

DOKUMEN KURIKULUM KPT 2017

**PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI
2017**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan hidayahNya, Dokumen Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Tahun 2017 dapat diselesaikan dengan usaha sebaik-baiknya. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi, dengan ini memberikan penghargaan dan terimakasih kepada seluruh dosen di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang telah bekerja keras melaksanakan tugas yang diberikan oleh Pimpinan Bidang Akademik di Universitas PGRI Banyuwangi. Pengembangan Kurikulum 2017 di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi bertujuan untuk merevisi kurikulum sesuai dengan PERMENRISTEKDIKTI NO.44 tahun 2015. Pembaruan dan penyempurnaan kurikulum ini dirancang sesuai dengan kebutuhan pengguna, masukan dari lulusan yang mengacu pada kurikulum yang berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Perguruan Tinggi (SNPT). Terimakasih diucapkan kepada tenaga kependidikan yang turut membantu penyelesaian pedoman ini, semua masukan positif dalam penyempurnaan kurikulum ini selanjutnya tetap diharapkan demi kemajuan bersama.

Banyuwangi, Maret 2017
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

BAB I

PENDAHULUAN

I. LATAR BELAKANG

Kurikulum pendidikan tinggi adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai isi, bahan kajian, maupun bahan pelajaran serta cara penyampaian, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi.

Kurikulum seharusnya memuat standar kompetensi lulusan yang terstruktur dalam kompetensi utama, pendukung dan lainnya yang mendukung tercapainya tujuan, terlaksananya misi, dan terwujudnya visi program studi. Kurikulum memuat mata kuliah/modul/blok yang mendukung pencapaian kompetensi lulusan dan memberikan keleluasaan pada mahasiswa untuk memperluas wawasan dan memperdalam keahlian sesuai dengan minatnya, serta dilengkapi dengan deskripsi mata kuliah/modul/blok, silabus, rencana pembelajaran dan evaluasi.

Kurikulum harus dirancang berdasarkan relevansinya dengan tujuan, cakupan dan kedalaman materi, pengorganisasian yang mendorong terbentuknya *hard skills* dan keterampilan kepribadian dan perilaku (*soft skills*) yang dapat diterapkan dalam berbagai situasi dan kondisi.

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian melaksanakan Kurikulum KPT yang berbasis KKNI yang akan menggantikan kurikulum sebelumnya, berlaku mulai angkatan 2017. Perubahan kurikulum dari KBK menjadi KPT mengacu pada PERMENDIKBUD RI Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) Bidang Pendidikan Tinggi dan PERMENDIKBUD RI Nomor 49 tahun 2014 yang diperbaharui dengan PERMENRISTEKDIKTI Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

Perubahan kurikulum ini menandai perubahan orientasi kurikulum secara mendasar dari yang sebelumnya berfokus hanya pada isi keilmuan (IPTEKS) yang harus dipelajari (KBK) menjadi mengacu pada kemampuan yang harus dimiliki lulusan/Capaian Pembelajaran/*Learning Outcomes* dalam jenjang kualifikasi KKNI. Oleh karena itulah, perumusan kompetensi utama lulusan PS Teknologi Hasil Pertanian FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi mengikuti alur masing-masing kurikulum (KBK dan KPT) untuk mendukung tercapainya tujuan, terlaksananya misi, dan terwujudnya visi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi.

Serta mampu menghasilkan lulusan yang siap menghadapi tantangan dan peluang yang semakin kompleks serta siap bersaing di era MEA.

II. VISI MISI PROGRAM STUDI

A. Visi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

VISI Program Studi Teknologi Hasil Pertanian adalah Menjadi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, melahirkan *technopreneur* muda, berwawasan global, serta unggul dalam bidang industri pangan di Jawa Timur pada tahun 2019.

B. MISI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

- a) Menyelenggarakan pendidikan yang unggul dalam menghasilkan sarjana Teknologi Hasil Pertanian yang mampu bersaing di bidang industri pangan.
- b) Menyelenggarakan penelitian di bidang industri pangan.
- c) Menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di bidang industri pangan untuk membantu peningkatan kualitas dan kesejahteraan masyarakat.
- d) Menjalin kerjasama yang berkelanjutan dengan berbagai lembaga untuk mendukung penyelenggaraan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

C. TUJUAN PROGRAM STUDI

- a) Menghasilkan lulusan yang kompeten dan berdaya saing dibidang industri pangan.
- b) Menghasilkan penelitian di bidang teknologi pangan yang inovatif dan strategis bagi peningkatan nilai bahan pangan lokal
- c) Menghasilkan kegiatan pengabdian untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
- d) Menghasilkan kerjasama yang berkelanjutan dengan stakeholders.

III. STRUKTUR ORGANISASI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Ketua Program Studi	:	Rosiana Ulfa S.TP., M.P
Sekretaris Program Studi	:	Restiani Sih Harsanti M.P
Gusus Kendali Mutu		
Ketua	:	Restiani Sih Harsanti M.P
Sekretaris	:	Bagus Setyawan.

Laboratorium

Kepala Laboratorium : Laela Nuraini.

Tabel 1. Daftar Dosen dan Bidang Keahlian

NO	NAMA DOSEN	BIDANG KEAHLIAN
1	Rosiana Ulfa S.TP., MP	Pengolahan Pangan
2	Restiani Sih Harsanti M.P	Budidaya Pertanian
3	Laela Nur Aini S.TP., MSc	Teknik Pertanian
4	Bagus Setyawan M.P	Sosial Ekonomi Pertanian
5	Selly Candra Citra M M.Pd	Fisika

IV. PROFIL LULUSAN

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang mampu merancang proses penambahan nilai terhadap bahan pangan dengan memadukan berbagai unit operasi untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, mampu berfikir secara kritis. Menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip pengolahan hasil pertanian (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi dan keamanan pangan, rekayasa dan pengolahan pangan, biokimia pangan dan gizi), memahami dan menerapkan regulasi pangan yang berlaku dalam menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu di sepanjang rantai pangan. Bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, mampu bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi, mampu memanfaatkan sumber-sumber informasi, serta memiliki komitmen dan nilai-nilai etika. Sehubungan dengan hal tersebut diatas, maka lulusan diharapkan mampu mengembangkan diri/berkarier sebagai :

1. *Entrepreunership* yang mampu melakukan dan menciptakan lapangan pekerjaan yang berkaitan dengan bidang pengolahan hasil pertanian.
2. Staf di lembaga swasta maupun negeri yang ditugaskan dalam mengontrol kualitas produk dan manajemen (*Quality Control*).
3. Sebagai analisis pangan pada laboratorium pengolahan hasil pertanian baik di laboratorium milik instansi pemerintah maupun sekolah atau pun perguruan tinggi.
4. Melanjutkan studi pada strata lebih lanjut untuk mengembangkan pengetahuan dan status akademiknya sebagai peneliti maupun asisten peneliti.

