

		serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan
		Menjelaskan proses pencernaan dan metabolisme zat gizi
		Menjelaskan perbedaan zat gizi, anti gizi, dan komponen bioaktif dalam hubungannya dengan kesehatan dan kebugaran
		Menjelaskan perubahan zat gizi, anti gizi, dan <i>komponen bioaktif</i> selama pengolahan dan penyimpanan
		Menjelaskan teknik laboratorium yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan.
		Menguasai prinsip dasar evaluasi sensori/penilaian inderawi hasil pertanian
		Memahami isu mutakhir dalam bidang hasil pertanian
		Menjelaskan karakteristik limbah yang dihasilkan oleh industri hasil pertanian
		Menjelaskan unit proses yang menghasilkan limbah berikut karakteristiknya
		Menjelaskan prinsip dasar pengelolaan (pengolahan dan pemanfaatan) limbah industri hasil pertanian agar tidak menimbulkan pencemaran lingkungan dan mendapatkan <i>revenue</i> tambahan bagi industri hasil pertanian
		Menjelaskan prinsip-prinsip dasar industri pangan/hasil pertanian yang ramah lingkungan (<i>green industry</i>)
2	Mampu merancang dan menerapkan proses pengolahan hasil pertanian secara berkelanjutan.	Memiliki keterampilan dalam melakukan berbagai teknik analisis kimia dasar dan terapan pada bahan hasil pertanian.
		Memilih teknik analisis hasil pertanian yang sesuai dengan karakteristik bahan hasil pertanian dan kebutuhan.
		Menerapkan dan memadukan prinsip-prinsip ilmu hasil pertanian dalam praktek dan kondisi nyata di industri hasil pertanian.
		Menerapkan teknologi berbagai pengolahan hasil pertanian secara terpadu.
		Memilih teknik pengemasan dan penyimpanan hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk hasil pertanian
		Menerapkan prinsip statistika dan komputer di bidang teknologi hasil pertanian.
		Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan hasil pertanian.
3	Mampu merencanakan, melaksanakan, mengendalikan dan menyempurnakan pengelolaan industri pengolahan hasil pertanian secara berkelanjutan. .	Mengidentifikasi kondisi untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan pathogen.
		Mengidentifikasi unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan hasil pertanian.
		Mengembangkan produk hasil pertanian berdasarkan prinsip-prinsip ilmu hasil pertanian.
		Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan hasil pertanian.
		Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan
		Melakukan rekayasa proses untuk meminimalkan limbah

		yang dihasilkan dari setiap unit proses
		Bekerja sama dengan individu yang memiliki latar belakang sosial dan budaya yang beragam
4	Mampu menangkap dan memanfaatkan peluang bisnis/usaha proses industri pengolahan hasil pertanian.	Mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan yang berkaitan dengan aspek teknis dan non-teknis.
		Berfikir kritis, mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data
		Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai agama dan etika.
		Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (<i>life-long learning</i>).
		Memimpin dan bekerja dalam tim, mandiri dan bertanggung jawab terhadap pekerjaannya
		Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non-ilmiah secara mandiri dan kritis.
		Beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.
		Mampu menangkap peluang dan berwirausaha di bidang hasil pertanian

Tabel 5. Keterkaitan Capaian Pembelajaran terhadap Mata Kuliah

Capaian Pembelajaran Perkuliahan	Teori/ Deklarasi/ Kuliah
Menjelaskan kejadian kimia utama yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen hasil pertanian.	Kimia Dasar Kimia Organik Kimia Fisik Kimia Analitik Analisis Hasil Pertanian
Menjelaskan cara pengendalian reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan hasil pertanian.	Biokimia Umum Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian Fisiologi Pascapanen Ilmi Gizi Pangan Dasar-dasar Pengawetan Kimia Hasil Pertanian
Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan hasil pertanian.	Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif Pengemasan dan Penggudangan Fisiologi Pascapanen Dasar-dasar Pengawetan
Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis hasil pertanian.	Kimia Analitik Analisis Hasil Pertanian
Memiliki keterampilan dalam melakukan berbagai teknik analisis kimia dasar dan terapan pada bahan hasil pertanian.	Kimia Analitik Analisis Hasil Pertanian Kimia Fisik Kimia Dasar Kimia Organik Kimia Hasil Pertanian
Memilih teknik analisis hasil pertanian yang	Analisis Hasil Pertanian

sesuai dengan karakteristik bahan hasil pertanian dan kebutuhan.	Kimia Hasil Pertanian Kimia Analitik
Mengidentifikasi mikroba yang berkaitan dengan hasil pertanian serta kondisi pertumbuhannya.	Biologi Dasar Mikrobiologi Umum Mikrobiologi Hasil Pertanian Analisis Hasil Pertanian
Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba dan hasil-hasil metabolitnya.	Mikrobiologi Umum Mikrobiologi Hasil Pertanian Teknologi Fermentasi Biokimia Umum
Mengidentifikasi kondisi untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan pathogen.	Termobakteriologi Dasar-dasar Pengawetan Keamanan Pangan Hasil Pertanian Pengemasan dan Penggudangan Sanitasi Industri Hasil Pertanian
Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan yang berkaitan dengan mikroba	Dasar-dasar Pengawetan Teknologi Fermentasi Pengemasan dan Penggudangan
Menjelaskan prinsip-prinsip pengolahan hasil pertanian dengan proses fermentasi.	Teknologi Fermentasi Mikrobiologi Hasil Pertanian Teknologi Pangan Fungsional
Menjelaskan dan memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis mikrobiologi hasil pertanian.	Analisis Hasil Pertanian Mikrobiologi Hasil Pertanian Teknologi Fermentasi
Menjelaskan prinsip-prinsip keamanan hasil pertanian.	Teknologi Fermentasi Keamanan Pangan Toksikologi Hasil Pertanian Pengemasan dan Penggudangan Termobakteriologi Sanitasi Industri Hasil Pertanian Sistem Jaminan Mutu Hasil Pertanian
Menjelaskan karakteristik bahan baku, dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk hasil pertanian yang dihasilkan	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian Fisiologi Pascapanen Kimia Hasil Pertanian Biokimia Umum Dasar-dasar Pengawetan Pengemasan dan Penggudangan Keamanan Pangan
Menjelaskan mekanisme kerusakan bahan hasil pertanian dan mengidentifikasi cara pengendaliannya	Fisiologi Pascapanen Dasar-dasar Pengawetan Pengemasan dan Penggudangan Mikrobiologi Hasil Pertanian Termobakteriologi Keamanan Pangan
Menjelaskan kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan hasil pertanian.	Neraca Massa dan Energi Satuan Operasi Proses
Menjelaskan prinsip proses transfer panas dan massa dalam proses pengolahan hasil pertanian	Satuan Operasi Proses Neraca Massa dan Energi
Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses di industri hasil pertanian	Satuan Operasi Proses

Mengidentifikasi unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan hasil pertanian.	Satuan Operasi Proses Teknologi Hasil Perkebunan Teknologi Karet Teknologi Minyak lemak Teknologi Hasil Hortikultura Teknologi Serealia n Palawaija Teknologi Pati Teknologi Gula Teknologi Hasil Hewani Teknologi Hasil Perikanan dan perairan Teknologi Pulp dan kertas Teknologi Bahan Penyegar Teknologi hasil Tanaman Obat Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian Teknologi Fermentasi
Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk hasil pertanian.	Satuan Operasi Proses Teknologi Hasil Perkebunan Teknologi Karet Teknologi Minyak lemak Teknologi Hasil Hortikultura Teknologi Serealia n Palawaija Teknologi Pati Teknologi Gula Teknologi Hasil Hewani Teknologi Hasil Perikanan and an perairan Teknologi Pulp dan kertas Teknologi Hasil penyegar Teknologi Hasil Tanaman Obat Keamanan Pangan Daar-Dasar Pengawetan Pengemasan dan Penggudangan Uji Sensori
Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas	Pengemasan dan Penggudangan Daar-Dasar Pengawetan Perundang-undangan dan Etika Profesi Keamanan Pangan Uji Sensori Kewirausahaan Sistem Jaminan Mutu Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian
Menjelaskan persyaratan air untuk pengolahan hasil pertanian.	Sanitasi Industri Hasil Pertanian Analisis Hasil Pertanian Keamanan Pangan
Menjelaskan prinsip dasar ilmu gizi, proses biokimia gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan	Ilmu Gizi Pangan Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif Biokimia Umum Teknologi Komponen Bioaktif Teknologi Hasil Tanaman Obat

