



BUKU PEDOMAN AKADEMIK

2019-2020

**FAKULTAS
TEKNOLOGI PANGAN
DAN AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MATARAM**

PROGRAM STUDI :

- ▶ Ilmu dan Teknologi Pangan (S1)
- ▶ Teknik Pertanian (S1)



Alamat : Jl. Majapahit No. 62 Mataram, Telp/fax : (0370)649879
url <http://fatepa.unram.ac.id>, email : fatepa@unram.ac.id



Judul : Buku Pedoman
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Penulis : Tim Penyusun

Diterbitkan oleh:

Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Jalan Majapahit No 62 Mataram, NTB
Telp/Fax. (0370) 649879
e-mail : fatepa@unram.ac.id
e-mail PS ITP : psitpfatepa@unram.ac.id
e-mail PS TEP : pstepfatepa@unram.ac.od
Web : <http://www.fatepa.unram.ac.id/>

Dicetak Oleh:

Cetakan Kedelapan : 2019

**Buku Pedoman
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram**

Tim Penyusun

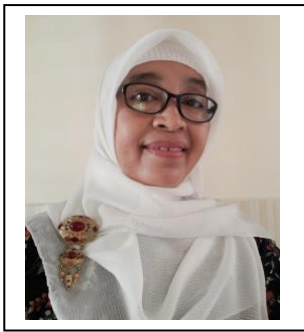
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MATARAM





DEKAN FATEPA

Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc., Ph.D



WAKIL DEKAN I

Ir. Zainuri, PGDip., M.App.Sc., Ph.D



WAKIL DEKAN II

Baiq Rien Handayani, SP., M.Si., Ph.D.



WAKIL DEKAN III

Ir. Ahmad Alamsyah, MP



Ketua PS ITP

Dr. Ir. Satrijo Saloko,MP



Sekretaris PS ITP

Siska Cicilia, STP., M.Sc



Ketua PS TEP

Murad, SP., MP



Sekretaris PS TEP

Dr. Joko Sumarsono, STP.,MP.

**Keputusan Dekan
Nomor : 3298/UN18.F10/HK/2019**

TENTANG

BUKU PEDOMAN

**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MATARAM**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MATARAM
2019**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MATARAM
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI
Jl. Majapahit 62 Mataram 83127

KEPUTUSAN

Pejabat pembuat komitmen Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram,
Nomor :3298/ UN18.F10 / HK / 2019

Tentang

Penetapan Buku Pedoman Akademik
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram
Tahun 2019

DEKAN FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI UNIVERSITAS MATARAM

- Menimbang : a. Bahwa untuk memberikan arah terhadap proses Belajar Mengajar di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram perlu Penetapan Buku Pedoman tahun akademik 2019/2020
- b. Berdasarkan Surat Wakil Dekan I Nomor : 3573/Un18.F10.1/TU/2019 tanggal 11 Nopember 2019 perihal mohon diterbitkan Surat Keputusan Dekan Tentang Buku Pedoman Akademik Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram tahun akademik 2019/2020.
- c. bahwa sesuai dengan maksud pada butir a dan b di atas, maka dipandang perlu menerbitkan Surat Keputusannya.
- Mengingat : 1. Undang-Undang nomor: 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Undang-Undang nomor: 4 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi Dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 116/2014 tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Mataram.
4. Peraturan Menteri Riset, Teknologi Pendidikan Tinggi Republik Indonesia nomor: 45 tahun 2017 tentang Statuta Universitas Mataram.
5. Kepmenristekdikti RI Nomor 123/M/KPT.KP/2018 tentang Pengangkatan Rektor Universitas Mataram Periode tahun 2018 – 2022.
6. Keputusan Rektor Universitas Mataram:
- a. Nomor: 5105/J18.H/Hk.01.12/2002 tentang Pendelegasian sebagian wewenang kepada Dekan Fakultas di lingkungan Universitas Mataram untuk membuat dan menandatangani Surat Keputusan.
- b. Nomor: 4180/UN18/KP/2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram periode tahun 2016 – 2020.
- c. Nomor :1475/UN18/KP/2016 tentang Pengangkatan Wakil Dekan I,II dan III Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram periode tahun 2016-2020