BAB II

CAPAIAN PEMBELAJARAN

I. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN

A. KKNI Level 6 (S1)

PRF	RANAH	DESKRIPSI KKNI LEVEL 6
1	Keterampilan Kerja	Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang keahliannya, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah
2	Pengetahuan	Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan secara mendalam serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
3	Manajerial	Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternative solusi. Mampu menggerakkan masyarakat untuk menjadi lebih berdaya guna (Community development)
4	Sikap/karakter/kepribadian	Bertanggungjawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi

II. RUMUSAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL) S1

A. SIKAP

1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious;
2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
3. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
4. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;
5. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
6. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila;
7. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
8. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;

9. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
10. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri, memiliki komitmen, ketulusan, kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap dan nilai.

B. PENGUASAAN PENGETAHUAN

1. Memahami prinsip ilmu pangan dalam rantai proses produksi pengolahan hasil pertanian.
2. Menguasai pengetahuan mengenai bahan baku, ingridien/komposisi, bahan tambahan pangan beserta keamanannya.
3. Menguasai prinsip proses pengolahan bahan hasil pertanian.
4. Menguasai prinsip-prinsip penegmasan dan penyimpanan bahan hasil pertanian.
5. Menguasai konsep pengembangan produk baru dan kewirausahaan.
6. Menguasai dan memahami regulasi produk hasil pertanian dalam skala nasional dan internasional.
7. Memahami alur system kewan pangan (Misal: HACCP, SJH, ISO dll).
8. Menguasai komputer terapan dan statistika.

C. KETERAMPILAN KHUSUS

1. Menerapkan prinsip-prinsip pengolahan hasil pertanian dalam proses produksi untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu.
2. Mampu mengembangkan produk pangan baru, dengan penggunaan bahan baku, pendukung, bahan tambahan pangan, sesuai dengan regulasi pangan yang diakui.
3. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data hasil penelitian.
4. Mampu memilih jenis pengemas, menentukan umur simpan, menentukan kondisi penyimpanan dan distribusi produk.
5. Mampu memilih metode QC yang tepat, baik secara fisik, kimia, mikrobiologi dan sensoris.
6. Mampu mengolah data dan informasi.

D. KETERAMPILAN UMUM

1. Mampu merencanakan, melaksanakan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks ilmu pengetahuan sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mampu memanfaatkan sumber-sumber informasi dengan cerdas dan kreatif.

3. Mampu mengelola dan merencanakan sumberdaya alam dengan baik dan bertanggung jawab.
4. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data hasil penelitian.

III. RUMUSAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL) PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN :

A. CAPAIAN PEMBELAJARAN UTAMA LULUSAN

1. Mampu menjunjung tinggi norma, tata nilai, moral, agama, etika dan tanggung jawab profesional.
2. Menguasai prinsip-prinsip dasar pengolahan bahan hasil pertanian dan menerapkannya untuk menyelesaikan persoalan bidang pangan khususnya untuk meningkatkan pemanfaatan sumber daya lokal.
3. Mampu merancang, melakukan pengujian dan penyelidikan laboratorium maupun lapangan, menganalisis hasil uji dalam bidang pangan khususnya untuk menjamin keamanan pangan sampai ke tangan produsen.
4. Mampu mengidentifikasi, merumuskan dan menyelesaikan permasalahan dalam bidang pangan khususnya untuk mendorong pemanfaatan sumberdaya lokal.
5. Mampu merancang, merencanakan, serta melaksanakan proses pengolahan bahan hasil pertanian dengan memanfaatkan bahan hasil pertanian lokal.
6. Mampu melakukan proses panganan pasca panen secara tepat, kemudian proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan distribusi produk pangan secara aman.
7. Mampu bekerja sama dalam tim serta dapat menyesuaikan diri terhadap perubahan dan perkembangan ilmu pengetahuan serta teknologi dalam bidang pengolahan pangan khususnya untuk meningkatkan nilai ekonomis dari bahan hasil pertanian lokal.

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN PENDUKUNG LULUSAN

1. Mampu berkomunikasi secara efektif baik lisan maupun tulisan.
2. Tanggap terhadap isu-isu terbaru dan trend yang sedang berkembang dalam pengolahan bahan hasil pertanian.
3. Mampu memanfaatkan dan menerapkan teknologi informasi dan komunikasi

4. Memiliki jiwa *Entrepreneurship* sehingga mampu mengembangkan diri dalam kehidupan bermasyarakat.
5. Mampu berinteraksi dengan lingkungan kerja secara individual maupun tim.
6. Memiliki kepribadian yang baik, bertanggung jawab dan toleransi yang tinggi.
7. Memiliki komitmen terhadap profesi dan tugas professional.
8. Penguasaan dasar Bahasa Inggris (minimal mampu menggunakan bahasa Inggris secara pasif).

C. CAPAIAN PEMBELAJARAN LAINNYA/PILIHAN LULUSAN

1. Mampu mengelola pekerjaan dengan baik.
2. Mampu mengembangkan karir dan mampu menilai kinerjanya sendiri.
3. Mampu mencari sumber-sumber baru dalam bidang ilmunya atau ilmu pengetahuan lainnya.
4. Memiliki sikap kritis, terbuka dan rasa ingin tahu yang tinggi.

BAB IV
KURIKULUM PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI

I. STRUKTUR KURIKULUM

NO	KELOMPOK MATA KULIAH	SKS
1	Mata kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK)	12
2	Mata kuliah Keahlian Khusus (MKK)	34
3	Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB)	46
4	Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB)	28
5	Mata Kuliah Berkehidupan Berkarya (MBB)	6
6	Mata Kuliah Pilihan (MKP)	14
Total		150

NO	KATEGORI MATA KULIAH	JUMLAH SKS	KETERANGAN
1	Wajib	136	Disajikan sesuai dengan sebaran mata kuliah dalam Kurikulum
2	Pilihan	14	Disajikan pada semester lima sampai semester delapan dengan persyaratan tertentu

II. SEBARAN MATA KULIAH TIAP SEMESTER

STRUKTUR KURIKULUM 2018/2019
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI

SMTR	NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	KATEGORI MATA KULIAH		SKS	MATA KULIAH PRASYARAT
				WAJIB	PILIHAN		
SMTR I	1	MPK 101	Pendidikan Agama	✓		2	
	2	MPK 103	Matematika Dasar	✓		2	
	3	MKK 104	Biologi Dasar	✓		3	
	4	MPK 102	Pendidikan Pancasila	✓		2	
	5	MKK 205	Fisika Dasar	✓		3	
	6	MKB 101	Bahasa Inggris	✓		3	
	7	MKK 102	Pengetahuan Teknologi	✓		2	

