

# **DOKUMEN KURIKULUM 2024**

## **PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI  
2024**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur dipanjangkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan hidayahNya, Dokumen Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Tahun 2024 dapat diselesaikan dengan usaha sebaik-baiknya. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi, dengan ini memberikan penghargaan dan terimakasih kepada seluruh dosen dan staf di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang telah bekerja keras melaksanakan tugas yang diberikan oleh Pimpinan Bidang Akademik di Universitas PGRI Banyuwangi. Pengembangan Kurikulum 2024 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 OBE (*Outcome Base Education*) dan 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, Juni 2024  
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 penyampaiannya, 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 2024 yang merupakan kurikulum merdeka berbasis OBE dan mengacu pada dasar KKNI dengan penerapan merdeka belajar dan focus terhadap luaran sesuai dengan implementasi PERMENDIKBUD RI Nomor 53 Tahun 2023 tentang penyelenggaraan pendidikan tinggi di Indonesia. Kurikulum ini berlaku mulai angkatan 2024. Perubahan kurikulum ini menandai perubahan orientasi kurikulum secara mendasar dari yang sebelumnya berfokus pada kemampuan yang harus dimiliki lulusan/Capaian Pembelajaran/*Learning Outcomes* dalam jenjang kualifikasi KKNI, namun pada kurikulum 2024 ini juga menerapkan OBE (*Outcome Based Education*) yang merupakan sistem pendidikan yang dirancang juga berfokus pada outcome tidak hanya pada materi yang harus diselesaikan. Oleh karena itulah, perumusan kompetensi utama lulusan PS Teknologi Hasil

Pertanian FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi mengikuti alur masing-masing kurikulum untuk mendukung tercapainya tujuan, terlaksananya misi, dan terwujudnya visi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian FAPERTA Universitas PGRI Banyuwangi. Selain itu diharapkan tercapainya lulusan yang siap menghadapi tantangan dan peluang yang semakin kompleks serta siap bersaing di Era Indonesia Emas.

## **II. VISI MISI PROGRAM STUDI**

### **A. VISI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

Menjadi Program Studi Unggulan Dalam Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Berbasis Kearifan Lokal Pada Tahun 2028.

### **B. MISI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

1. Menyelenggarakan Pendidikan untuk Menghasilkan Lulusan yang Unggul, Berjiwa *Entrepreneur*, Berkarakter, Berakhhlak Mulia, dan Inovatif dalam Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian agar Mampu Berdaya Saing Secara Global.
2. Menyelenggarakan Penelitian Inovatif di Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Untuk Menghasilkan IPTEK yang Bermanfaat Bagi Masyarakat, Dunia Usaha dan Dunia Industri (DU-DI).
3. Menyelenggarakan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Secara Berkelanjutan dengan Menerapkan Hasil Penelitian dan Inovasi dalam Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Berbasis Kearifan Lokal.
4. Memperluas Jejaring Kerjasama dan Kemitraan dengan *Stakeholders* Baik Tingkat Nasional Maupun Internasional Untuk Meningkatkan Kualitas Tridharma.

### **C. TUJUAN PROGRAM STUDI**

1. Menghasilkan Lulusan yang Unggul, Berjiwa *Entrepreneur*, Berkarakter, Berakhhlak Mulia, dan Inovatif dalam Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian agar Mampu Berdaya Saing Secara Global.
2. Menghasilkan Penelitian Inovatif dalam Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Untuk Menghasilkan IPTEK yang Bermanfaat Bagi Masyarakat, Dunia Usaha, dan Dunia Industri (DU-DI).
3. Menghasilkan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Menerapkan Hasil Penelitian dan Inovasi dalam Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Berbasis Kearifan Lokal.

4. Meningkatkan Kerjasama dan Kemitraan dengan *Stakeholders* Baik Tingkat Nasional Maupun Internasional Untuk Meningkatkan Kualitas Tridharma.