	<p>Teknologi Pangan Keamanan Pangan Toksikologi Hasil Pertanian</p>
Menjelaskan proses pencernaan dan metabolisme zat gizi	<p>Ilmu Gizi Pangan Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif Biokimia Umum Teknologi Komponen Bioaktif Teknologi Hasil Tanaman Obat Teknologi Pangan Keamanan Pangan Toksikologi Hasil Pertanian</p>
Menjelaskan perbedaan zat gizi, anti gizi, dan komponen bioaktif dalam hubungannya dengan kesehatan dan kebugaran	<p>Ilmu Gizi Pangan Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif Biokimia Umum Teknologi Komponen Bioaktif Teknologi Hasil Tanaman Obat Teknologi Pangan Keamanan Pangan Toksikologi Hasil Pertanian</p>
Menjelaskan perubahan zat gizi, anti gizi, dan <i>komponen bioaktif</i> selama pengolahan dan penyimpanan	<p>Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif Toksikologi Hasil pertanian Analisis Hasil Pertanian Teknologi Komponen Bioaktif Teknologi Pangan Fungsional</p>
Menjelaskan teknik laboratorium yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan.	<p>Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif Toksikologi Hasil pertanian Analisis Hasil Pertanian Teknologi Komponen Bioaktif Teknologi Pangan Fungsional</p>
Menerapkan dan memadukan prinsip-prinsip ilmu hasil pertanian dalam praktek dan kondisi nyata di industri hasil pertanian.	<p>Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian Praktek Kerja Lapang Satuan Operasi Proses</p>
Menerapkan teknologi berbagai pengolahan hasil pertanian secara terpadu.	<p>Teknologi Hasil Perkebunan Teknologi Karet Teknologi Minyak lemak Teknologi Hasil Hortikultura Teknologi Serealia n Palawaija Teknologi Pati Teknologi Gula Teknologi Hasil Hewani Teknologi Hasil Perikanan dan perairan Teknologi Pulp dan kertas Teknologi Bahan Penyegar Teknologi hasil Tanaman Obat Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri Satuan operasi Proses Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian Pengemasan dan Penggudangan</p>

Menguasai prinsip dasar evaluasi sensori/penilaian inderawi hasil pertanian	Uji Sensori
Memilih teknik pengemasan dan penyimpanan hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk hasil pertanian	Pengemasan dan Penggudangan Dasar-dasar Pengawetan Analisis Hasil Pertanian
Menerapkan prinsip statistika dan komputer di bidang teknologi hasil pertanian.	Statistik Rancangan Percobaan
Mengembangkan produk hasil pertanian berdasarkan prinsip-prinsip ilmu hasil pertanian.	Kewirausahaan Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian Sistem Jaminan Mutu Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian
Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan hasil pertanian.	Sistem Jaminan Mutu Perundang-undangan dan Etika Profesi Dasar-dasar Pengawetan
Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan hasil pertanian.	Sanitasi Industri Hasil Pertanian Mikrobiologi Hasil Pertanian
Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan	Perundang-undangan dan Etika Profesi Keamanan Pangan Toksikologi Hasil Pertanian Sistem Jaminan Mutu Pengemasan dan Penggudangan
Memahami isu mutakhir dalam bidang hasil pertanian	Pengantar Teknologi Hasil Pertanian Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian Keamanan Pangan
Menjelaskan karakteristik limbah yang dihasilkan oleh industri hasil pertanian	Teknologi Pengelolaan Limbah Industri Hasil Pertanian
Menjelaskan unit proses yang menghasilkan limbah berikut karakteristiknya	Teknologi Pengelolaan Limbah Industri Hasil Pertanian Teknologi Hasil Perkebunan Teknologi Karet Teknologi Minyak lemak Teknologi Hasil Hortikultura Teknologi Sereal dan Palawija Teknologi Pati Teknologi Gula Teknologi Hasil Hewani Teknologi Hasil Perikanan dan perairan Teknologi Pulp dan kertas Teknologi Bahan Penyegar Teknologi hasil Tanaman Obat Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri Neraca Massa dan Energi
Melakukan rekayasa proses untuk meminimalkan limbah yang dihasilkan dari setiap unit proses	Teknologi Pengelolaan Limbah Industri Hasil Pertanian Teknologi Hasil Perkebunan Teknologi Karet Teknologi Minyak lemak Teknologi Hasil Hortikultura

	Teknologi Sereal dan Palawija Teknologi Pati Teknologi Gula Teknologi Hasil Hewani Teknologi Hasil Perikanan dan perairan Teknologi Pulp dan kertas Teknologi Bahan Penyegar Teknologi hasil Tanaman Obat Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri Neraca Massa dan Energi
Menjelaskan prinsip dasar pengelolaan (pengolahan dan pemanfaatan) limbah industri hasil pertanian agar tidak menimbulkan pencemaran lingkungan dan mendapatkan <i>revenue</i> tambahan bagi industri hasil pertanian	Teknologi Pengelolaan Limbah Industri Hasil Pertanian
Menjelaskan prinsip-prinsip dasar industri pangan/hasil pertanian yang ramah lingkungan (<i>green industry</i>)	Teknologi Pengelolaan Limbah Industri Hasil Pertanian
Mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan yang berkaitan dengan aspek teknis dan non-teknis.	Dasar-dasar Komunikasi Bahasa Indonesia Bahasa Inggris Bahasa Inggris Profesi Metode Ilmiah
Berfikir kritis, mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data	Rancangan Percobaan Metode Ilmiah Praktek Kerja Lapang Seminar Usul Seminar Hasil Skripsi Kewirausahaan
Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai agama dan etika.	Agama Pendidikan Pancasila Kewarganegaraan Praktek Kerja Lapang Perundang-undangan dan Etika Profesi
Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (<i>life-long learning</i>).	Semua MK khususnya : Agama Kewirausahaan
Memimpin dan bekerja dalam tim, mandiri dan bertanggung jawab terhadap pekerjaannya	Semua MK khususnya : Praktek Kerja Lapang Kewirausahaan KKN Tematik Skripsi
Bekerja sama dengan individu yang memiliki latar belakang sosial dan budaya yang beragam	Praktek Kerja Lapang Kewirausahaan KKN Tematik Pendidikan Kewarganegaraan Pendidikan Pancasila Dasar-dasar Komunikasi
Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah	Metode Ilmiah

dan non-imiah secara mandiri dan kritis.	Seminar Usul Seminar Hasil Kewirausahaan Skripsi
Beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.	Dasar-dasar Komunikasi Agama Kewirausahaan Pendidikan Pancasila Praktek Kerja Lapang KKN-Tematik Skripsi
Mampu menangkap peluang dan berwirausaha di bidang hasil pertanian	Kewirausahaan Dasar-dasar Komunikasi Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian

4.2. DAFTAR MATAKULIAH (MK)

Susunan kurikulum sesuai dengan kompetensi lulusan yang diharapkan oleh PS sesuai dengan Kemendiknas No 044/U/2002 disajikan pada Tabel 6.

Tabel6.Susunan Kurikulum berdasarkan kompetensi yang diharapkan PS.