			Pertanian				
	8	MKK 101	Kimia Dasar	✓		3	
	TOTAL SKS SEMESTER I			20		20	
SMTR II	1	MPK 204	Bahasa Indonesia	✓		2	
	2	MPK 205	Pendidikan kewarganegaraan	✓		2	
	3	MPK 206	Ke PGRI-an	✓		2	
	4	MPB 304	Pengantar Ilmu Ekonomi	✓		2	
	5	MKB 303	Kimia Pangan I	✓		3	
	6	MPK 103	ISBD	✓		2	
	7	MKK 209	Pengantar Ilmu Pertanian	✓		2	
	8	MKB 202	Pengantar TI	✓		3	
	9	MKK 309	Biokimia Umum	✓		3	
	10	MKB 306	Mikrobiologi Dasar	✓		2	
		TOTAL SKS SEMESTER II			23		23
SMTR III	1	MPB 609	Sanitasi Keamanan Pangan	✓		3	
	2	MPB 303	Dasar Komunikasi Penyuluh Pertanian	✓		2	
	3	MKB 304	Ilmu Bahan Pangan	✓		3	
	4	MKK 311	Prinsip Teknik Pangan	✓		2	
	5	MPB 202	Dasar Manajemen	✓		2	
	6	MKB 305	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	✓		3	
	7	MPB 305	Mesin dan Peralatan Pertanian	✓		2	
	8	MKB 510	Statistika	✓		3	
		TOTAL SKS SEMESTER III			20		20
SMTR IV	1	MKK 415	Food Additive	✓		2	
	2	MKK 413	Satuan Operasi	✓		3	
	3	MKB 410	Pengembangan Produk Baru	✓		2	
	4	MKK 411	Teknologi Pengawetan dan Pengemasan	✓		3	
	5	MKB 407	Ilmu Pangan dan Gizi	✓		2	
	6	MKK 515	Bioteknologi	✓		2	
	7	MPB 405	Mikrobiologi Pangan dan Industri	✓		3	
	8	MKK 414	Ekonomi Teknik	✓		2	
	9	MKK 412	Analisa Hasil Pertanian	✓		3	
	10	MKB 411	Kimia Pangan II	✓		2	
		TOTAL SKS SEMESTER IV			24		24
SMTR V	1	MPB 508	Teknologi Pengolahan Limbah	✓		2	
	2	MKK 516	Perencanaan Pabrik	✓		2	
	3	MPB 611	Teknologi Pengolahan Pangan	✓		3	

	4	MKB 409	Kewirausahaan	✓		3	
	5	MKP 503	Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan I		✓	3	
	6	MPB 509	Teknologi Pengolahan Sereal, Legume dan Umbi	✓		3	
	7	MKB 511	Rancangan Percobaan	✓		3	
	8	MKP 501	Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan Perikanan	✓		3	
	TOTAL SKS SEMESTER V				19	3	22
SMTR VI	1	MPB 712	Uji Sensoris	✓		3	
	2	MKB 614	Metodologi Penelitian	✓		2	
	3	MBB 601	KKN	✓		2	
	4	MPB 612	Teknologi Pengolahan Pangan Lokal	✓		3	
	5	MKK 617	Manajemen Mutu	✓		2	
	6	MKB 612	Metode Penulisan Karya Ilmiah	✓		2	
	7	MKP 604	Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan II		✓	2	
	TOTAL SKS SEMESTER VI				14	2	16
SMTR VII	1	MKK 718	Aplikasi HACCP	✓		2	
	2	MKB 715	Pangan Fungsional	✓		2	
	3	MKP 704	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak		✓	3	
	4	MBB 703	PKL	✓		2	
	5	MKB 714	Bahasa Inggris Terapan	✓		3	
	6	MKP 705	Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur		✓	3	
	7	MBB 702	KKL		✓	2	
	TOTAL SKS SEMESTER VII				9	8	17
SMTR VIII	1	MKB 816	Tugas Akhir (Skripsi)	✓		6	
	2	MKB 613	Seminar	✓		2	
	TOTAL SKS SEMESTER VIII				8		8
TOTAL SKS				136	14	150	

BAB V
SILABUS MATA KULIAH

Setelah mata kuliah terbentuk disertai dengan bobot sks-nya, selanjutnya rumuskan deskripsi untuk setiap mata kuliah adalah sebagai berikut :

MPK 101	Pendidikan Agama Islam	2 SKS
Deskripsi Singkat : <p>Mata kuliah Pendidikan Agama Islam bersifat wajib lulus bagi setiap mahasiswa yang beragama Islam di seluruh program studi, berbobot 2 SKS. Mata kuliah ini dirancang dengan maksud memperkuat iman dan taqwa kepada Allah SWT, serta memperluas wawasan hidup beragama, sehingga terbentuk mahasiswa yang berbudi pekerti luhur, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis serta berpandangan luas, dengan memperhatikan tuntutan untuk menghormati intra dalam satu umat dan dalam hubungan kerukunan antarumat beragama. Kegiatan perkuliahan dilakukan dengan model ceramah, dialog dan presentasi makalah. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas dan laporan serta presentasi.</p>		

MPK 102	Pendidikan Pancasila	2 SKS
Deskripsi Singkat : <p>Standar kompetensi mata kuliah Pendidikan Pancasila adalah: (1) Mampu mengambil sikap bertanggung jawab sebagai warga negara yang baik (good citizens) sesuai dengan hati nuraninya; (2) Mampu memaknai kebenaran ilmiah yang terdapat dalam Pancasila; (3) Mampu memaknai peristiwa sejarah dan nilai-nilai budaya bangsa untuk menggalang persatuan Indonesia; (4) Mampu berpikir integral komprehensif tentang persoalan-persoalan dalam kehidupan berbangsa dan bernegara; (5) Mampu memecahkan persoalan sosial politik dalam perspektif yuridis kenegaraan; (6) Mampu memecahkan persoalan sosial politik, perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni dengan paradigma Pancasila. Perkuliahan ini membahas tentang landasan dan tujuan Pendidikan Pancasila, Pancasila dalam konteks sejarah perjuangan bangsa Indonesia.</p>		

MPK 103	Ilmu Sosial Budaya Dasar	2 SKS
Deskripsi Singkat : <p>Ilmu sosial budaya dasar merupakan mata kuliah pengembangan kepribadian yang diajarkan mengenai pembentukan dan pengembangan wawasan pengetahuan dan pemikiran mengenai berbagai gejala yang timbul dalam lingkungan, khususnya gejala-gejala yang berkenaan dengan kebudayaan dan kemanusiaan, agar daya tangkap, persepsi dan penalaran dengan lingkungan budaya dapat muncul. Setelah mengikuti mata kuliah ini, diharapkan mahasiswa dapat memahami konsep kehidupan bermasyarakat dan berbudaya, serta mampu menerapkannya dalam pemecahan sosial budaya.</p>		