### **III. STRUKTUR ORGANISASI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

Ketua Program Studi : Arfiati Ulfa Utami M.P

Gusus Kendali Mutu

Ketua :

Sekretaris :

Laboratorium

Kepala Laboratorium : Rosiana Ulfa S.TP., M.P

Tabel 1. Daftar Dosen dan Bidang Keahlian

<b>NO</b>	<b>NAMA DOSEN</b>	<b>BIDANG KEAHLIAN</b>
1	Arfiati Ulfa Utami M.Pd	Pendidikan fisika
2	Bagus Setyawan M.P	Sosial Ekonomi Pertanian
3	Megandhi Gusti Wardhana M.P	Budidaya Pertanian
4	Rosiana Ulfa S.TP., M.P	Pengolahan Pangan
5	Yuvita Vesti Lira Arista S.TP., M.Si	Pascapanen

### **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. Selain itu lulusan, mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, mampu berpikir 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. *Technopreneur* yang mampu melakukan dan menciptakan lapangan pekerjaan yang berkaitan dengan bidang pengolahan hasil pertanian.
2. Tenaga pengajar untuk tingkat Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki jurusan Pengolahan Hasil Pertanian.
3. Staf di lembaga swasta maupun negeri yang ditugaskan dalam mengontrol kualitas produk dan managemen (*Quality Control*).
4. Sebagai analisis pangan pada laboratorium pengolahan hasil pertanian baik di laboratorium milik instansi pemerintah maupun sekolah atau pun perguruan tinggi.
5. Melanjutkan studi pada strata lebih lanjut untuk mengembangkan pengetahuan dan status akademiknya sebagai peneliti maupun asisten peneliti.

## **BAB II**

### **STANDAR KOMPETENSI LULUSAN**

#### **I. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN**

Berdasarkan Permendikbudristek RI Nomor 53 Tahun 2023, Standar kompetensi lulusan merupakan kriteria minimal mengenai kesatuan kompetensi sikap, keterampilan, dan pengetahuan yang menunjukkan capaian mahasiswa dari hasil pembelajarannya pada akhir program pendidikan tinggi. Standar kompetensi lulusan akan dirumuskan dalam capaian pembelajaran lulusan yang mencakup (1) penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi, kecakapan/ketrampilan spesifik dan aplikasinya untuk satu (1) atau sekumpulan bidang ilmu tertentu, (2) kecakapan umum yang dibutuhkan sebagai dasar untuk penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi serta bidang kerja yang relevan, (3) pengetahuan atau ketrampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun mendapatkan sertifikat profesi, (4) kemampuan intelektual untuk berpikir secara mandiri dan kritis sebagai pembelajar sepanjang hayat.

**Tabel 1. Kompetensi Khusus Lulusan Program Pendidikan Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan Sesuai dengan KKNI Jenjang VI.**

<b>ASPEK KOMPETENSI</b>	<b>DESKRIPSI KKNI LEVEL 6</b>
Pengetahuan/Keilmuan	Menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip ilmu pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi pangan, keamanan pangan, rekayasa proses pengolahan pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan) untuk diformulasikan dalam teknik perancangan proses pangan secara terpadu.
Kemampuan kerja khusus (ketrampilan)	Mampu mengaplikasikan prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam proses penambahan nilai bahan pangan untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bergizi dan bermutu.
Sikap tanggungjawab	Mampu berpikir secara kritis dan analitis membuat keputusan, bertanggungjawab atas pekerjaannya secara mandiri, bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi, berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non teknis, memanfaatkan sumber informasi, serta memiliki komitmen terhadap profesionalisme dan nilai-nilai etika.

**Tabel 2. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan.**

CPL	Setelah menyelesaikan studi di program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, maka lulusan:
CPL1	Mampu menguasai prinsip ilmu pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi pangan, keamanan pangan, rekayasa dan pengolahan pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, dan ilmu pangan terapan).
CPL2	Mampu menerapkan prinsip ilmu pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu.
CPL3	Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan yang terkait dengan aspek teknis dan non teknis.
CPL4	Mampu berpikir secara kritis dan analitis, memecahkan permasalahan, bertanggungjawab atas pekerjaannya secara mandiri dan membuat keputusan secara tepat berdasarkan informasi yang dapat dipertanggungjawabkan.
CPL5	Mampu bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang lain yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi.
CPL6	Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan.

**II. RUMUSAN CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK) S1 PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN.**

**A. SIKAP**

1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious;
2. Mampu bekerjasama secara mandiri maupun dalam tim dengan latar belakang berbeda;
3. Terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi;
4. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non teknis;
5. Memiliki komitmen terhadap profesionalisme dan nilai-nilai etika dalam bidang pangan;
6. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila;
7. Bertanggungjawab atas pekerjaannya.