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEMES TER	KETERANGAN
1	2	3	4	5	6
A. Kompetensi Utama					
1	THP616101	Pengantar Teknologi Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	1	
2	THP616102	Mikrobiologi Hasil Pertanian	3 (2 - 1)	2	
3	THP616103	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	3 (3 - 0)	2	
4	THP616201	Kimia Hasil Pertanian	3 (2 - 1)	3	
5	THP616202	Fisiologi Pasca Panen	3 (2 - 1)	3	
6	THP616203	Dasar-dasar Pengawetan Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	3	
7	THP616205	Keamanan Pangan	2 (2 - 0)	3	
8	THP616206	Toksikologi Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	3	
9	THP616208	Teknologi Hasil Hortikultura	3 (2 - 1)	3	
10	THP616209	Ilmu Gizi Pangan	3 (2 - 1)	4	
11	THP6162010	Sanitasi Industri Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	4	
12	THP616211	Teknologi Hasil Perkebunan	3 (2 - 1)	4	
13	THP616212	Komponen Bioaktif	3 (2 - 1)	4	
14	THP616213	Teknologi Hasil Nabati	3 (2 - 1)	4	
15	THP616214	Teknologi Hasil Perikanan dan Perairan	3 (2 - 1)	4	
16	THP616215	Teknologi Karet	3 (2 - 1)	4	

17	THP616216	Teknologi Serealia dan Palawija	3 (2 - 1)	4	
18	THP616301	Analisis Hasil Pertanian	3 (2 - 1)	5	
19	THP616302	Pengemasan dan penggudangan	3 (2 - 1)	5	
20	THP616304	Pengelolaan Limbah Agroindustri	3 (2 - 1)	5	
21	THP616305	Teknologi Fermentasi	3 (2 - 1)	5	
22	THP616306	Teknologi Hasil Hewani	3 (2 - 1)	5	
23	THP616307	Teknologi Pati	3 (2 - 1)	5	
24	THP616308	Teknologi Bahan Penyegar	3 (2 - 1)	5	
25	THP616309	Teknologi Minyak dan Lemak	3 (2 - 1)	5	
26	THP616310	Termobakteriologi	2 (1 - 1)	5	
27	THP616311	Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif	3 (2 - 1)	6	
28	THP616312	Sistem Jaminan Mutu Hasil Pertanian	3 (3 - 0)	6	
29	THP616313	Perundang-undangan dan Etika Profesi	2 (2 - 0)	6	
30	THP616314	Uji Sensori	3 (2 - 1)	6	
31	THP616316	Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri	3 (2 - 1)	6	
32	THP616317	Teknologi Hasil Tanaman Obat	3 (2 - 1)	6	
33	THP616318	Teknologi Pulp dan Kertas	3 (2 - 1)	6	
34	THP616319	Teknologi Gula	3 (2 - 1)	6	
35	THP616401	Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian	3 (1 - 2)	7	
36	THP616403	Teknologi Pangan Fungsional	3 (2 - 1)	7	
Jumlah				101	57,06%

B. Kompetensi Pendukung

1	UNI616101	Pendidikan Agama Islam [@]	2 (2 - 0)	1	
2	UNI616102	Pendidikan Agama Kristen [@]	2 (2 - 0)	1	
3	UNI616103	Pendidikan Agama Katholik [@]	2 (2 - 0)	1	
4	UNI616104	Pendidikan Agama Hindu [@]	2 (2 - 0)	1	
5	UNI616105	Pendidikan Agama Budha [@]	2 (2 - 0)	1	
6	UNI616108	Bahasa Inggris	2 (2 - 0)	1	
7	UNI616109	Matematika	2 (2 - 0)	1	
8	MAT616	Kimia Dasar	3 (2 - 1)	1	
9	KIM6161	Kimia Organik	3 (2 - 1)	1	
10	BIO616	Biologi Dasar	2 (2 - 0)	1	
11	BIO616102	Mikrobiologi Umum	3 (2 - 1)	1	
12	UNI616107	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2 (2 - 0)	2	
13	UNI616106	Bahasa Indonesia	2 (2 - 0)	2	
14	MAT6161	Kalkulus	2 (2 - 0)	2	
15	KIM6162	Kimia Fisik	3 (2 - 1)	2	
16	FIS6161	Fisika Dasar	2 (2 - 0)	2	
17	KIM6121	Biokimia Umum	3 (2 - 1)	2	
18	MAT616111	Statistika [*]	3 (2 - 1)	3	
19		Dasar-Dasar Komunikasi	2 (2 - 0)	3	
20	KIM6162	Kimia Analitik	3 (2 - 1)	3	
21	THP616204	Neraca Massa dan Energi	3 (2 - 1)	3	
22	AGB61620	Pengantar Ilmu Ekonomi [*]	3 (2 - 1)	3	

23	MAT6163	Rancangan Percobaan*	3 (2 - 1)	4	
24	THP616207	Satuan Operasi Proses	4 (4 - 0)	4	
25	UNI616206	Kewirausahaan	3 (2 - 1)	5	
26	THP616303	Metode Ilmiah*	2 (1 - 1)	5	
27	UNI616407	KKN Tematik	4 (2 - 2)	6	
28	THP616315	Bahasa Inggris Profesi	2 (1 - 1)	6	
29	FPU6164	Praktek Kerja Lapang	3 (0 - 3)	7	
29	THP616402	Seminar Usul Penelitian*	1 (0 - 1)	7	
30	THP616404	Seminar Hasil Penelitian*	1 (0-1)	8	
31	THP616405	Skripsi*	4 (0-4)	8	
	Jumlah		76	42,93%	

4.3. Daftar MK berdasarkan semester.

Semester I

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
UNI616101	Pendidikan Agama Islam [®]	2 (2 - 0)	Wajib	
UNI616102	Pendidikan Agama Kristen [®]	2 (2 - 0)	Wajib	
UNI616103	Pendidikan Agama Katholik [®]	2 (2 - 0)	Wajib	
UNI616104	Pendidikan Agama Hindu [®]	2 (2 - 0)	Wajib	
UNI616105	Pendidikan Agama Budha [®]	2 (2 - 0)	Wajib	
UNI616108	Bahasa Inggris	2 (2 - 0)	Wajib	
UNI616109	Matematika	2 (2 - 0)	Wajib	
MAT616	Kimia Dasar	3 (2 - 1)	Wajib	
KIM6161	Kimia Organik	3 (2 - 1)	Wajib	
BIO616	Biologi Dasar	2 (2 - 0)	Wajib	
BIO61610	Mikrobiologi Umum	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616101	Pengantar Teknologi Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	Wajib	
Jumlah		19	Wajib	

[®]*Dipilih salah satu sesuai dengan agama yang dianut.*

Semester II

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
UNI616107	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2 (2 - 0)	Wajib	
UNI616106	Bahasa Indonesia	2 (2 - 0)	Wajib	
MAT6161	Kalkulus	2 (2 - 0)	Wajib	
KIM6162	Kimia Fisik	3 (2 - 1)	Wajib	
FIS6161	Fisika Dasar	2 (2 - 0)	Wajib	
KIM6121	Biokimia Umum	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616102	Mikrobiologi Hasil Pertanian	3 (2 - 1)	Wajib	BIO61610x
THP616103	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	3 (3 - 0)	Wajib	
Jumlah		20	Wajib	

Semester III

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
MAT616111	Statistika*	3 (2 - 1)	Wajib	UNI616109
	Dasar-Dasar Komunikasi	2 (2 - 0)	Wajib	
KIM6162	Kimia Analitik	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616201	Kimia Hasil Pertanian	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616202	Fisiologi Pasca Panen	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616203	Dasar-dasar Pengawetan Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	Wajib	
THP616204	Neraca Massa dan Energi	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616205	Keamanan Pangan	2 (2 - 0)	Wajib	
AGB61620	Pengantar Ilmu Ekonomi*	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616206	Toksikologi Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	Pilihan	
THP616207	Teknologi Hasil Hortikultura	3 (2 - 1)	Pilihan	
Jumlah		21/8	Wajib/Pilihan	

Ket: *ditawarkan setiap semester

Semester IV

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
MAT6163	Rancangan Percobaan*	3 (2 - 1)	Wajib	UNI616111
THP616208	Satuan Operasi Proses	4 (4 - 0)	Wajib	
THP616209	Ilmu Gizi Pangan	3 (2 - 1)	Wajib	THP616203
THP616210	Sanitasi Industri Hasil Pertanian	2 (2 - 0)	Wajib	KIM61620x
THP616211	Teknologi Hasil Perkebunan	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616212	Komponen Bioaktif	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616213	Teknologi Hasil Nabati	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616214	Teknologi Hasil Perikanan dan Perairan	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616215	Teknologi Karet	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616216	Teknologi Serealia dan Palawija	3 (2 - 1)	Pilihan	
Jumlah		21/9	Wajib/Pilihan	