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
Pertama : Berdasarkan hasil Keputusan Rapat Senat Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram pada hari Selasa, 15 Oktober 2019.
- Kedua : Buku Pedoman Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram tahun akademik 2019/2020 adalah sebagaimana tercantum dalam lampiran Surat Keputusan ini
- Ketiga : Keputusan ini berlaku mulai sejak tanggal ditetapkan
- Ketiga : Apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini akan diadakan pembetulan sebagaimana mestinya

Ditetapkan di Mataram
pada tanggal, 21 Oktober 2019



Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.,Sc.,Ph.D.
NIP.196012011986032001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penyusunan Edisi Perdana "Buku Pedoman Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri (Fatepa) Universitas Mataram" dapat terselesaikan. Buku pedoman ini disusun sebagai panduan bagi dosen dan mahasiswa dalam melakukan kegiatan belajar mengajar di lingkungan Fatepa.

Buku Pedoman ini memuat 8 (delapan) bab isi yang terdiri dari Bab I (Pendahuluan), Bab II (Visi, misi, tujuan dan sasaran fakultas, Bab III (Organisasi), Bab IV (sistim pendidikan), Bab V (administrasi akademik), Bab VI (Proses Pembelajaran), Bab VII (Kompetensi dan kurikulum) dan Bab VIII (Silabi Mata Kuliah). Selain itu buku pedoman ini dilengkapi dengan lampiran-lampiran yang memuat contoh administrasi surat menyurat dan daftar nama dosen di lingkungan Fatepa. Dengan informasi yang ada, diharapkan buku pedoman ini tidak hanya bermanfaat bagi lingkungan akademisi Fatepa tetapi juga bagi pihak-pihak lain yang memerlukan.

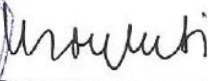
Buku pedoman ini tersusun berkat dukungan berbagai pihak terutama dukungan Fakultas Induk (Fakultas Pertanian UNRAM) yang memberikan kontribusi besar dalam penyusunan materi pokok buku pedoman. Selain itu dukungan yang penuh diberikan oleh staff akademisi dan tim penyusun buku pedoman Fatepa. Oleh karena itu pada kesempatan ini disampaikan terima kasih atas dedikasi dan kerja keras semua pihak yang terlibat.

Semoga buku pedoman ini bisa memberi manfaat yang sebesar-besarnya bagi dosen dan mahasiswa Fatepa serta pihak-pihak yang berkepentingan. Segala saran yang konstruktif sangat dibutuhkan untuk perbaikan dan penyempurnaan buku pedoman ini untuk mendorong terwujudnya Fatepa yang besar, maju dan lebih baik.

Mataram, Juli 2019

Dekan,




Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc., Ph.D
NIP. 19601201 198603 2 001

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
 I PENDAHULUAN	 1
1.1. Nama dan Alamat Fakultas	1
1.2. Sejarah	1
 II VISI, MISI, TUJUAN, DAN SASARAN FAKULTAS	 3
2.1. Visi	3
2.2. Misi	3
2.3. Tujuan	3
2.4. Sasaran	3
 III ORGANISASI	 5
3.1. Program Studi	7
3.2. Laboratorium	7
3.3. Badan dan Pusat Penunjang	7
 IV SISTIM PENDIDIKAN	 9
4.1. Pengertian satuan kredit semester	9
4.2. Beban Studi Semester	10
4.3. Evaluasi Keberhasilan	11
4.4. Klasifikasi Predikat Kelulusan	12
4.5. Wisuda	13
 V ADMINISTRASI AKADEMIK	 14
5.1. Kalender Akademik	14
5.2. Penerimaan Mahasiswa	14
5.3. Perencanaan Studi	15
5.4. Pemilihan Minat Kajian	17
5.5. Penasehat Akademik	17
5.6. Perubahan KRS	18
5.7. Perpindahan mahasiswa	19
5.8. Praktek Kerja	21
5.9. Penyusunan Skripsi	22
5.10 Yudisium	23
5.11 Kuliah Semester Pendek (KSP)	24
5.12 Cuti Akademik	25
5.13 Sanksi-sanksi akademis	26