MPK 204	Bahasa Indonesia	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mahasiswa memahami pentingnya memiliki rasa cinta dan bangga terhadap bahasa Indonesia dan mampu berbahasa Indonesia dengan baik, benar, dan santun dalam ragam lisan maupun tulisan untuk kepentingan akademis, dan keahlian bidang teknologi pengolahan pangan dan hasil pertanian dalam kehidupan sehari – hari. Matakuliah ini berisi tentang fungsi bahasa Indonesia sebagai alat komunikasi. Bahasa Indonesia sebagai bahasa resmi, bahasa nasional, dan sebagai bahasa negara, bahasa buku dan tidak kaku ejaan, tata kalimat tunggal, uraian kalimat, kalimat majemuk, elips, kalimat rapatan, jenis jenis menurut isi, karang mengarang (komposisi), kalimat sebagai bagian kerangka karangan, ringkasan. Latihan ditekankan pada bacaan serta pemakaian bahasa lisan dan tulisan.</p>		

MPK 205	Pendidikan Kewarganegaraan	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Menjelaskan tentang arti dan hakekat dan susunan negara, kewarganegaraan, bentuk, sistem pemerintahan, hak dan kewajiban warga negara, otonomi daerah demokrasi, wawasan nusantara, ketahanan nasional dan politik strategi nasional.</p>		

MPK 206	Ke-PGRI-an	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah yang menjelaskan mengenai pentingnya organisasi PGRI, syarat terbentuknya PGRI, AD-ART PGRI, profesionalisme guru, peranan guru di masyarakat dan tujuan-tujuan PGRI mensejahterakan guru.</p>		

MKK 101	Kimia Dasar	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Dalam mata kuliah ini diajarkan mengenai konsep materi, tata nama kimia, caira, padatan, gas antar molekul, persamaan reaksi, larutan dan campuran, molaritas, pengenceran dan asam basa. Diharapkan setelah mengikuti mata kuliah ini siswa dapat menerapkan materi tersebut dalam kehidupan sehari-hari.</p>		

MKK 102	Pengetahuan Teknologi Pertanian	2 SKS
Deskripsi Singkat:		
<p>Merupakan mata kuliah pengantar sebelum mempelajari teknologi pertanian, prinsip teknik dan teknik dasar rekayasa proses pangan. Selain itu akan dibahas mengenai pengertian dari ilmu pengolahan hasil pertanian, teknologi pengolahan hasil pertanian, aplikasi teknologi hasil pertanian serta prinsip dasar pengolahan hasil pertanian. Juga akan dibahas beberapa teknik pengolahan pangan dengan suhu rendah atau suhu tinggi maupun dengan teknologi khusus seperti fermentasi, ekstrusi dll.</p>		

MKK 103	Matematika Dasar	3 SKS
Deskripsi Singkat:		
<p>Matakuliah matematika dasar merupakan salah satu matakuliah umum semester satu yang membahas konsep tipe-tipe bilangan dan hukum dasar aritmatik, fungsi, domain, dan range. Konsep persamaan dan pertidaksamaan, trigonometri, invers, log, dan eksponensial, turunan, integral, dan limit. Setelah mengikuti matakuliah matematika dasar mahasiswa diharapkan dapat memahami konsep dasar matematika dan menerapkannya pada matakuliah di semester-semester selanjutnya.</p>		

MKK 104	Biologi Dasar	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Setelah mengikuti kuliah ini, diharapkan mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar tentang definisi dan fungsi sel, membran sel, inti sel, sitoplasma dan organel sel, struktur dan fungsi jaringan dasar pada hewan dan tumbuhan, transport lintas membran, reproduksi pada sel, manusia dan tumbuhan, metabolisme, struktur dan fungsi tubuh.</p>		

MKK 205	Fisika Dasar	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Didalam mata kuliah ini akan dibahas mengenai dasar-dasar fisika, vektor, gerak lurus dalam bidang datar, hukum-hukum Newton tentang gerak, kerja dan energi, kesetimbangan, momentum, impuls dan gerak relatif.</p>		

MKK208	Pengantar Ilmu Pertanian	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini dirancang dan disusun untuk mengantarkan mahasiswa ke dunia pertanian dalam arti luas dengan membahas berbagai topik yang berkaitan dengan ilmu-ilmu pertanian yang diawali dengan pengertian Ilmuwan dan Pengetahuan, Sains Pertanian dan Lingkungan, Sejarah Pertanian dan Pertanian Usaha, Cuaca dan Iklim serta Unsur-Unsurnya, Iklim Indonesia, Energi dan Fotosintesis, Pangan dan Gizi, Daur Hara Kehidupan, Teknologi Pasca Panen, Pertanian Non Pangan, Agribisnis dan Agroindustri, Bio teknologi dan sistem bercocok tanam modern seperti hidroponik, vertikultur, kultur jaringan, akuaponik.</p>		

MKK 309	Biokimia Umum	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Ruang lingkup mata kuliah biokimia pangan membahas tentang: pengertian ilmu biokimia pangan, enzim dan peran enzim dalam system pencernaan, konsep pencernaan</p>		

makanan, penyerapan, detoksifikasi dan sekresi, jalur-jalur metabolisme karbohidrat serta gangguan metabolisme karbohidrat, metabolisme lipida serta gangguan metabolisme lipida, metabolisme asam amino dan gangguan metabolisme protein.

MKB 510	Statistika	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini menjelaskan tentang konsep dasar penelitian dan statistika; Statistika deskriptif dan inferensia, statistika parametric dan nonparametrik; Variabel, data, sampel, dan populasi; Ukuran statistic bagi data: ukuran pemusatan (mean, median, modus) dan ukuran penyebaran (wilayah, ragam, simpangan baku); Pendeskripsian data; Peluang dan sebaran; Sebaran normal, Hipotesis dan pengujian hipotesis; Regresi; Validitas dan realibilitas instrument penelitian.</p>		

MKK 310	Prinsip Teknik Pangan	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini membahas tentang dasar-dasar keteknikan pengolahan pangan dan hasil pertanian (meliputi satuan dan dimensi, neraca massa dan neraca energi, aliran fluida, sumber energi dan sistem pembangkit tenaga), pindah panas dan pindah massa serta penerapannya (meliputi pindah massa, pindah panas, heat exchanger, evaporasi, pengeringan dan pendinginan).</p>		

MKK 411	Teknologi Pengawetan dan Pengemasan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini berisi pokok bahasan tentang aspek-aspek yang penting untuk dipertimbangkan dalam mengemas produk-produk pangan; aspek-aspek ini berkaitan dengan kesesuaian antara jenis dan karakteristik pengemasnya dan sifat perlindungan mutu bagi produk yang dikemas, sehingga kemasan berfungsi mencegah dan mengurangi kerusakan produk, memudahkan penyimpanan, pengangkutan dan pendistribusian produk-produk pangan. Materi praktikum pengenalan berbagai macam jenis dan alat pengemas, pengaruh pengemasan dengan berbagai jenis pengemas dan pengawetan pada berbagai produk pangan.</p>		

MKK 412	Analisa Hasil Pertanian	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Membahas tentang teknik penanganan bahan, sampling, preparasi sampel, peralatan analisis, serta teknik analisis secara fisik (tekstur, viskositas, elastisitas, warna, aktivitas air). Analisis kimia meliputi analisis proksimat: kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat by difference, vitamin (larut air, larut lemak), bahan ikutan: pigmen, beta karoten, antosianin, aktivitas antioksidan, zat anti gizi dan racun, daya cerna pati dan protein: invitro dan invivo, tingkat kerusakan lemak: angka peroksida dll, protein: invitro dan invivo. Materi praktikum meliputi: penanganan bahan, teknik sampling, preparasi sampel, analisis fisik</p>		

meliputi tekstur, viskositas, elastisitas, warna, aktivitas air. Analisis kimia meliputi analisis proksimat (kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat by difference), vitamin (larut air, larut lemak), bahan ikutan (pigmen: betakarotein, antosianin), aktivitas antioksidan, zat antigizi dan zat racun (fitat, HCN), daya cerna pati dan protein (uji invitro), tingkat kerusakan lemak/minyak (angka peroksida dan malonaldehid), protein (TVP).