Semester V

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
UNI616206	Kewirausahaan	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616301	Analisis Hasil Pertanian	3 (2 - 1)	Wajib	KIM61620x THP616102
THP616302	Pengemasan dan penggudangan	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616303	Metode Ilmiah*	2 (1 - 1)	Wajib	MAT 61630x
THP616304	Pengelolaan Limbah Agroindustri	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616305	Teknologi Fermentasi	3 (2 - 1)	Wajib	THP6162102
THP616306	Teknologi Hasil Hewani	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616307	Teknologi Pati	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616308	Teknologi Bahan Penyegar	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616309	Teknologi Minyak dan Lemak	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616310	Termobakteriologi	2 (1 - 1)	Pilihan	
Jumlah		20/16	Wajib/Pilihan	

Semester VI

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
UNI616407	KKN Tematik	4 (2 - 2)	Wajib	
THP616311	Evaluasi Gizi dan Komponen Bioaktif	3 (2 - 1)	Wajib	THP616208
THP616312	Sistem Jaminan Mutu Hasil Pertanian	3 (3 - 0)	Wajib	
THP616313	Perundang-undangan dan Etika Profesi	2 (2 - 0)	Wajib	
THP616314	Uji Sensori	3 (2 - 1)	Wajib	
THP616315	Bahasa Inggris Profesi	2 (1 - 1)	Wajib	
THP616316	Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616317	Teknologi Hasil Tanaman Obat	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616318	Teknologi Pulp dan Kertas	3 (2 - 1)	Pilihan	
THP616319	Teknologi Gula	3 (2 - 1)	Pilihan	

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
Jumlah		13/16	Wajib/Pilihan	

Semester VII

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
FPU6164	Praktek Kerja Lapang	3 (0 - 3)	Wajib	
THP616401	Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian	3 (1 - 2)	Wajib	
THP616402	Seminar Usul Penelitian*	1 (0 - 1)	Wajib	THP616303
THP616403	Teknologi Pangan Fungsional	3 (2 - 1)	Pilihan	
Jumlah		7/3	Wajib/Pilihan	

Ket: * ditawarkan setiap semester

Semester VIII

Kode MK	Nama MK	SKS	Wajib / Pilihan	Prasyarat
1	2	3	4	5
THP616404	Seminar Hasil Penelitian*	1 (0-1)	Wajib	UNI616402
THP616405	Skripsi*	4 (0-4)	Wajib	UNI616404
Jumlah		5/0	Wajib/Pilihan	

Ket: * ditawarkan setiap semester

Jumlah Total Mata Kuliah Wajib=126SKS:

Mata kuliah Wajib Universitas = 21 SKS,

Mata Kuliah Wajib Fakultas = 6 SKS

Mata Kuliah Wajib Jurusan = 93 SKS

Jumlah Mata Kuliah Pilihan= 50 SKS

Rasio Mata Kuliah Wajib terhadap Beban SKS minimal Program Sarjana (S1) = 83,33%

Tabel 7. Tabel Mata kuliah yang wajib ada pada program Diploma dan S-1 sesuai dengan standar BSNP yang merupakan penciri nasional, SK Kemendiknas no 045/U/2002.

No	Kode MK	MK	SKS
1	2	3	4
1	UNI616101	Pendidikan Agama Islam	2 (2 -0)

2	UNI616102	Pendidikan Agama Kristen	2 (2 -0)
3	UNI616103	Pendidikan Agama Katholik	2 (2 -0)
4	UNI616104	Pendidikan Agama Hindu	2 (2 -0)
5	UNI616105	Pendidikan Agama Budha	2 (2 -0)
6	UNI616106	Bahasa Indonesia	2 (2 -0)
7	UNI616107	Pendidikan Pancasila dan Kewarganeraan	2 (2 -0)
8	UNI616108	Bahasa Inggris	2 (2 -0)
9	UNI616109	Matematika*	2 (2 -0)
10	UNI616110	Logika*	2 (2 -0)
11	UNI616111	Statistika*	2 (2 -0)

Keterangan:

*) tiga Mata Kuliah tersebut dipilih salah satu yang paling relevan dengan PS penyelenggara

Tabel 8. Tabel Mata kuliah yang wajib ada pada program S-1 sebagai penciri universitas.

No	Kode MK	MK	SKS
1	2	3	4
1	UNI616206	Kewirausahaan	3 (2-1)
2	UNI616407	KKN Tematik	4 (2 - 2)

Table 9. Posisi perkuliahan MKU pada tiap semester

No	MK	Semester Ganjil	Semester Genap
1	2	4	5
1	Pendidikan Agama	FKIP FP FMIPA	FK FT FE FH FISIP
2	Bahasa Indonesia	FK FT FEB FH FISIP	FKIP FP FMIPA
3	Pendidikan Pancasila dan kewarganegaraan	FT FK FISIP FH FEB	FKIP FP FMIPA
4	Bahasa Inggris	FKIP FP FMIPA	FK FT FEB FH FISIP
5	Matematika/Logika/Statistik	FKIP FP FMIPA	FK FT FEB FH FISIP
6	Kewirausahaan	FKIP FP FMIPA	FK FT FEB FH FISIP

4.4. RANCANGAN PEMBELAJARAN

1. Nama MK: Pengantar Teknologi Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-616101

Jumlah SKS : 2(2-0)

Dosen PJ : Prof. Dr. Ir. Tirza Hanum., M.S.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK:Mengenalkan konsep-konsep dasar tentang teknologi pertanian dan unsur-unsurnya sebagai bagian dari pembangunan pertanian dan nasional, dan bidang profesi bidang teknologi. Selain itu dibahas pula konsep industri pertanian, perkembangannya dan peranannya dalam perkembangan perekonomian rakyat dan penopang perekonomian daerah

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

2. Nama MK : Mikrobiologi Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-616102

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Neti Yuliana, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini memiliki materi dengan ruang lingkup sejarah perkembangan mikrobiologi, karakteristik mikroba (bakteri, jamur, dan khamir) yang berperan pada pengolahan hasil pertanian, factor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba, metode evaluasi dan perhitungan mikroba, isolasi dan pemurnian serta penyiapan kultur mikroba, prinsip penyimpanan mikroba, kerusakan mikrobial hasil pertanian, kontaminan dan control microbial pada proses pengolahan hasil pertanian, HACCP, dan pemanfaatan microbial pada industry hasil pertanian berbasis lemak, protein dan karbohidrat.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

3. Nama MK : Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-612104

Jumlah SKS :3 (3-0)

Dosen PJ : Ir. Susilawati, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian adalah suatu ilmu yang mempelajari sifat-sifat fisik, kimia mikrobiologi dan perubahan biokimia pada hasil-hasil pertanian. Komponen-komponen yang tersusun didalam bahan hasil nabati maupun hewani, termasuk nilai gizi dari bahan tersebut; dan sifat-sifat ini dihubungkan dengan segi produksi serta perlakuan sebelum dan sesudah panen seperti penyimpanan, pengolahan, pengawetan, distribusi, pemasaran sampai ke konsumsinya dengan tidak melupakan pulahubungannya dengan keamanan para konsumen.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

4. Nama MK :Fisiologi Pasca panen

Kode Mata Kuliah :THP-612201

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang konsep fisiologi dan perubahan kimia pasca panen hasil pertanian dan usaha untuk memperpanjang umur simpan. Fisiologi pasca panen

meliputi transpirasi, respirasi (klimakterik dan non-klimakterik), senescence, perubahan warna, aroma, citarasa dan tekstur. Perubahan fisiologis pasca panen akibat penggunaan suhu rendah dan pengaturan atmosfer (O₂, CO₂, etilen) ruang penyimpanan dan transportasi untuk menghambat kemunduran mutu karena proses fisiologis seperti MA, CA dan hipobarik. Dibahas juga tentang kelainan fisiologis, penyakit pascapanen, penyebab dan cara pengendaliannya dan faktor yang mempengaruhi susut panen hasil pertanian segar.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Kader, A.A. (Ed.). 2002. Postharvest Technology of Horticultural Crops. Third Edition. Publication 3311. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources. Oakland CA.
2. Brecht, K.J., Ritenour, A.M., Haard, F.N., and Chism, W.G. 2007. Postharvest Physiology of Edible Plant Tissues. In Fennema's Food Chemistry, Fourth Edition. Edited by Srinivasan Damodaran, Kirk, L. Parkin, and Ower, R. Fennema. CRC press.
3. Wills, R.; McGlasson, W. B.; Graham, D.; Joyce, D. 1998 or latest edition Postharvest: an introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals
4. Graham D, and W.B. MacGlasson. 2011. Postharvest: an introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals. Oxford university Press.
5. Other reading materials (journal article, ect. will be supplied)

5. Nama MK :Kimia Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-612202

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ :Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Struktur, fungsi, dan reaksi-reaksi senyawa-senyawa dalam hasil pertanian (air, karbohidrat, protein

termasuk enzim, lipida, vitamin, mineral). Dibahas pula tentang senyawa citarasa, pigmen, komponen antinutrisi, komponen bio-aktif dan bahan tambahan pangan (*food additives*).