**B. PENGUASAAN PENGETAHUAN**

1. Mampu menjelaskan struktur komponen pangan fungsi dan reaksinya.
2. Mampu melakukan analisis kimia dasar dan kimia terapan pada bahan pangan.
3. Mampu mengidentifikasi jenis mikroorganisme dalam pangan yang berguna, yang bersifat pathogen dan yang menyebabkan pembusukan.
4. Mampu menjelaskan prinsip keteknikn pangan (pindah panas dan massa, aliran fluida dan termodinamika).
5. Mampu menjelaskan sumber keragaman bahan baku pangan dan pengaruhnya terhadap operasi pengolahan pangan.
6. Mampu menjelaskan prinsip dan praktik pembersihan dan sanitasi fasilitas pengolahan pangan.
7. Mampu menjelaskan proses biokimia, konsep dasar ilmu gizi dan hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi.
8. Mampu menjelaskan prinsip dasar fisiologi dan psikologi dari uji sensori.
9. Mampu menjelaskan terminologi mutu, jaminan dan pengendalian mutu pangan.
10. Mampu memahami peraturan dan regulasi pangan yang berlaku dengan konteksnya.
11. Mampu menggunakan prinsip analisa statistika dalam bidang ilmu pangan.

### **C. KETERAMPILAN KHUSUS**

1. Mampu menentukan teknik analisa kimia yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan sesuai dengan tujuan analisis.
2. Mampu melakukan pengolahan bahan hasil pertanian sesuai dengan prinsip-prinsip ilmu dan industri pangan.
3. Mampu mengaplikasikan prinsip pengawetan dan pengolahan pangan secara mikrobiologi.
4. Mampu memilih analisis mikrobiologi yang sesuai untuk mengidentifikasi mikroorganisme dalam pangan
5. Mampu menerapkan rancangan percobaan dan metode statistika serta memilih metode uji sensori yang sesuai untuk menyelesaikan permasalahan yang terkait dengan produk pangan.
6. Mampu mengaplikasikan teknik laboratorium dasar dalam analisis biokimia dan nilai biologis komponen pangan.

7. Mampu memilih jenis kemasan pangan dan metode pengemasan yang sesuai dengan sifat pangan, kondisi proses dan penyimpanan.
8. Mampu mengevaluasi penerapan sistem pengendalian mutu pangan.
9. Mampu mengolah data dan menyajikannya secara visual.
10. Mampu menganalisis kasus tertentu dan menghubungkannya dengan peraturan dan regulasi pangan yang berlaku.
11. Mampu mengembangkan rencana sistem keamanan pangan dalam suatu proses produksi pangan.

#### **D. KETERAMPILAN UMUM**

1. Mampu merencanakan, melaksanakan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks ilmu pengetahuan sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mampu memahami, membaca dan menganalisis memanfaatkan sumber-sumber data dan 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 yang dapat dipertanggungjawabkan.
5. Mampu memahami cara kerja mesin, aplikasi teknologi (*artificial intelligence* dan *engineering principle*).

**BAB III**  
**KURIKULUM PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS PGRI BANYUWANGI**

**A. STRUKTUR KURIKULUM**

<b>NO</b>	<b>KELOMPOK MATA KULIAH</b>	<b>SKS</b>
1	Mata kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK)	10
2	Mata kuliah Keahlian Khusus (MKK)	56
3	Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB)	47
4	Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB)	15
5	Mata Kuliah Berkehidupan Berkarya (MBB)	8
6	Mata Kuliah Pilihan (MKP)	14
Total		150

<b>NO</b>	<b>KATEGORI MATA KULIAH</b>	<b>JUMLAH SKS</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Wajib	136	-
2	Pilihan	14	-