VI	PROSES PEMBELAJARAN	27
	6.1. Ketentuan-ketentuan dalam Pelaksanaan Pembelajaran	27
	6.2. Pelaksanaan Kuliah	27
	6.3. Pelaksanaan Praktikum	29
	6.4. Evaluasi Pembelajaran	29
	6.5. Ujian Perbaikan	36
VII	KOMPETENSI DAN KURIKULUM	38
	7.1. Landasan	38
	7.2. Kompetensi	38
	7.3. Kurikulum	42
VIII	SILABI MATA KULIAH	53
	LAMPIRAN-LAMPIRAN	75

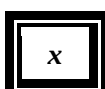
DAFTAR TABEL

		Halaman
5.1.	Jumlah Satuan Kredit Semester (SKS) Maksimal yang Dapat Diprogramkan	16
6.1.	Bobot nilai menurut tingkat penguasaan materi pembelajaran yang dihitung berdasarkan PAP	35
6.2.	Bobot nilai menurut tingkat penguasaan materi pembelajaran yang dihitung berdasarkan PAN	35
7.1.	Kurikulum yang berlaku pada masing-masing program studi yang ada diLingkungan Fatepa UNRAM pada saat ini.	43

DAFTAR GAMBAR

Halaman

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Bagan Struktur Organisasi Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri | 6 |
|---|--|---|



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
I Tata tertib ujian semester	75
II Tata tertib penggunaan laboratorium untuk praktikum di lingkungan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram	76
III Tata tertib penggunaan laboratorium/ studio/ upt untuk kegiatan penelitian	77
IV Contoh surat permohonan dosen Pembimbing skripsi / seminar ilmiah	78
V Contoh surat permohonan melakukan Seminar ujian skripsi	79
VI Contoh surat permohonan penggunaan laboratorium/ upt untuk penelitian	80
VII Contoh surat permohonan cuti akademik	81
VIII Contoh surat permohonan kembali aktif Belajar	82
IX Contoh surat permohonan pindah program studi	83
X Contoh surat permohonan ujian susulan	84
XI Contoh surat permohonan ujian perbaikan	85
XII Contoh surat permohonan pengumpulan data / pelaksanaan penelitian	86
XIII Contoh surat pernyataan pilihan minat pada program studi	87
XIV Data dosen Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram	88

I. PENDAHULUAN

1.1. Nama dan Alamat Fakultas

Nama : Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Alamat : Jalan Majapahit No. 62 Mataram 83125 Lombok
Nusa Tenggara Barat
Telepon./ Fax : 0370-649879
e-mail : fatepa@unram.ac.id
e-mail PS ITP : psitpfatepa@unram.ac.id
e-mail PS TEP : pstepfatepa@unram.ac.id
Website : <http://www.fatepa.unram.ac.id/>

1.2. Sejarah

Universitas Mataram (UNRAM) merupakan satu-satunya universitas negeri di wilayah Propinsi Nusa Tenggara Barat yang berdiri pada tahun 1962. Sebagai bagian dari UNRAM, sejarah pendirian Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri bermula dari pembentukan Program Studi Teknologi Pertanian merupakan salah satu Program Studi (PS) di UNRAM yang didirikan pada tahun 1984 (Surat Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49/DIKTI/Kep/1984), kemudian menjadi PS Teknologi Hasil Pertanian (PS THP) pada tahun 1996 berdasarkan Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia dengan Nomor: 232/DIKTI/Kep/1996.