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

6. Nama MK : Dasar-dasar Pengawetan Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-616203

Jumlah SKS : 2 (2-0)

Dosen PJ : Drs. Azhari Rangga, M.App.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pengertian tentang hasil pertanian yang baik dan bermutu tinggi (memenuhi / melebihi SNI); faktor-faktor penyebab penurunan mutu (internal/eksternal), prinsip-prinsip pengawetan; metode pengawetan (fisik, kimia, mikrobiologis), hasil riset inovasi pengawetan hasil pertanian.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

7. Nama MK : Neraca Massa dan Energi

Kode Mata Kuliah : THP-616204

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Prof. Dr. Ir. Udin Hasanudin, M.T.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang sistem satuan dan teknik konversinya. Neraca massa dalam sistem proses dan

pemanfaatannya dalam industri hasil pertanian. Dasar-dasar pindah panas dan neraca energi dan penerapannya dalam sistem proses industri hasil pertanian

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

8. Nama MK : Keamanan Pangan

Kode Mata Kuliah : THP-616205

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ :Drs. Azhari Rangga, M.App.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK :

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

9. Nama MK :Toksikologi Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-616206

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ :Dr.Drs. Maria Erna K., M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK :

Pemahaman tentang keracunan dan pengetahuan tentang zat-zat beracun yang terdapat dalam bahan hasil pertanian baik secara alamiah, akibat proses pengolahan maupun karena pencemaran, keracunan oleh mikroba, zoonosis, metabolisme zat racun dalam tubuh, pencegahan dan penanggulangannya, dan peraturan pemerintah yang berkaitan dengan keracunan.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

10. Nama MK :Teknologi Hasil Hortikultur

Kode Mata Kuliah :THP-616207

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman proses pengolahan hasil tanaman hortikultura berupa aneka sayuran, aneka buah, dan aneka umbi. Bahasan utama difokuskan pada pengeringan, penggunaan bahan kimia yang diijinkan, asam, gula, dan garam serta pengolahan secara tradisional dalam proses konversi bahan hortikultura segar menjadi produk olahan setengah jadi dan produk jadi/akhir yang sehat, layak dan aman dikonsumsi. Dibahas juga spesifikasi, standard mutu bahan baku, serta prospek usaha dan analisis ekonomi industri pengolahan hasil hortikultura

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

Buku Referensi:

1. Eskin, M.N.A. 1990. Biochemistry of Foods. 2nd edition. Academic press Inc. London
2. Eskin., M.N.A. 2008. Biochemistry of Foods. 3rd edition . Academic Press Inc. London
3. Fennema's Food Chemistry. 2007. Fourth Edition (Food Science And Technology)

4. Srinivasan Damodaran (Editor), Kirk L. Parkin (Editor), Owen R. Fennema (Editor)
5. Jongen, Wim. 2002. Fruit And Vegetable Processing: Improving Quality .CRC Press, Cambridge.
6. Pujimulyani Dwiwati. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur Sayuran dan Buah Buahan. Penerbit Graha Ilmu
7. United Nations Industrial Development Organization Vienna. 2004. Unido Technology Manual Small-Scale Fruit And Vegetable Processing And Products : Production Methods, Equipment And Quality Assurance Practices
8. Berbagai artikel dari berbagai journal. (Agriculture and Food Chemistry , Food Chemistry, Journal of Food Science, Jurnal teknologi dan Industri Pangan, dan lain lain).

11. Nama MK :Satuan Operasi I

Kode Mata Kuliah : THP-616208

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ :Prof. Dr. Ir. Udin Hasanudin, M.T.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang prinsip-prinsip proses pengolahan hasil pertanian, yang meliputi pengecilan ukuran, pengeringan, sentrifugasi, filtrasi, pencampuran/pengadukan, distilasi, evaporasi, kristalisasi, ekstraksi, transfer panas, dll. Dibahas pula penerapannya di industri hasil pertanian.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

12. Nama MK : Ilmu Gizi Pangan

Kode Mata Kuliah : THP-616209

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Ir. Sri Setyani, M.S.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang berbagai kelompok zat gizi dan fungsinya, pencernaan makanan serta penyerapan zat-zat gizi dan metabolismenya dalam tubuh, penghitungan kebutuhan energi dan zat gizi lain untuk penyusunan menu gizi-seimbang, penilaian mutu gizi makanan, dan jenis penyakit akibat gangguan gizi,

produk bahan makanan tambahan untuk anak baduta dan balita

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

13. Nama MK :Sanitasi Industri Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-616210

Jumlah SKS : 2 (2-0)

Dosen PJ : Dr. Ir. Suharyono A.S., M.T.A.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman konsep sanitasi di lingkungan

pengolahan hasil pertanian untuk menjamin lingkungan kerja yang baik dan sehat. Dipelajari sumber dan jenis kontaminan, teknik pencegahan dan pembersihan kontaminan; jenis dan karakteristik permukaan alat dan bahan; jenis dan cara penggunaan bahan-bahan sanitizer. Dibahas pula konsep, pengertian dan aplikasi HACCP (*Hazard Analytical Critical Control Point*).

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

14. Nama MK :Teknologi Hasil Perkebunan

Kode Mata Kuliah : THP-616211

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Ir. Sri Setyani, M.S.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK :

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

15. Nama MK : Komponen Bioaktif

Kode Mata Kuliah : THP-616212

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Subeki, M.Si., M.Sc

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang senyawa bioaktif yang dihasilkan dari bahan nabati, hewani, dan mikroorganisme. Dibahas pula tentang teknik isolasi dan pemurnian komponen bioaktif serta pemanfaatan komponen bioaktif menjadi bahan pangan/obat.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

16. Nama MK :Teknologi Hasil Nabati

Kode Mata Kuliah : THP-616213

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ :Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini bertujuan untuk memperkenalkan mahasiswa dengan berbagai jenis produk olahan berbasis bahan asal dari tanaman (bahan nabati) yang tersedia di pasaran, berbagai jenis proses dasar yang digunakan untuk mengawetkan atau untuk meningkatkan nilai tambah bahan nabati serta prinsip dasar keilmuan tentang mekanisme penyebab perubahan yang terjadi selama proses. Mahasiswa juga akan diberi pemahaman tentang konsep tentang quality control untuk keamanan dan kaulitas selama melakukan pengolahan bahan.

Secara garis besar setelah lulus dari mata kuliah ini mahasiswa mengetahui komposisi utama bahan hasil pertanian bersumber nabati; memahami prinsip pengolahan dan pengawetan bahan nabati dan dapat melakukan pengolahan berbagai jenis produk berbasis bahan nabati melalui kegiatan praktikum; Sebagai prasyarat untuk mengambil mata kuliah ini mahasiswa harus sudah mengambil mata kuliah Pengetahuan Bahan dan Kimia Hasil Pertanian.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

17. Nama MK : Teknologi Hasil Perikanan dan Perairan

Kode Mata Kuliah : THP-616214

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dyah Koesoemawardhani, S.Pi., M.P.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang hasil perikanan air tawar dan laut serta hasil laut lainnya baik untuk pangan maupun non pangan. Dipelajari pula tentang teknik pengolahan dan pemanfaatannya menjadi berbagai produk.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

18. Nama MK : Teknologi Karet

Kode Mata Kuliah : THP-616215

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Tanto P. Utomo, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pengertian lateks, penyadapan, prakoagulasi dan bahan antikoagulan, koagulasi dan bahan koagulan.