**B. SEBARAN MATA KULIAH TIAP SEMESTER**

**STRUKTUR KURIKULUM 2024/2025**  
**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		
<b>SMTR I</b>	1	MPK24101	Pendidikan Agama	✓		2	
	2	MPK24102	Pendidikan Pancasila	✓		2	
	3	MPB24101	<i>Character Building</i>	✓		2	
	4	MKB24101	Bahasa Inggris	✓		3	
	5	MKK24101	Kimia Dasar	✓		3	
	6	MKK24104	Pengantar Teknologi Pertanian	✓		2	
	7	MKK24102	Biologi Dasar	✓		3	
	8	MKK24206	Fisika Dasar	✓		3	
	<b>TOTAL SKS SEMESTER I</b>			20		<b>20</b>	
<b>SMTR II</b>	1	MPK24205	KePGRIan	✓		2	
	2	MKK24205	Pengantar TI	✓		2	
	3	MPK24203	Kewarganegaraan	✓		2	
	4	MPK24207	Biokimia	✓		3	
	5	MPB24202	Dasar Manajemen	✓		2	
	6	MPK24204	Bahasa Indonesia	✓		2	
	7	MPB24203	Dasar Komunikasi Penyuluhan Pertanian	✓		2	
	8	MBB24205	ISBD	✓		2	
	9	MPK24103	Matematika Dasar	✓		2	
<b>TOTAL SKS SEMESTER II</b>			23			<b>23</b>	
<b>SMTR III</b>	1	MKK24309	Mikrobiologi Dasar	✓		2	
	2	MKB24302	Ilmu Bahan Pangan dan Gizi	✓		3	
	3	MPK24310	Prinsip Teknik Pangan	✓		3	
	4	MPK24208	Kimia Pangan I	✓		3	
	5	MKB24303	Sanitasi Keamanan Pangan	✓		3	
	6	MPK24311	Instrumen Laboratorium	✓		3	
	7	MKB24304	Fisiologi dan Teknologi Pascapanen	✓		3	
	8	MKP24301	Teknologi Pengolahan Pangan Lokal		✓	2	
<b>TOTAL SKS SEMESTER III</b>			20	2		<b>22</b>	
<b>SMTR IV</b>	1	MPB24404	Rancangan Percobaan	✓		2	
	2	MKK24412	Food Additive	✓		3	
	3	MKK24415	Perencanaan Industri	✓		2	
	4	MKB24405	Mikrobiologi Pangan dan Industri	✓		3	
	5	MKK24416	Bioteknologi	✓		2	

	6	MKK24413	Analisa Hasil Pertanian	✓		3	
	7	MKB24406	Teknologi Pengolahan Pangan	✓		3	
	8	MKP24402	Teknologi Pengolahan Serealia dan Legum		✓	3	
	9	MKK24414	Kimia Pangan II	✓		3	
	<b>TOTAL SKS SEMESTER IV</b>			<b>21</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	
	1	MPB24504	Kewirausahaan	✓		3	
	2	MKB24507	Statistik	✓		3	
	3	MKB24508	Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan I	✓		3	
	4	MKB24509	Teknologi Pengolahan Limbah	✓		3	
<b>SMTR V</b>	5	MKK24517	Pangan Fungsional	✓		2	
	6	MKB24508	Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak	✓		3	
	7	MKB24505	Pengembangan Produk Baru	✓		3	
	8	MKP24503	Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur		✓	3	
	<b>TOTAL SKS SEMESTER V</b>			<b>19</b>	<b>3</b>	<b>22</b>	
<b>SMTR VI</b>	1	MPK24618	Aplikasi HACCP	✓		2	
	2	MPK24619	Evaluasi Sensori	✓		3	
	3	MPK24620	Manajemen Mutu	✓		2	
	4	MKB24609	Metode Penelitian	✓		3	
	5	MKB24610	Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan II	✓		2	
	6	MKB24611	Teknologi Pengolahan Ternak dan Perikanan	✓		3	
	7	MBB24501	KKN	✓		2	
	8	MKB24612	Teknologi Pengawetan dan Pengemasan	✓		3	
	<b>TOTAL SKS SEMESTER VI</b>			<b>20</b>	-	20	
<b>SMTR VII</b>	1	MBB24703	Magang Mandiri (PKL)	✓		2	
	2	MBB24702	Proyek Lapang Terintegrasi (KKL)	✓		2	
	3	MKK24717	Regulasi Pangan	✓		2	
	4	MKK24718	Metode Pembelajaran	✓		3	
	5	MPK24704	Teknologi Pengolahan Minyak Atsiri		✓	3	
	6	MKP24705	Teknologi Pengolahan Umbi dan Rempah		✓	3	
	<b>TOTAL SKS SEMESTER VII</b>			9	6	15	
<b>SMTR VIII</b>	1	MKB 816	Tugas Akhir (Skripsi)	✓		6	
	<b>TOTAL SKS SEMESTER VIII</b>			<b>6</b>	-	<b>6</b>	
<b>TOTAL SKS</b>				<b>136</b>	<b>14</b>	<b>150</b>	

**BAB IV**  
**SILABUS MATA KULIAH**

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

<b>MPK24101</b>	<b>Pendidikan Agama</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
Mata kuliah Pendidikan Agama bersifat wajib lulus bagi setiap mahasiswa yang di lingkup Universitas PGRI Banyuwangi, berbobot 2 SKS. Mata kuliah ini dirancang dengan maksud memperkuat iman dan taqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, 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.		

<b>MPK24102</b>	<b>Pendidikan Pancasila</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
Standar kompetensi mata kuliah Pendidikan Pancasila adalah: (1) Mampu mengambil sikap bertanggung jawab sebagai warga negara yang baik ( <i>good citizens</i> ) 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.		