MKK 413	Satuan Operasi	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini membahas mengenai proses pencampura dan pemisahan (meliputi pencampuran, pengecilan ukuran dan pengayakan, filtrasi, sentrifugasi, sedimentasi, ekstraksi dan pencucian/leaching, destilasi dan kristalisasi). Materi praktikum meliputi: neraca massa, evaporasi, pengeringan, ekstraksi, pengecilan ukuran dan pengayakan, filtrasi, sentrifugasi, sedimentasi, ekstraksi dan pencucian/leaching, destilasi dan kristalisasi. Materi praktikum meliputi: evaporasi, pengeringan, ekstraksi, pengecilan ukuran dan pengayakan, sedimentasi, kritisasi, ekstraksi (mekanis dan khemis) dan destilasi.</p>		

MKK 414	Ekonomi Teknik	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini membahas tentang pengaruh perhitungan analisis biaya investasi, perhitungan ekonomi dalam penggunaan alat/mesin pengolahan pangan, perkiraan optimasi dalam suatu usaha dengan beberapa produk pangan, analisis kelayakan usaha pengolahan pangan serta perkiraan waktu dalam penggantian mesin pengolahan pangan. IRR (Internal Rate of Return), Net Present Value (NPV), analisis titik impas (Break Event Point/BEP) dan Analisis rasio biaya dan manfaat (Cost and Benefit Analysis).</p>		

MKK 415	Food Additive (BTP)	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini membahas <i>ingredien</i>, bahan tambahan pangan (BTP) dan <i>processing aid</i> dalam sistem pangan dari aspek sifat kimia, fungsional dan kegunaannya secara teknis dalam proses pengolahan pangan. Aspek regulasi mencakup mekanisme penetapan regulasi BTP dan <i>processing aid</i> serta regulasi-regulasi yang berlaku di tingkat nasional dan internasional.</p>		

MKK 515	Bioteknologi	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini memberikan kompetensi kepada mahasiswa untuk dapat menjelaskan definisi, sejarah, perkembangan bioteknologi, molekular markers (PCR), teknologi rekayasa genetik baik menggunakan Agrobacterium maupun Particle Bombardment, enkapsulasi dan cryopreservation, aplikasi bioteknologi di bidang pangan, nutrisi dan keamanan GM product.</p>		

MKK 516	Perencanaan Pabrik	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar pabrik, dasar-dasar dan metode pemilihan lokasi pabrik, proses manufaktur serta material handling dalam suatu proses produksi, pola aliran pemindahan bahan, dan teknik perancangan tata letak dan fasilitas yang optimal. Mahasiswa diharapkan setelah menempuh mata kuliah ini mampu memahami teknik perancangan tata letak dan fasilitas pabrik secara optimal.</p>		

MKK 617	Manajemen Mutu	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mempelajari mengenai prinsip manajemen mutu industri pangan. Terdiri dari proses perkembangan sistem manajemen mutu, konsep mutu beserta atribut-atributnya. Selain itu juga akan dikenalkan metode-metode pengendalian mutu pangan, pengukuran mutu pangan sesuai dengan syarat mutu bahan dan produk serta proses pengolahan yang sesuai dengan standar proses. Termasuk didalamnya pengenalan sistem HACCP, BSNCPMB, ISO, GMP, Bagan Kendali Mutu, Sertifikasi Halal.</p>		

MKK 718	Aplikasi HACCP	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Dalam mata kuliah ini akan dipelajari bagaimana cara membuat sebuah HACCP Plan, mengenali setiap bahaya yang mungkin timbul dari bahan baku, bahan mentah, bahan tambahan pangan (BTP), proses produksi dll. Mahasiswa diajak untuk memahami bagaimana HACCP diaplikasikan dalam sistem produksi untuk menghasilkan bahan pangan yang aman hingga diterima oleh konsumen.</p>		

MKP 501	Teknologi Hasil Ternak dan Perikanan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini mempelajari tentang teknik prosesing pada berbagai hasil ternak yang meliputi produk daging, susu, telur dan hasil ikutan ternak dan atau hasil perikanan sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk peningkatan penganekaragaman bahan pangan dan produktivitas usaha peternakan dan perikanan. Pengendalian cemaran mikrobial pembusuk dan patogen pada rantai produksi daging dan ikan segar dan olahan. Penerapan prinsip-prinsip pengawetan dan teknologi pengolahan yang memberikan nilai tambah. Topik-topik terkini yang relevan dengan industri dan perdagangan produk daging dan ikan.</p>		

MKP 503	Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan I	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Ruang lingkup mata kuliah ini membahas mengenai pengertian tanaman perkebunan, selain itu juga membahas tanaman perkebunan yang banyak ditemui di Karesidenan Besuki yaitu kopi, teh dan kakao. Termasuk didalamnya pengertian dan jenis-jenisnya, struktur buah dan tanaman, sifat fisiko dan kimia kopi, pasca panen dan proses pengolahan, produk olahan kopi (kopi bubuk dan kopi instan, kopi luwak dekafeinasi), teh (teh instan, teh hijau, teh oolong, teh hitam), produk olahan kakao (kakao bubuk, kakao instan, pengolahan coklat) dll.</p>		

MKP 604	Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan II	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Ruang lingkup mata kuliah ini membahas mengenai tanaman perkebunan yaitu seperti karet, tebu dan tembakau. Termasuk didalamnya pengertian dan jenis-jenisnya, struktur tanaman, sifat fisiko dan kimia karet, tebu dan tembakau, pasca panen dan proses pengolahan, produk olahan karet (karet mentah), tebu (pengolahan gula, menghitung rendemen gula), produk olahan tembakau (cerutu) dll.</p>		

MKP 704	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah teknologi pengolahan lemak dan minyak akan dipelajari mengenai jenis-jenis minyak dan lemak yang sering ditemui, serta sumber-sumber penghasilnya. Selain itu akan dipelajari pula mengenai sifat fisio kimia minyak dan lemak, kerusakan lemak (masalah ketengikan dan keracunan lemak), lemak dalam bahan pangan, pengolahan minyak dan lemak, pengemasan lemak dan bahan pangan berlemak.</p>		

MKP 705	Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Pada mata kuliah ini akan diberikan pengetahuan mengenai pengolahan bahan hasil pertanian yang berupa buah dan sayuran yang terdiri dari pengolahan dengan menggunakan suhu rendah maupun suhu tinggi, fermentasi, penurunan kadar air, pengolahan dengan penambahan BTP, maupun perlakuan kombinasi.</p>		

MPB 202	Dasar Manajemen	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Dalam mata kuliah ini mahasiswa dituntut untuk memahami pengertian dan definisi dari manajemen maupun kegiatan manajemen baik sebagai ilmu, seni dan profesi, multidisiplin. Mahasiswa juga akan mengetahui manfaat mempelajari manajemen, perkembangan teori manajemen, perbedaan manajemen dan manajer, fungsi manajemen (Perencanaan,</p>		

Pengorganisasian, Stafing, Aktuasi, Kepemimpinan, Komunikasi, Pengawasan, Inovasi dan Representasi, Pengambilan Keputusan).