Teknologi pengolahan karet remah, lateks pekat, rubber smoked sheet serta standar mutunya. Pemanfaatan karet dalam industri dan proses pengolahan berbagai produk turunan karet.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

Wajib:

1. Goutara B, Djatmiko, Tjiptadi W. 1976. *Dasar-dasar Pengolahan Karet*. Bogor: Fatemeta IPB.

Penunjang:

2. Paimin FB, Nazaruddin. 1992. *Karet: Budidaya dan Pengolahan, serta Strategi Pemasaran*. Jakarta: Penerbit PS.
3. Setiawan HS, Andoko A. 2005. *Petunjuk Lengkap Budidaya Karet*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka

19. Nama MK :Teknologi Serealiala dan Palawija

Kode Mata Kuliah : THP-616216

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ : Ir. Sri Setyani, M.S.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman proses pengolahan produk serealiala dan palawija. Dibahas juga spesifikasi, standard mutu bahan baku, proses pengolahan menjadi produk setengah jadi dan produk akhir serta pengendalian mutunya dalam skala industri.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

20. Nama MK : Analisis Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-616301

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Subeki, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman dan penguasaan tentang teori, prinsip, metode analisis kimia dan fisik serta interpretasi data hasil analisis terhadap bahan dan produk hasil pertanian, meliputi aspek: good laboratory practices (GLP), pengambilan sampel, persiapan sampel sebelum analisis, beberapa metode analisis proksimat komponen utama (air, protein, karbohidrat termasuk serat kasar, minyak dan lemak) dan analisis komponen minor (vitamin, abu/mineral, dan beberapa bahan tambahan pangan) menggunakan metode gravimetric, volumetric, kromatografi (TLC/KLT, HPLC/KCKT, GC/KG) dan identifikasi komponen menggunakan spektroskopi (UV-Vis, infra merah/IR, massa/MS, magnet inti/NMR). Aspek analisis fisik lainnya adalah: densitas, warna, tekstur, kekentalan, dan beberapa parameter fisik lainnya dari bahan dan produk hasil pertanian.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

21. Nama MK : Pengemasan dan Penggudangan

Kode Mata Kuliah : THP-616302

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Sutikno, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini membahas tentang: (1) definisi, fungsi, dan peranan kemasan untuk bahan dan produk hasil pertanian; (2) jenis, sifat fisokimia, proses pembuatan, kelebihan dan kekurangan bahan pengemasan (kertas, kayu, logam, gelas, plastic, *edible film*), serta aplikasinya untuk bahan dan produk hasil pertanian, (3) jenis system pengemasan (aseptik dan aktif), (4) peramalan masa simpan, system pelabelan, dan peraturan kemasan, dan (5) definisi, fungsi,

peranan, teknik, kelebihan, dan kekurangan penggudangan untuk bahan dan hasil pertanian; serta penyebab kerusakan, dan cara mengatasinya selama penggudangan.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, studi kasus, merangkum materi kuliah sebelum masuk, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

Buku Wajib

1. Krisnani, S., A. Iskandar, Sugiarto dan I. Yuliasih. 2000. Diklat : Bahan dan Disain Kemasan. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fateta – IPB, Bogor
2. Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 1989.Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.

Buku Pendamping

1. Bureau G. dan J.L. 1996. Food Packaging Technology. Wiley-VCH, Inc, France
2. Robertson, G.L. 1993. Food Packaging Principles and Practice. Marcel Dekker, Inc., New York
3. Peters, R.E. 1985 Glass Containers for Heat Processed Foods. In : Diagnosis of Spoilage in Canned and Related Products. Buckle, K.A. (Ed). Food Microbiology Group-NSW Branch Division of Food Science The University of Food Science The University of New South Wales, New South Wales.
4. Brown, W.E. Plastics in Food Packaging Properties, Design and Fabrication. 1992. . Marcel Dekker, Inc., New York
5. Hirsch, A. 1991. Flexible Food Packaging. Chpman and Hall, England
6. Brody,A.L., E.P.Stapinsky and L.R. Kline, 2001 . Active Packaging for Food Application. CRC Press New York.
7. Brown, W.E. 1992.Plastic in Food Packaging : Properties , Design and Fabrication. Marcel Dekker Inc., New York.
8. de Gante, C.R., 1997. Trends in Food Packaging. In : Food Engineering 2000. Int.Thomson Publ. New York.
9. Fellows,P.J. 2000. Food Processing Technology. Principles and Practice. 2nd Ed. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, England.
10. Krochta, J.M., E.A.Baldwin, M.O.Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Co.Inc., Pennsylvania.
11. Miltz, J. 1992. Food Packaging.In : Handbook of Food Engineering. D.R.Heldman and D.B.Lund (ed). Marcel Dekker, Inc., New York.

12. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, 1990. Risalah Seminar Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dalam Negeri dan Ekspor Pangan. S.Fardiaz dan D.Fardiaz (ed).Jakarta.

22. Nama MK :Metode Ilmiah

Kode Mata Kuliah :THP-616303

Jumlah SKS :2 (1-1)

Dosen PJ : Ir. Sri Setyani, M.S.

23. Nama MK :Pengolahan Limbah Agroindustri

Kode Mata Kuliah :THP-616304

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ :Prof. Dr. Ir. Udin Hasanudin, M.T.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman dan penguasaan proses dalam pengolahan limbah agroindustri dalam usaha mencegah pencemaran lingkungan dan pemanfaatannya untuk mendapatkan nilai tambah. Dipelajari konsep untuk mendapatkan nilai tambah dari limbah organik untuk memproduksi produk bernilai ekonomis. Dipelajari pula karakteristik limbah padat dan cair (BOD, COD, pH), macam-macam senyawa pencemar dan bahayanya bagi kesehatan dan lingkungan, tahapan-tahapan proses penanganan limbah untuk memenuhi persyaratan baku mutu sebelum dibuang.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

24. Nama MK :Prinsip-prinsip Fermentasi

Kode Mata Kuliah :THP-616305

Jumlah SKS :2 (2-0)

Dosen PJ : Ir. Samsul Rizal, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang penggunaan mikroba dan enzim dalam industri fermentasi, fisiologi fermentasi, kinetika fermentasi, prinsip dasar pemilihan fermentor,

pengendalian lingkungan fermentasi, pertumbuhan sel, penggunaan substrat, pembentukan produk, dan pemanenan produk. Dibahas pula berbagai proses fermentasi untuk pembuatan produk seperti protein sel tunggal, asam amino dan asam organik, antibiotika dan biopolimer.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

25. Nama MK :Teknologi Hewani

Kode Mata Kuliah :THP-616306

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dyah Koesoemawardhani, S.Pi. M.P.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mempelajari cara-cara/ teknik pemotongan hewan darat, penanganan hasil hewan dan ikan, misal:daging, telur, susu, ikan,, mulai dari pasca panen/potong, tangkap, dan perah, sampai cara pengolahannya/ pemanfaatannya sebagai produk pangan maupun non pangan. Juga dibahas tentang peralatan yang berkaitan dengan proses proses tersebut. Penerapan teknologi pengolahan melalui praktek pembuatan berbagai produk makanan dengan menggunakan bahan pangan hewani dan hasil sampingnya.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
2. Mountney, GJ and W.A.Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology. Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company. New York.

3. Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press. Jakarta.
4. Potter, N.N. 1995. Food Science. Chapman & Hall. New York.
5. Winarno, F.G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia. Jakarta.
6. _____ . 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
7. _____ . 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
8. _____, 2002, Pangan, Gizi, dan Pengolahan. Gramedia , Jakarta

26. Nama MK :Teknologi Pati

Kode Mata Kuliah :THP-616307

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini membahas tentang pati. Fokus pembahasan adalah pemahaman tentang metode metode ekstraksi dan `karakterisasi pati dari berbagai sumber aneka umbi dan sereal. Teknik modifikasi pati baik secara kimia, fisik dan mikrobiologi. Teknik pengolahan /aplikasi pati dalam berbagai bahan pangan dan non pangan dalam kaitannya dengan penggunaan pati sebagai pangan , plastik dan bahan bakar.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Fennema's Food Chemistry. 2007. Fourth Edition (Food Science And Technology) Srinivasan Damodaran (Editor), Kirk L. Parkin (Editor), Owen R. Fennema (Editor)
2. Whistler , R.L., J.N. BeMiller, E.F. Paschall. 1984, Starch Chemistry and Technology.
3. 2nd Edition. Academic Press Inc.
4. Wuzburg. 1989. Modified starch
5. Journal pati : Starch/stärke
6. Mathur, R.B.L. 1986. Hand Book of Cane Sugar Technology. Axford & IBH.
7. Nawansih, O. 2005. Teknologi Pengolahan Gula. Diktat Kuliah. Universitas lampung
8. Mitchell, Helen. 2006 Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology. Blackwell Publishing Ltd.

27. Nama MK :Teknologi Bahan Penyegar

Kode Mata Kuliah : THP-616308

Jumlah SKS:3 (2-1)

Dosen PJ : Ir. Ahmad Sapta Zuidar, M.P.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang bahan baku bahan penyegar (teh, kopi, dan coklat), proses dan teknologi pengolahan menjadi produk setengah jadi dan berbagai produk olahannya. Pengendalian proses dan mutu produk dalam industri baik skala kecil (rumah tangga) maupun besar.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

28. Nama MK :Teknologi Minyak dan Lemak

Kode Mata Kuliah : THP-616309

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ :Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman dan penguasaan teknologi minyak dan lemak nabati dan hewani yang mencakup empat pokok bahasan, yaitu: (1) Pengetahuan ilmiah ditinjau dari aspek definisi, sumber, jenis, klasifikasi, dan nama kimia, sifat fisik dan pola distribusi molekul, serta peranannya dalam industri pangan atau non pangan; (2) Pengetahuan tentang reaksi-reaksi kimia sebelum, selama dan setelah pengolahan dan penyimpanan bahan dan produk minyak lemak; (3) Pengetahuan dan penguasaan beragam teknologi pengolahan minyak dan lemak yang sudah, sedang dan akan dioperasionalisasi berbasis pohon industri komoditi dari beberapa sumber minyak dan lemak; dan (4) pengetahuan tentang standarisasi dan penjaminan mutu bahan dan produk minyak dan lemak serta aspek penanganan limbah industri berbasis minyak dan lemak.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

29. Nama MK :Termobakteriologi

Kode Mata Kuliah : THP-616310

Jumlah SKS :2 (1-1)

Dosen PJ :

Pokok Bahasan / Deskripsi MK :

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

30. Nama MK :Evaluasi Gizi dalam Pengolahan

Kode Mata Kuliah : THP-616311

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Sussi Astuti, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini memberi bekal pengetahuan kepada mahasiswa tentang pentingnya pengolahan pangan, bahan pangan dan zat gizi, efek berbagai pengolahan terhadap zat gizi makro dan mikro, senyawa toksik , antinutrisi an cara pencegahannya, serta berbagai teknik evaluasi gizi secara *in-vivo* dan *iv-vitro*.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66

C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Fellow, PJ. 2000. Food Processing Technology: Principles and Practice. CRC Press. Cambridge. Pp 50 – 52.
2. Koolman, J and Rohm KF. 1996. Nutrition. In Color Atlas of Biochemistry. Thieme. New York. Pp 326 – 335.
3. Wardlaw, GM. 1999. Nutrition Basic. In Perspectives in Nutrition. McGRAW-Hill. Boston. Pp 1 – 74.
4. Ganong, W.M. 1999. Keseimbangan Energi, Metabolisme, dan Nutrisi. Dalam Buku Ajar Fisiologi Kedokteran. EGC. Jakarta. Hal. 275 – 310.
5. Mayes, PA. 2003. Bioenergetika dan Metabolisme Karbohidrat serta Lemak. Dalam
6. Biokimia Harper. Murray, RK. (Ed.). EGC. Jakarta. Hal. 114 – 289
7. Muchtadi, D., Palupi, NS., dan Astawan, M. 1993. Metabolisme Zat Gizi. Pustaka sinar
8. Harapan. Jakarta. Hal. 92 – 167.
9. Olson, JA. 1991. Handbook of Vitamins. Machlin, LJ. (Ed.). Marcel Dekker Inc. New York.
10. Rodwell, VW.. 2003. Metabolisme Protein dan Asam amino. Dalam Biokimia Harper.
11. Murray, RK. (Ed.). EGC. Jakarta. Hal.290 – 355.
12. Desphande, S.S. 2002. Toxicants Resulting From Food Processing. In Handbook of Food
13. Toxicology. Marcel Dekker, Inc. New York. Pp 285-303.
14. Brata-Arbai, A.M. 2001. Pengaruh Diet Kupang dan Diet Ikan terhadap status Gizi dan
15. Kadar Hb Tikus dengan Keadaan Anemia. Proseding Seminar Nasional Pangan Tradisional basis bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen. Pusat Kajian Makanan Tradisional IPB. Bogor.
16. Malole, M.B.m. dan Pramono, S.U. 1989. Penggunaan Hewan-Hewan Percobaan Di Laboratorium. PAU Bioteknologi IPB. Bogor.
17. Muchtadi, M. 1993. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Program Pascasarjana IPB. Bogor.
18. Waynforth, H.B. 1980. Experimental and Surgical Technique in the Rat. Academic Press. London.
19. Omaye, S.T. 2004. Food Additives, Colors, and Flavors. In Food and Nutritional Toxicology. CRC Press. Florida.
20. Muchtadi, D. Nutrifikasi Pangan (Peningkatan Nilai Gizi Pangan). Program Pascasarjana IPB. Bogor.
21. Lachance, PA. 2000. Food Fortification with Vitamin and Mineral Nutraceuticals. In Essentials of Functional Foods. Schmidl, MK. dan Labuza, TP. (Eds.). Aspen Publishers, Inc. Maryland. Pp 293 – 302.

31. Nama MK :Sistem Jaminan Mutu Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah :THP-616312

Jumlah SKS : 3 (3-0)

Dosen PJ :Drs. Azhari Rangga, M.App.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman konsep dasar dan segala aspek dalam sistem jaminan mutu hasil pertanian serta pengenalan sistem jaminan mutu dengan penekanan pada ISO dan TQM serta sistem jaminan keamanan pangan (HACCP)

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Loken, JK. 1995. The HACCP Food Safety Manual. John Willey & Sons Inc.
2. Kolarik, WJ. 1995. Creating Quality: Concepts, systems, strategies and tools. Mc. Graw-Hill Inc.
3. Peraturan Kepala Badan Standardisasi Nasional No.135/PER/BSN/12/2010 tentang Sistem Standardisasi Nasional. Lampiran
4. SNI 19-0428-1998. Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
5. SNI 19-0429-1989. Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat
6. Soekarto, T Soewarno. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Halaman 6-8.
7. Suardi, Rudy. 2001. Sistem Manajemen Mutu ISO 9000 : 2000 : Penerapannya untuk Mencapai TQM. Penerbit PPM .Jakarta.