<b>MPB24101</b>	<b>Character Building</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
Mata kuliah ini akan mengantar mahasiswa pada perbaikan pandangan, sikap, dan perilaku terhadap dirinya sendiri yang diharapkan dicapai melalui pendalamannya pokok-pokok bahasan utama: Mengenal diri sendiri, menerima diri, dan mengembangkan diri. Dalam mengenal diri sendiri: mahasiswa akan dibantu untuk mengenal kekuatan dan kelemahan dirinya baik dari segi fisik maupun psikisnya. Dalam Menerima diri mahasiswa akan diantar untuk semakin dapat berdamai, puas, dan bangga dengan dirinya. Dalam mengembangkan diri mahasiswa akan diarahkan untuk mau mengembangkan potensi positif dalam dirinya yang akan mengantarkannya menjadi seorang yang sukses dalam hidupnya.		

<b>MKB24101</b>	<b>Bahasa Inggris</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		

Mata Kuliah Bahasa Inggris merupakan mata kuliah yang membekali pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dengan mengedepankan penguasaan topik utama yaitu, Possessive, Tenses Bahasa Inggris, Degrees of Comparison, Modal Auxiliaries, Adjective, Adverbs, Relative Clauses, First Conditional, Second Conditional, Countable Noun, Uncountable noun, Quantifier. Mahasiswa diharapkan dapat menggunakan Bahasa Inggris untuk komunikasi, laporan dan penyajian ilmiah.

<b>MPK24101</b>	<b>Kimia Dasar</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	--------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Dalam mata kuliah ini diajarkan mengenai konsep materi, tata nama kimia, cairan, padatan, gas antar molekul, persamaan reaksi, larutan dan campuran, molaritas, pengenceran dan asam basa. Diharapkan setelah mempermudah mahasiswa untuk mengikuti mata kuliah lebih lanjut.

<b>MPK24104</b>	<b>Pengantar Teknologi Pertanian</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	--------------------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat:**

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.

<b>MPK24102</b>	<b>Biologi Dasar</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	----------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MPK24206</b>	<b>Fisika Dasar</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	---------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Dalam 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.

<b>MPK24205</b>	<b>Ke-PGRI-an</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	-------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MPK24205</b>	<b>Pengantar TI</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	---------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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). Selain itu juga akan dikenalkan program pengolah data SPSS.

<b>MPK24203</b>	<b>Kewarganegaraan</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MPK24207</b>	<b>Biokimia</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	-----------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Ruang lingkup mata kuliah biokimia pangan membahas tentang: pengertian ilmu biokimia pangan, enzim dan peran enzim dalam sistem pencernaan, konsep pencernaan 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.

<b>MPB24202</b>	<b>Dasar Manajemen</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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

<b>MPK24204</b>	<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	-------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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. Mata kuliah 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.

<b>MPB24203</b>	<b>Dasar Komunikasi Penyuluhan Pertanian</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>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 penyuluhan 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.</p>		

<b>MBB24205</b>	<b>Ilmu Sosial Budaya Dasar</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<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>		

<b>MPK24103</b>	<b>Matematika Dasar</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat:</b>		
<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-seminster selanjutnya.</p>		

<b>MPK24309</b>	<b>Mikrobiologi Dasar</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<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>		

<b>MKB24302</b>	<b>Ilmu Bahan Pangan dan Gizi</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Mata kuliah ilmu bahan pangan dan gizi merupakan memiliki cakupan mata kuliah ilmu</p>		

bahan pangan dan ilmu pangan dan gizi. Dalam mata kuliah ini akan dipelajari mengenai pengertian dari zat gizi dan zat anti gizi, sumber-sumber zat gizi dan peranannya, pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan, penyakit-penyakit yang timbul akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi, evaluasi nilai gizi protein secara *in vitro*, *in vivo*, evaluasi nilai gizi vitamin dan mineral pada produk pangan. Selain itu juga akan dipelajari mengenai karakteristik hidratisasi, kimia dan gizi, fisik, thermik dan rheologi, biologi dan fisiologi bahan hasil pertanian, penyusutan dan penyimpangan mutu bahan, aktivitas air dan faktor-faktor yang mempengaruhi sifat fisiko-kimia bahan hasil pertanian dll.

<b>MPK24310</b>	<b>Prinsip Teknik Pangan</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	------------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini mencakup mata kuliah prinsip teknik pangan dan satuan operasi. 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). Selain itu juga akan dibahas mengenai proses pencampuran 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.