Secara administrasi, PS THP dibawah pengelolaan Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian. Pada Tahun 1998 PS THP mendapatkan akreditasi dengan nilai B (S.K. Akreditasi Nomor 02139/Ak-II.1/UMWLLP/XII/1998) yang berlaku sampai dengan Tahun 2003. Program studi THP pernah meraih dana hibah *Due-Like Dikti* (tahun 2000 sampai 2004) yang digunakan untuk peningkatan fasilitas peralatan laboratorium, kepustakaan, peningkatan kualitas dosen, penyusunan kurikulum baru PS THP dan perencanaan pembentukan PS Teknik Pertanian (PS TEP) dalam rangka pembentukan Jurusan Teknologi Pertanian. Kurikulum baru diberlakukan mulai angkatan tahun akademik 2001/2002, sehingga lulusan angkatan tahun tersebut bergelar Sarjana Teknologi Pertanian (STP) yang disahkan dengan S.K. Rektor Nomor 9055/J.18.H./H.K.01.11/2002.

Pada tahun 2005, didirikan Jurusan Teknologi Pertanian (JTP) dengan dua program studi, yaitu Program Studi Teknologi Hasil Pertanian (PS THP) dan PS Teknik Pertanian (PSTEP) berdasarkan S.K. Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Nomor 27/Dikti/Kep/2005. Selanjutnya, dengan menanggapi Surat Dirjen DIKTI Nomor: 163/DIKTI/Kep/2007 tentang kodifikasi nama program studi, maka pada April 2010 Universitas Mataram

menindaklanjutinya dengan perubahan nama Program Studi Teknologi Hasil Pertanian menjadi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.

Mulai tahun 1989, telah dilakukan untuk persiapan berdirinya Fakultas Teknologi Pertanian dengan menambah sumber daya manusia serta sarana dan prasarana laboratorium. Atas dasar komitmen akan pendirian Fakultas Teknologi Pertanian tertuang dalam RENSTRA UNIVERSITAS MATARAM Tahun 1997, yang salah satunya menyebutkan bahwa pembentukan Fakultas Teknologi Pertanian direncanakan paling lambat tahun 2010. Dalam rangka melaksanakan Renstra tersebut, maka Universitas Mataram pada tahun 2010 membentuk *Task Force* Pendirian Fakultas Teknologi Pertanian dan mengajukan dana ke KEMENDIKNAS untuk peningkatan fasilitas dan peralatan laboratorium serta meningkatkan kualitas pembelajaran di Jurusan Teknologi Pertanian.

Pembukaan Fakultas yang semula direncanakan dengan nama Fakultas Teknologi Pertanian akhirnya ditetapkan dengan nama Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri (atau disingkat Fatepa) berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Mataram No. 1569/UN18/HK.00.01/2012 tanggal 4 Februari 2012. Peresmian penggunaan gedung Fatepa UNRAM dilakukan oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI pada tanggal 2 Juli 2012.

Kedua Program Studi yang ada di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri telah terakreditasi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan (PS ITP) terakreditasi B yang berlaku sampai tahun 2020 (Sertifikat Akreditasi dari BAN PT No.1122/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2015 tertanggal 31 Oktober 2015). Demikian juga Program Studi Teknik Pertanian (PS TEP) terakreditasi B yang berlaku sampai tahun 2021 (Sertifikat Akreditasi dari BAN PT No. 1201/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2016 tertanggal 21 Juli 2016).

Selanjutnya, sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor: 257/M/KPT/2017 tentang nama Program Studi pada Perguruan Tinggi dan Gelar bagi lulusan masing-masing Program Studi yang ditetapkan tanggal 5 September 2017, serta dengan mempertimbangkan kurikulum yang sedang dijalankan maka lulusan Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan yang diwisuda sejak bulan Oktober 2017 menggunakan gelar Sarjana Teknologi Pangan (S.T.P), sedangkan lulusan Program Studi Teknik Pertanian tetap menggunakan gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S.TP).

II. VISI, MISI, TUJUAN, DAN SASARAN FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI

2.1 Visi

Menjadi fakultas yang mampu mengembangkan ilmu, teknologi dan sumberdaya manusia yang bermutu, dinamis dan inovatif berbasis riset di bidang Pangan, Agroindustri dan Biosistem yang berwawasan lingkungan berdaya saing internasional tahun 2025.