32. Nama MK :Perundang-undangan dan Etika Profesi

Kode Mata Kuliah :THP-616313

Jumlah SKS : 2 (2-0)

Dosen PJ :Ir. Samsul Rizal, M.Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang peraturan dan perundang-undangan dalam bidang pangan dan hasil pertanian secara luas. Selain itu, etika yang meliputi pengertian etika, hati nurani, kebebasan dan tanggung jawab, hak dan kewajiban, menjadi manusia yang baik, beberapa system filsafat moral, dan pengantar etika terapan.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61

D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Bertens, K., 2001; Etika; Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
2. Magnis-Suseno, F. 1989; Etika Dasar, Masalah-masalah pokok filsafat moral; Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
3. Rosady Ruslan, 2002, Etika Kehumasan Konsep & Aplikasi, PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
4. Simorangkir, O.P. 2003. Etika: Bisnis, Jabatan, dan Perbankan; Penerbit Rineka Cipta, Jakarta
5. Gymnastiar, A. 2004. Etika Bisnis MQ; MQS Publishing, Bandung

33. Nama MK :Uji Sensori

Kode Mata Kuliah : THP-616314

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Ir. Otik Nawansih, M.P.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini memberikan bekal pengetahuan kepada mahasiswa tentang kegunaan uji sensori dalam industri pangan, sifat sensori dan indra manusia, persiapan uji sensori, factor yang mempengaruhi keberhasilan uji, pengukuran respon, serta berbagai metode pengujian sensori, analisis data dan interpretasi hasilnya.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

34. Nama MK : Bahasa Inggris Profesi

Kode Mata Kuliah : THP-616315

Jumlah SKS : 2 (1-1)

Dosen PJ : Ir. Zulferiyenni, M.T.A.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini membahas tentang aplikasi bahasa Inggris di bidang teknologi hasil petanian khususnya pengenalan dan penggunaan istilah-istilah khusus di bidang teknologi hasil pertanian.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Sinaga, T. 2005. Modul Bahasa Inggris Untuk Eksakta. Unila
2. Olsen, L.A. and Huckin, T.N., 1983. Principle of communication for science and technology, McGraw-Hill Publishing Company, New York.
3. Barron's How to prepare for the TOEFL 10th Edition; by Pamela J. Sharpe, Ph.D
4. Food Technology Institute of Food Technologists, Chicago, IL, USA.
5. Indonesian of Food and Nutrition Progress, Inter University Center of Food and Nutrition, Gajah Mada University (UGM), Yogyakarta.
6. Journal of Food Protection, The International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians, Inc. Iowa, USA.
7. Journal of Food Science, Institute of Food Technologists, Chicago, IL, USA.
8. Skripsi (Laporan Hasil Penelitian) Mahasiswa Jur. Teknologi Hasil Pertanian
9. Jurnal tentang Teknologi Hasil Pertanian

35. Nama MK :Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri

Kode Mata Kuliah : THP-616316

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ : Ir. Ribut Sugiharto, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang jenis, penanganan, pengolahan dan pemanfaatan tanaman rempah. Pengolahan rempah menjadi oleoresin, minyak atsiri, berbagai produk olahan siap pakai dan produk turunannya. Dibahas pula standar perdagangan rempah dan hasil penelitian mutakhir tentang rempah.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

36. Nama MK :Teknologi Hasil Tanaman Obat

Kode Mata Kuliah : THP-616317

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Subeki, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang jenis, penanganan, dan pengolahan tanaman obat yang meliputi persiapan bahan baku, ekstraksi, dan pengujian aktivitas biologi sebagai jamu atau sediaan obat.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

37. Nama MK :Teknologi Pulp dan Kertas

Kode Mata Kuliah : THP-616318

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Sri Hidayati, S.T.P., M.P.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Matakuliah ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai sifat kimia serat dari kayu maupun non kayu, proses pengolahan menjadi pulp dan kertas, faktor-faktor yang mempengaruhi mutu pulp dan kertas, teknologi pengolahan pulp konvensional dan non konvensional dan industri turunan berbasis serat.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

Buku Referensi:

1. Casey, J.P. (editor) 1980. Pulp and Paper. A Wiley Interscience Publication. John Willey & Sons. New York, Chichester, Brisbane, Toronto, Singapore
2. MacDonald, R.G. (editor) and J.N. Franklin 1969. The Pulping of Wood Mc GrawHill Book Co. New York St Louis, San Francisco, London, Sydney, Toronto, Mexico, Panama

3. Haygreen, J.G and J.L.Bowyer. 1989. *Hasil Hutan dan Ilmu Kayu*, Suatu Pengantar. Terjemahan oleh Sutjipto A. Hadikusumo).Gadjahmada University Press).

38. Nama MK :Teknologi Gula

Kode Mata Kuliah :THP-616319

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Otik Nawansih, M.P.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini fokus membahas gula. Fokus pembahasan berupa pemahaman tentang teknik pengolahan , tahapan proses, dan karakterisasi gula dari berbagai sumber (pati dan non pati) menjadi gula putih dan rafinasi, gula merah dan gula cair. Dibahas juga standar mutu gula dan perkembangan gula terkini.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Fennema's Food Chemistry. 2007. Fourth Edition (Food Science And Technology) Srinivasan Damodaran (Editor), Kirk L. Parkin (Editor), Owen R. Fennema (Editor)Whistler ,
2. R.L., J.N. BeMiller, E.F. Paschall. 1984, Starch Chemistry and Technology.2nd Edition. Academic Press Inc.
3. Wuzburg. 1989. Modified starchJournal pati : Starch/stärke
4. Mathur, R.B.L. 1986. Hand Book of Cane Sugar Technology. Axford & IBH.
5. Nawansih, O. 2005. Teknologi Pengolahan Gula. Diktat Kuliah. Universitas lampung
6. Mitchell, Helen. 2006 Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology. Blackwell Publishing Ltd.

39. Nama MK :Praktek Kerja Lapang

Kode Mata Kuliah : FPU-61640

Jumlah SKS : 3 (3-0)

Dosen PJ : Ir. Ribut Sugiharto, M.Sc.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Merupakan mata kuliah keahlian (MKK) yang wajib dilaksanakan oleh seluruh mahasiswa dalam lingkup Fakultas Pertanian. Tujuannya adalah untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa mengaplikasikan beragam pengetahuan yang didapat selama kuliah sesuai dengan bidang keahliannya, sehingga mahasiswa memperoleh bekal kemampuan operasional yang sangat berguna sebagai calon sarjana

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

40. Nama MK :Pengolahan produk Hasil Pertanian

Kode Mata Kuliah : THP-616401

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ :Dr. Samsu Udayana Nurdin,M. Si.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang latar belakang pengembangan produk, tahapan-tahapan pengembangan produk dan metode analisisnya yang meliputi : tahap pencarian (survey pasar) dan seleksi ide produk baru, penentuan spesifikasi produk dan prototipenya, persiapan dan implementasi pabrikasi serat pemasaran produknya.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab, kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

41. Nama MK : Teknologi Pangan Fungsional

Kode Mata Kuliah : THP-616403

Jumlah SKS : 3 (2-1)

Dosen PJ : Dr. Ir. Sussi Astuti, M.S.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Pemahaman tentang pangan fungsional dan teknologi pembuatannya serta penggunaannya dalam mencegah penyakit degeneratif dan meningkatkan imunitas tubuh.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian: Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥ 76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤ 50

42. Nama MK :Kewirausahaan

Kode Mata Kuliah : UNI-6166206

Jumlah SKS :3 (2-1)

Dosen PJ :Ir. Zulferiyenni, M.T.A.

Pokok Bahasan / Deskripsi MK : Mata kuliah ini membahas tentang kewirausahaan yang meliputi pengertian wirausaha, sifat yang harus dimiliki oleh wirausahawan, watak dan kepribadian manusia, meningkatkan produktifitas melalui motivasi, jalan menuju wirausaha sukses, menjual, profil usaha, kepemimpinan, rencana pemasaran, perencanaan usaha, dan etika usaha. Setelah mengikuti kuliah ini, mahasiswa diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan mampu memulai berwirausaha.

Bentuk Pembelajaran: Tatap muka (ceramah), Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab kunjungan lapang dan praktikum/responsi.

Kriteria Penilaian:Quis, Tugas Terstruktur, Tugas Mandiri, UTS, UAS.

Bobot Nilai:

A	≥76
B+	71--<76
B	66--<71
C+	61--<66
C	56--<61
D	50--<56
E	≤50

Buku Referensi:

1. Buchori A. 2005. Kewirausahaan (edisi Revisi; untuk mahasiswa dan umum); Penerbit Alfabeta, Bandung
2. Schwartz, D.J. 1996. The magic of thinking big (berpikir dan berjiwa besar), Binarupa Aksara, Jakarta.
3. Ziglar, Z. 2004. Kiat menjual; Interaksara, Batam Center.
4. Giblin, L. 2008. Skill with people. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
5. Kasali, R., dkk. 2010. Modul Kewirausahaan untuk Program Strata 1, Penerbit Hikmah, Jakarta.