<b>MPK24208</b>	<b>Kimia Pangan I</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	-----------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mata Kuliah ini menjelaskan tentang berbagai struktur, senyawa penyusun yang terkadung dalam bahan pangan. Klasifikasi serta sifat-sifat dan perubahan-perubahan fisiko kimia yang melibatkan komponen bahan pangan seperti air, karbohidrat, protein dan lemak.

<b>MKB24303</b>	<b>Sanitasi Keamanan Pangan</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	---------------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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 higienitasnya *from farm to fork*.

<b>MPK24311</b>	<b>Instrumen laboratorium</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	-------------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Merupakan mata kuliah yang wajib diikuti untuk mahasiswa dengan memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada mahasiswa tingkat awal dalam kegiatan di

laboratorium. Pengetahuan yang diharapkan dimiliki mahasiswa terdiri dari pengetahuan tentang laboratorium dan utilitasnya, pengetahuan tentang bahan kimia dan bahan biologis, pengetahuan tentang peralatan, pemeliharaan dan inventarisasinya, serta pengetahuan tentang keselamatan kerja di laboratorium. Kompetensi keterampilan menyangkut penanganan bahan kimia dan specimen biologis, menggunakan berbagai instrument dan penanganan kecelakaan di laboratorium.

<b>MKB24304</b>	<b>Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	--	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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, atmosfir penyimpanan, kerusakan fisiologis dan patologis, perlakuan terhadap komoditi, sedikit mengenai pengemasan dan penyimpanan.

<b>MKP24301</b>	<b>Teknologi Pengolahan Pangan Lokal</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	--	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MPB24404</b>	<b>Rancangan Percobaan</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	----------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Diharapkan setelah menempuh mata kuliah ini, mahasiswa mampu menguasai konsep tentang rancangan percobaan dan juga 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.

<b>MPK24412</b>	<b>Food Additive (BTP)</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	----------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini membahas *ingredien*, bahan tambahan pangan (BTP) dan *processing aid* dalam sistem pangan dari aspek sifat kimia, fungsional dan kegunaannya secara teknis dalam proses pengolahan pangan. Aspek regulasi mencakup mekanisme penetapan regulasi BTP dan *processing aid* serta regulasi-regulasi yang berlaku di tingkat nasional dan

internasional.

<b>MPK24215</b>	<b>Perencanaan Industri</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	-----------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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. Selain itu juga akan dibahas mengenai mekanisme kerja dan kinerja peralatan serta mesin-mesin yang digunakan. Penerapan prinsip-prinsip mekanika aplikasi alat dan mesin pengolahan dan pasca panen bahan hasil pertanian. Mahasiswa diharapkan mampu menentukan penggunaan mesin yang diperlukan dalam kegiatan produksi.

<b>MKB24405</b>	<b>Mikrobiologi Pangan dan Industri</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	---	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Dalam mata kuliah ini akan dijelaskan karakteristik dan sumber mikroorganisme yang dominan dalam pangan, menjelaskan jenis mikroorganisme patogen pada pangan, cara isolasi, dan pengendalian kontaminasi serta identifikasinya. Serta akan dijelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme dalam pangan dan dampaknya. Selain itu mahasiswa akan dapat menjelaskan dan menerapkan cara-cara pengendalian pertumbuhan mikroba melalui proses: pemanasan, pengeringan, pendinginan, pembekuan, penambahan zat pengawet, dan iradiasi. Mampu menganalisis kasus-kasus kerusakan dan bahaya mikrobiologis pada pengolahan pangan.

<b>MPK24416</b>	<b>Bioteknologi</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	---------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MPK24413</b>	<b>Analisa Hasil Pertanian</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	--------------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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 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: betakaroten, 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).

<b>MKB24406</b>	<b>Teknologi Pengolahan Pangan</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	------------------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini memberikan pengetahuan kepada mahasiswa tentang pengertian dan dasar-dasar pengolahan pangan menggunakan suhu rendah, suhu tinggi dan pengolahan 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 meliuti 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.

<b>MPK24402</b>	<b>Teknologi Pengolahan Serelia dan Legum</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	---	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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 golongan legum penekanannya yang dikembangkan di Indonesia, manfaatnya bagi manusia, pasca panen, sifat fisik dan kimia legum, dan pengolahan baik menjadi produk jadi maupun produk intermediat.

<b>MPK24414</b>	<b>Kimia Pangan II</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah Kimia Pangan II mempelajari mengenai jenis-jenis bahan tambahan pangan yang digunakan pada bahan pangan. Beberapa bahan tambahan pangan tersebut meliputi: air, enzim, vitamin dan mineral, pewarna, flavor dll. Pada mata kuliah ini juga dibahas mengenai jumlah minimal bahan tersebut dapat ditambahkan. Serta juga akan sedikit disinggung mengenai jenis bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan pada bahan pangan.