MPB 303	Dasar Komunikasi Penyuluh Pertanian	2 SKS
Deskripsi Singkat : Mata kuliah ini membahas tentang prinsip-prinsip penyuluhan pertanian serta komponen-komponen penting dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan pertanian. Cakupan mata kuliah ini meliputi sejarah dan pengertian penyuluhan pertanian, tujuan dan peranan penyuluhan dalam pembangunan, filsafat dan prinsip-prinsip penyuluhan pertanian, komponen sistem penyuluhan pertanian, sasaran penyuluhan pertanian, peranan penyuluh pertanian serta organisasi penyuluhan pertanian, komunikasi dalam penyuluhan pertanian, proses adopsi dan difusi inovasi pertanian serta pendekatan/ strategi pelaksanaan dan permasalahan penyuluhan pertanian di Indonesia.		

MPB 304	Pengantar Ilmu EKonomi	2 SKS
Deskripsi Singkat : Mata kuliah pengantar ilmu ekonomi ini membahas tentang konsep dasar ekonomi baik secara mikro maupun makro yang meliputi pengertian ekonomi, mekanisme pasar (teori permintaan dan penawaran), konsep elastisitas, teori perilaku produsen, teori perilaku konsumen, teori produksi, teori biaya produksi, keseimbangan perusahaan. teori, prinsip dan metode-metode ilmu ekonomi, dalam rangka menjelaskan aktivitas-aktivitas pokok dalam perekonomian, yaitu aktivitas produksi, distribusi, dan konsumsi, serta bagaimana kegiatan ekonomi dalam masyarakat berjalan, baik dalam skala mikro maupun makro. Konsep dasar makro ekonomi yang merupakan masalah utama makro ekonomi, pendapatan nasional, perekonomian sederhana (2 sektor), perekonomian 3 sektor, ekonomi internasional, dan ekonomi pembangunan.		

MPB 305	Mesin dan Peralatan Pertanian	2 SKS
Deskripsi Singkat : Mata kuliah ini meliputi metode, mekanisme kerja, dan kinerja peralatan dan mesin-mesin yang digunakan pada kegiatan budidaya pertanian. Penerapan prinsip-prinsip mekanika aplikasi alat dan mesin budidaya pertanian pada kegiatan pengolahan tanah, penanaman, pemeliharaan tanaman, dan pemanenan mahasiswa setelah menempuh mata kuliah ini diharapkan dapat menentukan jenis tenaga dan mesin peralatan yang layak untuk diterapkan di bidang pertanian serta menjelaskan ruang lingkup mesin dan peralatan pertanian, sehingga akan dapat menjelaskan definisi mekanisasi yang difahami oleh ahli-ahli mekanisasi di Indonesia.		

MPB 405	Mikrobiologi Pangan dan Industri	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Dalam mata kuliah ini akan dijelaskan karakteristik dan sumber mikrobia yang dominan dalam pangan, menjelaskan jenis mikrobia patogen pada pangan, cara isolasi, dan identifikasinya. Serta akan dijelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikrobia dalam pangan dan dampaknya. Selain itu mahasiswa akan dapat menjelaskan dan menerapkan cara-cara pengendalian pertumbuhan mikrobia melalui proses: pemanasan, pengeringan, pendinginan, pembekuan, penambahan zat pengawet, dan iradiasi. Mampu menganalisis kasus-kasus kerusakan dan bahaya mikrobiologis pada pengolahan pangan.</p>		

MPB 508	Teknologi Pengolahan Limbah	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Definisi dan pengertian dari limbah, jenis dan sumber limbah, pengolahan limbah, pengetahuan pengolahan limbah, baku mutu limbah, pengolahan fisik, pengolahan biologi dan kimia dari limbah.</p>		

MPB 509	Teknologi Pengolahan Serealia, Umbi dan Herbal	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah teknologi ini membahas pengertian serealia, jenis-jenis serealia dengan penekanannya yang dikembangkan di Indonesia, manfaatnya serealia bagi manusia, pasca panen, sifat fisik dan kimia serealia, serta pengolahan serealia baik menjadi produk jadi maupun produk intermediat. Selain itu juga akan dibahas mengenai umbi-umbian penekanannya yang dikembangkan di Indonesia, manfaatnya bagi manusia, pasca panen, sifat fisik dan kimia umbi-umbian, dan pengolahan baik menjadi produk jadi maupun produk intermediat.</p>		

MPB 609	Sanitasi Keamanan Pangan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Matakuliah ini memberikan pengetahuan tentang dasar-dasar keracunan makanan beserta penyebabnya, serta prinsip-prinsip higienitas dan sanitasi yang harus diterapkan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan sehingga suatu produk pangan aman untuk dikonsumsi. Melalui mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam proses produksi pangan yang baik menurut standar mutu, nilai gizi maupun higienitasny <i>from farm to fork</i>.</p>		

MPB 611	Teknologi Pengolahan Pangan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini memberikan pengetahuan kepada mahasiswa tentang pengertian dan dasar-dasar pengolahan pangan menggunakan suhu rendah, suhu tinggi dan pengolahan</p>		

pangan secara modern, serta faktor-faktor penyebab kerusakan pada pangan (termasuk umbi-umbian dan beberapa komoditas lainnya). **Materi Praktikum meliputi:** Aplikasi praktis proses pengolahan pangan meliputi pengelolaan dan pengolahan pangan pada suhu ruang atau pada kondisi/lokasi: teknik pengolahan pada suhu rendah, pengolahan dengan menggunakan panas, pengolahan dengan menggunakan teknik pengolahan pangan secara modern dan tradisional.