2.2 Misi

1. Melaksanakan pendidikan yang berorientasi pada keilmuan, profesional dan kewirausahaan
2. Melakukan penelitian untuk mengembangkan ilmu dan teknologi pangan, agroindustri dan biosistem
3. Berperan aktif dalam penerapan teknologi pangan, agroindustri dan biosistem dalam rangka memajukan industri pertanian

2.3 Tujuan

1. Menghasilkan lulusan yang kompeten yang dicirikan oleh tenaga yang mahir, terampil, mandiri, berkarakter, berjiwa wirausaha, dan tanggap terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pangan, agroindustri dan biosistem
2. Mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi bidang pangan, agroindustri dan biosistem
3. Menyebarkan dan menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi pangan, agroindustri dan biosistem pada masyarakat dalam rangka menunjang pembangunan pertanian berkelanjutan.

2.4 . Sasaran

Untuk mencapai tujuan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, maka sasaran yang ingin dicapai adalah:

1. Meningkatkan mutu proses pembelajaran sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh keprofesionalan dan pemerintah
2. Meningkatkan mutu lulusan yang dapat diterima oleh pasar kerja di tingkat regional nasional, serta internasional
3. Meningkatkan mutu penelitian dan memperbanyak paket teknologi yang mendapat HKI
4. Meningkatkan pelayanan pada masyarakat dalam bentuk penyebaran dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi

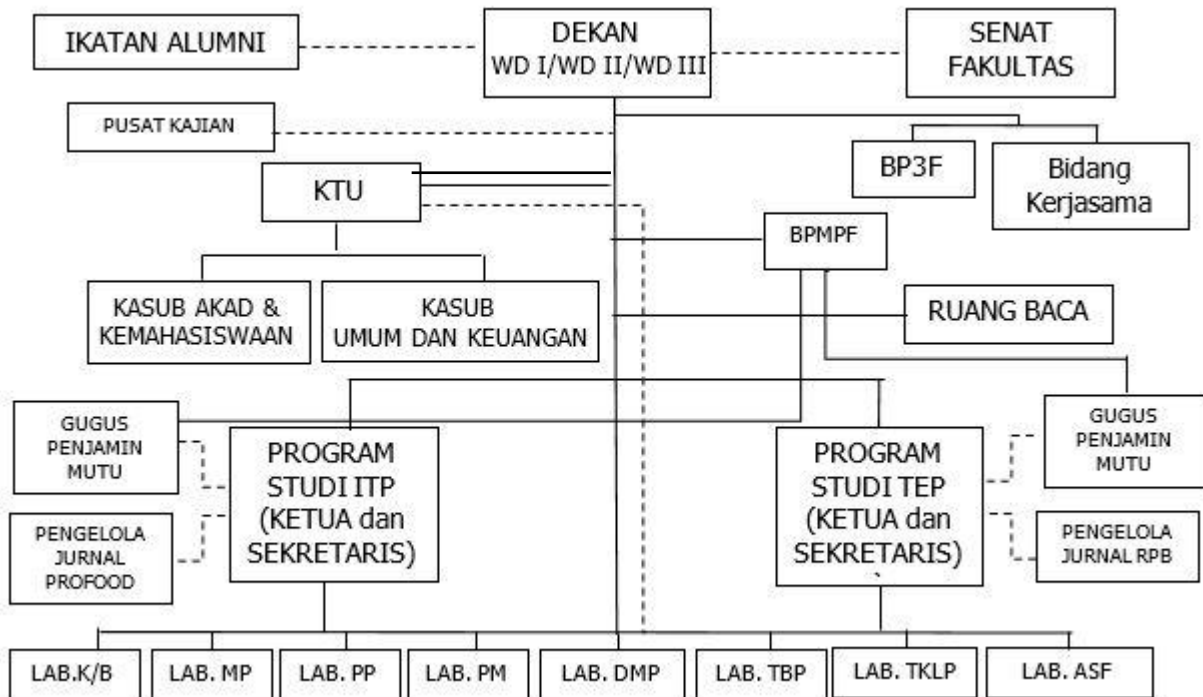
5. Meningkatkan kekuatan jejaring kerjasama (*networking*) dengan pemangku kepentingan (*stakeholder*) dalam upaya berpartisipasi untuk pembangunan teknologi pangan dan agroindustri.