<b>MPB24504</b>	<b>Kewirausahaan</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	----------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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, memasarkannya dan melakukan perhitungan laba rugi.

<b>MKB24507</b>	<b>Statistika</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	-------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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 reliabilitas instrument penelitian.

<b>MKB24508</b>	<b>Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan I</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<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 dekafinasi), teh (teh instan, teh hijau, teh oolong, teh hitam), produk olahan kakao (kakao bubuk, kakao instan, pengolahan cokelat) dll.</p>		

<b>MKB24509</b>	<b>Teknologi Pengolahan Limbah</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<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>		

<b>MPK24517</b>	<b>Pangan Fungsional</b>	<b>2 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<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, serealia, daging, susu, telur, ikan dan rumput laut, pengembangan pangan fungsional serta regulasi pangan fungsional.</p>		

<b>MKB24508</b>	<b>Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<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>		

<b>MPB24505</b>	<b>Pengembangan Produk Baru</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Ruang lingkup mata kuliah ini yaitu mengajak mahasiswa untuk mengkonsptualisasi produk (sifat fisik dan sensorik, kandungan gizi), formulasi, pemilihan bahan, pengembangan proses, uji pasar, optimalisasi, perancangan alat dan analisis teknokonomi.</p>		

	<b>Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur</b>	<b>3 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
<p>Pada mata kuliah ini akan diberikan pengetahuan mengenai pengolahan bahan hasil</p>		

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.

<b>MPK24618</b>	<b>Aplikasi HACCP</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	-----------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MPK24619</b>	<b>Evaluasi Sensoris</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	--------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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, *Good Sensory Practice* (GSP) 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.

<b>MPK24620</b>	<b>Manajemen Mutu</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	-----------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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, ISO, GMP, Bagan Kendali Mutu, Sertifikasi Halal.

<b>MKB24609</b>	<b>Metode Penelitian</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	--------------------------	--------------

**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. Selain itu juga akan diajarkan teknik menulis karya ilmiah, gaya bahasa Indonesia dalam tulisan ilmiah, menelusuri dan memanfaakan kepustakaan, penyajian hasil penelitian, etika akademis dalam penulisan karya ilmiah.

<b>MKB24610</b>	<b>Teknologi Pengolahan Tanaman Perkebunan II</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	---	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MKB24611</b>	<b>Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan Perikanan</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	--	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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 panganekaragaman bahan pangan dan produktivitas usaha peternakan dan perikanan. Pengendalian cemaran mikroba 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.

<b>MBB24501</b>	<b>KKN</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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 untuk secara langsung, berkontribusi dalam penyelesaian masalah terkait dengan agroindustri, melalui tahapan memahami permasalahan, memberikan alternatif solusi, merealisasikan alternatif solusi dan mengevaluasi implementasi solusi.

<b>MKB24612</b>	<b>Teknologi Pengawetan dan Pengemasan</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	--	--------------

**Deskripsi Singkat :**

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.

<b>MBB24703</b>	<b>PKL (Magang Mandiri)</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	-----------------------------	--------------

**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 praktik, keahlian dan pengalaman melalui praktik industri dan aplikasi sains dan teknologi dalam industri maupun kawasan industri. Sesuai dengan aturan

MBKM saat ini, kegiatan PKL (Magang Mandiri) dilaksanakan selama 1 semester.

<b>MBB24702</b>	<b>KKL (Proyek Lapang Terintegrasi)</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	---	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Kuliah Kerja Lapangan Berisi pengenalan mengenai pengetahuan secara teori, penerapan dan perancangan, serta pengetahuan praktis tentang semua aspek pengolahan pangan. Mata Kuliah ini merupakan pengetahuan pelengkap yang akan menunjang skill lulusan di lapangan dengan menggabungkan antara dunia teori, praktik dan wisata. Mata kuliah ini pada garis besarnya adalah berupa kunjungan dunia industri pangan dan lembaga penelitian dan sekaligus juga 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 mengelurkan pikiran, tenaga dan biaya.

<b>MPK24717</b>	<b>REGULASI PANGAN</b>	<b>2 SKS</b>
-----------------	------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini membahas tentang ruang lingkup peraturan pangan dan kegunaannya. Undang-undang pangan di Indonesia dan peraturan sistem jaminan mutu pangan, pangan turunannya, undang-undang dan peraturan pangan internasional, kaidah pangan dari sudut agama, standardisasi dan informasi lembaga-lembaga pengampu regulasi pangan dan instansi-instansi lain terkait serta tata cara pendaftaran produk pangan dalam negeri maupun mancanegara.