MPB 612	Teknologi Pengolahan Pangan Lokal	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini ini membahas mengenai pengertian pengolahan pangan lokal maupun pangan olahan lokal, aspek sosial budaya, ekonomi, bahan baku, proses pengolahan, nutrisi/khasiat dan keamanan pangan lokal baik pangan lokal olahan maupun pangan lokal segar.</p>		

MPB 712	Uji Sensoris	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini membahas tentang penggunaan indra manusia untuk mengukur/mengobservasi dan aksebilitas pangan serta aplikasinya dalam pengawasan mutu dan penelitian. Pembahasan meliputi pengenalan atribut sensoris yang berhubungan dengan kualitas dan penerimaan produk pangan, mekanisme pengindraan, kaidah fisio-psikologis dalam uji sensoris, <i>Good Sensory Practice (GSP)</i> yang meliputi persyaratan laboratorium sensoris, penyiapan dan pemilihan panelis serta penyiapan sampel dalam uji sensoris, metode-metode uji sensoris dan aplikasi statistika dalam uji sensoris, serta penerapan evaluasi sensoris pada industri pangan.</p>		

MKB 101	Bahasa Inggris	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Perngenalannya bahasa inggris dalam ilmu teknologi hasil pertanian, kemampuan membaca dan menulis serta menguasai grammar dan <i>structure, tenses, verb, adverb, auxiliary verb/modals, adjective/adjective clause, conjunction, passive voice, degrees of comparison, speaking/conversation.</i></p>		

MKB 202	Pengantar TI	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini bertujuan untuk memberikan mahasiswa kemampuan untuk menguasai program Microsoft office (microsoft word, microsoft excel, microsoft powerpoint, microsoft publisher) dan juga Adobe photoshop yang diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam menyelesaikan tugas-tugas perkuliahan serta tugas akhir (skripsi).</p>		

MKB 303	Kimia Pangan I	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata Kuliah ini menjelaskan tentang struktur, senyawa penyusun dan klasifikasi serta sifat-sifat dan perubahan-perubahan fisiko kimia yang melibatkan komponen bahan pangan seperti air, karbohidrat, protein, lemak, enzim, vitamin, mineral, pigmen dan bahan tambahan pangan pada pengolahan dan penyimpanan.</p>		

MKB 304	Ilmu Bahan Pangan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini mencakup pengetahuan tentang karakteristik bahan hasil pertanian mencakup karakteristik hidrasi, karakteristik kimia dan gizi, karakteristik fisik, termik dan rheologi, serta karakteristik biologi dan fisiologi bahan hasil pertanian. Selain itu juga membahas tentang, penyusutan dan penyimpangan mutu bahan, air untuk industri pangan, faktor-faktor yang mempengaruhi sifat fisiko-kimia bahan hasil pertanian dll.</p>		

MKB 305	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Ruang lingkup mata kuliah Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen antara lain membahas mengenai pengertian teknologi pasca panen, proses fisiologi dan biokimia dari bahan hasil pertanian, perubahan-perubahan yang terjadi pada pascapanen produk nabati dan hewani, penanganan pascapanen produk hewani dan nabati, pengaruh suhu, atmosfer penyimpanan, kerusakan fisiologis dan patologis, perlakuan terhadap komoditi, sedikit mengenai pengemasan dan penyimpanan.</p>		

MKB 306	Mikrobiologi Dasar	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini menjelaskan tentang sejarah dan perkembangan mikrobiologi, konsep dasar biologi mikroba, mengenal keanekaragaman mikroba (fungsi dan struktur sel, morfologi prokariot dan eukariot), genetika mikroba, pengenalan tentang peralatan di laboratorium, persiapan sampling dan inokulasi (perhitungan kebutuhan alat, pembuatan pengencer dan media pertumbuhan, sterilisasi alat dan bahan), teknik teknik bekerja secara aseptis, teknik-teknik inokulasi (metode tuang, metode sebar, goresan kuadran, pembuatan kultur kerja, pembuatan kultur stok), teknik perhitungan mikroba (kuantitatif dan kualitatif), dan teknik pengecatan Gram.</p>		

MKB 407	Ilmu Pangan dan Gizi	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ilmu pangan dan gizi mempelajari mengenai pengertian dari zat gizi dan zat anti gizi, sumber-sumber zat gizi dll. Selain itu akan dipelajari juga mengenai peranan zat gizi dan pengaruhnya terhadap pangan baik selama pengolahan maupun penyimpanan, karena banyak produk pangan yang mengalami penurunan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan.</p> <p>Pada mata kuliah ini juga akan dipelajari penyakit-penyakit yang timbul akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi. Selain itu akan dipelajari bagaimana mengaplikasikan zat gizi pada produk pangan. Serta evaluasi nilai gizi protein secara in vitro, in vivo, evaluasi nilai gizi vitamin dan mineral pada produk pangan.</p>		

MKB 408	Kimia Pangan II	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah Kimia Pangan II mempelajari mengenai jenis-jenis bahan tambahan pangan yang digunakan pada bahan pangan. Beberapa bahan tambahan pangan tersebut meliputi: antioksidan, pewarna, pengawet, antikempal. Pada mata kuliah ini juga dibahas mengenai jumlah minimal bahan tambahan pangan tersebut dapat ditambahkan. Serta juga akan sedikit disinggung mengenai jenis bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan pada bahan pangan.</p>		

MKB 101	Kewirausahaan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Ruang lingkup dan pengertian kewirausahaan, bagaimana menciptakan sebuah produk baru, memilih bentuk pasar dan peluangnya, pemasaran sebuah produk. Mahasiswa akan diberi kesempatan untuk membuat sebuah produk baru, memasarkan dan melakukan perhitungan laba rugi.</p>		

MKB 410	Pengembangan Produk Baru	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Ruang lingkup mata kuliah ini yaitu mengajak mahasiswa untuk mengkonseptualisasi produk (sifat fisik dan sensorik, kandungan gizi), formulasi, pemilihan bahan, pengembangan proses, uji pasar, optimalisasi, perancangan alat dan analisis teknoekonomi.</p>		

MKB 511	Rancangan Percobaan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah rancangan percobaan dirancang untuk mahasiswa agar setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu menguasai konsep tentang rancangan percobaan dalam</p>		

suatu 10 penelitian, sebagai dasar bagi mahasiswa untuk menentukan jenis rancangan percobaan yang tepat dalam melaksanakan penelitian beserta cara menganalisis data hasil penelitian. Untuk dapat mengembangkan capaian pembelajaran tersebut maka mahasiswa akan mempelajari tentang pengertian, peranan rancangan percobaan dalam penelitian ilmiah, konsep dasar perancangan percobaan, mempelajari tentang jenis-jenis rancangan percobaan : **Rancangan Acak Lengkap (RAL)** dan **Rancangan Acak Kelompok (RAK)** baik satu arah/non faktorial maupun faktorial berikut perbedaannya, mempelajari tentang aplikasi rancangan percobaan tersebut dalam penelitian, mempelajari tentang metode analisis data dengan uji statistik sidik ragam (*Analysis of Variance*) dan uji lanjut dalam sidik ragam yang terdiri dari perbandingan berganda (BNT, BNJ dan DMRT), transformasi data serta mempelajari tentang analisis statistik ANOVA dan uji lanjut menggunakan program excel dan SPSS.