III. ORGANISASI

Fakultas adalah salah satu unit pelaksanaan akademik di Universitas Mataram (UNRAM) yang melaksanakan sebagian tugas pokok dan fungsi UNRAM yang berada di bawah Rektor. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM mempunyai tugas mengkoordinasikan dan melaksanakan pendidikan akademik dan/atau profesional dalam satu perangkat cabang ilmu pengetahuan dan teknologi yang terkait dengan bidang teknologi dan agroindustri pada hasil-hasil : pertanian, perikanan dan peternakan.

Organisasi dan tata hubungan kerja di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 0108/0/93 tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Mataram. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM dipimpin oleh Dekan dan dibantu oleh Wakil Dekan I, II dan III serta Unit lainnya.

STRUKTUR ORGANISASI FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI



Gambar 1. Bagan Struktur Organisasi Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri

Keterangan:

WD: Wakil Dekan, BP3F: Badan Pengembangan Penelitian dan Pengabdian Fakultas, BPMPF: Badan Penjaminan Mutu Pendidikan Fakultas, UPT: Unit Pengelolaan Terpadu, ITP: Ilmu dan Teknologi Pangan, TEP: Teknik Pertanian, K/BKP: Kimia dan Biokimia Pangan, MP: Mikrobiologi Pangan, PP: Pengolahan Pangan, PM: Pengendalian Mutu, DMP: Daya dan Mesin Pertanian, TBP: Teknik Bioproses, TKLP: Teknik dan Konservasi Lingkungan Pertanian. ASF : Analisis Sistem dan Informatika

3.1. Program Studi

Dalam pelaksanaan fungsi akademik dan administrasi akademik, di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri pada saat ini terdapat dua program studi, yaitu Ilmu dan Teknologi Pangan dan Teknik Pertanian. Untuk menghasilkan sarjana-sarjana yang mempunyai keahlian dalam bidang Ilmu dan teknologi pangan, agroindustri dan biosistem. Sedang untuk memenuhi kompetensi lulusan, maka masing-masing program studi mempunyai minat kajian, sebagai berikut :

1. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
 - a. Teknologi Pangan
 - b. Mikrobiologi Pangan
 - c. Nutrisi Pangan
2. Program Studi Teknik Pertanian
 - a. Daya dan Mesin Pertanian
 - b. Teknik Bioproses
 - c. Teknik dan Konservasi Lingkungan Pertanian

3.2. Laboratorium / Unit Pelaksana Teknis

Untuk mendukung atau menunjang pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, maka Fatepa dilengkapi dengan beberapa laboratorium/UPT dan fasilitas penunjang lainnya, sebagai berikut :

1. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan
2. Laboratorium Mikrobiologi Pangan
3. Laboratorium Pengolahan Pangan
4. Laboratorium Pengendalian Mutu
5. Laboratorium Daya dan Mesin Pertanian
6. Laboratorium Teknik Bioproses
7. Laboratorium Teknik dan Konservasi Lingkungan Pertanian
8. Laboratorium Analisis Sistem dan Informatika
9. Ruang Baca

3.3. Badan dan Pusat Penunjang

Fatepa memiliki beberapa unit pendukung yaitu Badan Penjaminan Mutu Pendidikan Fakultas, Badan Pengembangan Penelitian dan Pengabdian Fakultas, Pusat Kajian dan Pengembangan Makanan Tradisional, dan Pusat Kajian Pangan Halal.

1. Badan Penjaminan Mutu Pendidikan Fakultas(BPMPF)

Untuk menjamin mutu pendidikan dibentuk Badan Penjaminan Mutu Pendidikan Fakultas. Tugas dari badan ini adalah melakukan audit mutu internal, menghimpun informasi tentang standar mutu pendidikan, melakukan analisis terhadap data-data standar mutu pendidikan, serta memberikan rekomendasi kepada lembaga untuk melakukan perbaikan-perbaikan mutu secara berkelanjutan.

2. Badan Pengembangan Penelitian dan Pengabdian Fakultas (BP3F)

Untuk menjamin mutu penelitian dan pengabdian pada masyarakat maka dibentuk Badan Pengembangan Penelitian dan Pengabdian Fakultas. Tugas dari BP3F adalah menentukan arah kebijakan penelitian dan pengabdian agar sesuai dengan visi dan misi serta renstra Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM.