<b>MPK24718</b>	<b>METODE PEMBELAJARAN</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	----------------------------	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini dimaksudkan untuk membekali mahasiswa agar memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai metodologi pembelajaran. Mata kuliah ini difokuskan pada materi yang terkait dengan teknologi pembelajaran, yaitu pengelolaan pembelajaran yang melibatkan komponen-komponen inti: pendekatan strategi, metode teknik, pengembangan materi, peranan sumber daya manusia, pilihan media dan teknologinya, prosedur kerja dan pengembangan organisasinya dengan implementasinya dalam pembelajaran.

<b>MKP24704</b>	<b>TEKNOLOGI PENGOLAHAN MINYAK ATSIRI</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	---	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Mempelajari potensi dan komoditas tanaman penghasil, fungsi, manfaat, dan tata niaga pada rempah, minyak atsiri dan oleoresin, dasar proses pengolahan atau teknik produksi (meliputi: pengeringan, destilasi, ekstraksi, dst), analisis komponen kimia dan karakteristik mutunya serta dasar teknik pengemasan/penyimpanan.

<b>MKP24705</b>	<b>TEKNOLOGI PENGOLAHAN UMBI DAN REMPAH</b>	<b>3 SKS</b>
-----------------	---	--------------

**Deskripsi Singkat :**

Teknologi pengolahan umbi-umbian meliputi karakteristik umbi-umbian termasuk umbi-umbian minor, pati umbi-umbian, modifikasi pati, detoksifikasi, pengolahan produk berbasis

umbi-umbian, ekstraksi senyawa fungsional, serta pemanfaatan senyawa fungsional dari umbi-umbian. Teknologi pengolahan porang meliputi penghilangan kalsium oksalat, metode penepungan, ekstraksi glukomanan, dan pengolahan porang menjadi berbagai produk pangan. Mata kuliah ini membahas mengenai fungsi, manfaat, potensi dan jenis-jenis tanaman penghasil, tata niaga dan pemasaran pada rempah dan minyak atsiri, terutama jenis-jenis yang populer. Dasar proses pengolahan (teknik produksi) meliputi pengeringan, penepungan, penyulingan, ekstrasi. Termasuk didalamnya adalah teknik pengemasan dan penyimpanan.

<b>MKB24813</b>	<b>Tugas Akhir Skripsi</b>	<b>6 SKS</b>
<b>Deskripsi Singkat :</b>		
Pembuatan Karya Tulis Ilmiah dengan berdasarkan penelitian baik di laboratorium dan atau survey. Kgiatan pembuatan KIT meliputi kegiatan seminar proposal, percobaan/observasi di laboratorium atau di lapang/survey observasi lapang, seminar hasil penelitian dan ujian KIT.		

**BAB V**  
**KRITERIA PENILAIAN/ KELULUSAN MATA KULIAH**  
**DAN TATA TERTIB PERKULIAHAN**

**I. KRITERIA PENILAIAN/KELULUSAN**

Berikut ini adalah criteria penilaian atau kelulusan dari setiap mata kuliah

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

Mahasiswa dinyatakan lulus apabila memperoleh nilai minimal C dan tidak boleh ada nilai E

**II. PERATURAN (TATA TERTIB) PERKULIAHAN**

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.

## **BAB VI.**

### **PENUTUP**

Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas PGRI Banyuwangi tahun 2024-2029 merupakan kurikulum merdeka berbasis OBE yang mengacu pada dasar Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dengan penerapan merdeka belajar dan fokus terhadap luaran sesuai dengan implementasi permendikbud RI Nomor 53 tahun 2023 mengenai penyelenggaraan pendidikan tinggi di Indonesia. Kurikulum ini disusun melalui proses panjang dengan memperhatikan masukan dari para stakeholder dan asosiasi profesi keilmuan. Lulusan PS THP diharapkan dapat mencapai tujuan pembelajaran program studi setelah tujuan pembelajaran mata kuliah tercapai. Kurikulum ini juga mempertimbangkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta dinamika perkembangan industri yang sangat cepat dengan ada revolusi industri 5.0 dan menuju Indonesia emas. Melalui kurikulum PS THP ini diharapkan agar lulusan mampu bekerja untuk dapat memenuhi harapan para pengguna lulusan dari aspek akademik, etika dan profesionalisme.