MKB 612	Metode Penulisan Karya Tulis Ilmiah	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
Teknik menulis karya ilmiah, Bahasa Indonesia dalam tulisan ilmiah, menelusuri dan memanfaatkan kepustakaan, penyajian hasil penelitian, etika akademis dalam penulisan karya ilmiah.		

MKB 613	Seminar	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
Mata kuliah ini berisi penguasaan ilmu dalam melakukan seminar ilmiah yang meliputi ketrampilan dalam membuat media, penulisan makalah, teknik presentasi dan organisasi seminar ilmiah untuk menambah pengalaman mahasiswa diwajibkan melakukan presentasi, diskusi, cara analisis dan cara pembahasan didalam forum pertemuan ilmiah.		

MKB 614	Metodologi Penelitian	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
Mata kuliah ini dirancang untuk memberikan kepada mahasiswa keterampilan yang diperlukan untuk menulis karya ilmiah dan menyiapkan materi-materi profesional presentasi dan publikasi. Topik yang dibahas dalam mata kuliah ini meliputi pentingnya integritas akademik, penelusuran dan review literatur ilmiah; gaya penulisan ilmiah; penulisan makalah, proposal, proyek, dan komponen skripsi; presentasi data; dan penyiapan presentasi ilmiah.		

MKB 714	Bahasa Inggris Terapan	3 SKS
Deskripsi Singkat :		
Mata kuliah ini akan membekali mahasiswa yang memiliki keinginan untuk menjadi calon guru untuk dapat mengajar di sekolah menggunakan bahasa Inggris sebagai		

pengantar. Pertemuan awal mencakup pengayaan kosakata, dan keterampilan percakapan yang berkaitan dengan teknologi hasil pertanian dan. Selanjutnya, mahasiswa akan belajar menuangkan silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran, mengajar, dan memberi evaluasi dalam bahasa Inggris. Kegiatan perkuliahan berupa ceramah, demonstrasi, tugas mandiri dan kelompok, presentasi, ujian tengah semester, dan ujian akhir semester.

MKB 715	Pangan Fungsional	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Mata kuliah ini membahas tentang pengertian dan posisi pangan fungsional dibanding dengan jenis pangan lainnya. Komponen bioaktif dalam bahan pangan dan peranan pangan fungsional dalam kesehatan. Juga dibahas jenis-jenis pangan fungsional berdasarkan sumbernya yaitu buah-buahan, sayuran, umbi-umbian, sereal, daging, susu, telur, ikan dan rumput laut, serta cara pengembangan pangan fungsional.</p>		

MKB 816	Tugas Akhir Skripsi	6 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Pembuatan Karya Tulis Ilmiah dengan berdasarkan penelitian baik di laboratorium dan atau survey. Kegiatan pembuatan KIT meliputi kegiatan seminar proposal, percobaan/observasi di laboratorium atau di lapang/survey observasi lapang, seminar hasil penelitian dan ujian KIT.</p>		

MBB 601	KKN	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa, adalah sebagai sarana pembelajaran dan pengalaman. Pada mata kuliah ini diberikan pengetahuan dan ketrampilan terkait dengan Integrasi kegiatan pendidikan dan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa TIN untuk secara langsung, berkontribusi dalam penyelesaian masalah terkait dengan agroindustri, melalui tahapan memahami permasalahan, memberikan alternatif solusi, merealisasikan alternatif solusi dan mengevaluasi implementasi solusi.</p>		

MBB 702	KKL	2 SKS
Deskripsi Singkat :		
<p>Kuliah Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib pada semester 6. Berisi pengenalan pengetahuan teori, penerapan dan perancangan, serta pengetahuan praktis tentang semua aspek pengolahan pangan. Mata Kuliah Kuliah Kerja Lapangan merupakan pengetahuan pelengkap yang akan menunjang skill lulusan di lapangan. Mata kuliah ini akan menggabungkan antara dunia teori, praktek dan wisata. Mata kuliah ini pada garis besarnya adalah berupa kunjungan dunia industri pangan dan lembaga penelitian dan sekaligus juga</p>		

melihat langsung produk-produknya. Selain bertujuan untuk membuat mahasiswa semakin dekat dengan dunia profesinya (seperti: quality control, Research and development, peneliti; dll), maka mata kuliah ini juga bertujuan untuk melatih secara nyata bagaimana mahasiswa dapat bekerja secara tim (teamwork), yaitu dengan melibatkan banyak mahasiswa, dosen dan praktisi. Mata kuliah ini apabila dibandingkan dengan beberapa mata kuliah yang ada sebelumnya, akan lebih banyak mengeluarkan pikiran, tenaga dan biaya.

MKB 703	PKL	2 SKS
Deskripsi Singkat : Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada mata kuliah ini mahasiswa diberi kesempatan untuk magang di industri untuk menyeimbangkan antara teori yang diperoleh di bangku perkuliahan dan industri. Setelah menempuh mat kuliah ini, diharapkan mahasiswa mendapatkan pengetahuan praktek, keahlian dan pengalaman melalui praktek industri dan aplikasi sains dan teknologi dalam industri maupun kawasan industri.		

BAB VII
KRITERIA PENILAIAN/ KELULUSAN MATA KULIAH
DAN TATA TERTIB PERKULIAHAN

I. KRITERIA PENILAIAN/KELULUSAN

Berikut ini adalah criteria penilaian atau kelulusan dari setiap mata kuliah

Huruf	Angka	Penilaian
A	4.00	≥ 85
A ⁻	3.70	80 - 84
B ⁺	3.30	75 – 79
B	3.00	70 – 74
B ⁻	2.70	65 – 69
C ⁺	2.30	60 – 64
C	2.00	55 – 59
C ⁻	1.70	50 – 54
D	1.00	40 – 50
E	0.00	< 40

Mahasiswa dinyatakan lulus apabila memperoleh nilai minimal C

II. PERATURAN (TATA TERTIB)

Peraturan yang berlaku untuk perkuliahan semua mata kuliah adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa hadir dalam perkuliahan tatap muka minimal 80% dari jumlah pertemuan ideal sesuai aturan akademik Universitas.
2. Setiap mahasiswa harus aktif dan partisipatif dalam perkuliahan.
3. Dosen dan mahasiswa tiba di kelas tepat waktu sesuai dengan waktu yang ditetapkan dengan waktu toleransi maksimal 20 menit. Jika lebih dari 20 menit maka tidak dicatat sebagai kehadiran.
4. Ada pemberitahuan jika tidak hadir dalam perkuliahan tatap muka.
5. Selama perkuliahan berlangsung, HP dalam posisi off atau silent.
6. Meminta izin (dengan cara mengangkat tangan) jika ingin berbicara, bertanya, menjawab, meninggalkan kelas atau keperluan lain.
7. Saling menghargai dan tidak membuat kegaduhan/gangguan/kerusakan dalam kelas.
8. Tidak boleh ada plagiat dan bentuk-bentuk pelanggaran norma lainnya.