3. Pusat Kajian dan Pengembangan Makanan Tradisional (PKPMT)

Pusat Kajian ini bertujuan untuk memberdayakan dan mengkoordinasikan staf pengajar yang berminat untuk melakukan penelitian di bidang pengembangan makanan tradisional serta membangun networking dengan instansi/lembaga yang bergerak dalam bidang pengembangan makanan tradisional.

4. Pusat Kajian Pangan Halal

Pusat Kajian ini bertujuan untuk memberdayakan dan mengkoordinasikan staf pengajar yang berminat untuk melakukan penelitian dan pengabdian pada masyarakat terkait dengan pengembangan pangan halal serta membangun networking dengan instansi/lembaga yang bergerak dalam bidang tersebut termasuk untuk mendukung pengembangan pariwisata halal di daerah Nusa Tenggara Barat (NTB).

IV. SISTEM PENDIDIKAN

Sistem Pendidikan yang berlaku di Fatepa UNRAM adalah Satuan Kredit Semester (disebut SKS), yaitu sistem dimana satuan waktu terkecil untuk menyatakan lamanya suatu jenjang program pendidikan dibatasi dalam waktu satu semester. Artinya, suatu jenjang lengkap dari awal sampai akhir suatu program pendidikan dibagi dalam penyelenggaraan semester. Usaha seorang mahasiswa dalam menyelesaikan suatu jenjang lengkap dibagi-bagi dalam program semester. Untuk itu seorang mahasiswa harus merencanakan dan memutuskan akan melakukan kegiatan perkuliahan dalam satu semester tertentu. Sedangkan pada akhir semester mahasiswa bersangkutan harus dievaluasi keberhasilannya dalam usaha tersebut. Penyelenggaraan pendidikan dengan menggunakan sistem kredit semester memberi peluang kepada mahasiswa untuk menentukan kecepatan penyelesaian suatu program sesuai dengan kemampuan setiap individu mahasiswa.

Program semester disajikan oleh fakultas dan diumumkan pada setiap awal semester yang bersangkutan. Satu tahun akademik (TA) dilaksanakan dalam dua semester, yaitu semester gasal dan semester genap dan waktunya disesuaikan dengan kalender akademik yang dikeluarkan oleh Pimpinan Universitas Mataram. Program Semester terdiri atas penyelenggaraan pendidikan semester dalam bentuk perkuliahan, kegiatan praktikum, kerja lapang, dan bentuk-bentuk lain yang dapat dipertanggungjawabkan dilengkapi dengan proses evaluasi keberhasilan terhadap proses yang dilaksanakan. Satu semester setara dengan 16 minggu kerja penyelenggaraan program perkuliahan yang diikuti dengan evaluasinya di pertengahan dan di akhir semester masing-masing selama 2 minggu kerja dengan minggu tenang selama 1 minggu kerja. Dengan demikian satu semester setara dengan 21 minggu kerja termasuk minggu tenang.

4.1. Pengertian Satuan Kredit Semester

Pengukuran beban studi mahasiswa dan beban kerja dosen dilakukan berdasarkan satuan yang dibakukan yang disebut dengan satuan kredit semester (SKS). Rincian mengenai SKS adalah sebagai berikut.

1. Satu SKS untuk mahasiswa adalah beban studi mahasiswa untuk mengikuti secara keseluruhan atas 3 (tiga) acara kegiatan akademik per minggu, yaitu
 - a. 50 menit acara tatap muka terjadwal dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah,

- b. 60 menit acara kegiatan akademik terstruktur, yaitu kegiatan studi yang tidak terjadwal tetapi direncanakan oleh dosen, misalnya dalam bentuk pemberian tugas, penyelesaian soal-soal/pekerjaan rumah atau resensi buku/pustaka, dan
 - c. 60 menit acara kegiatan akademik mandiri, yaitu kegiatan yang harus dilakukan mahasiswa secara mandiri untuk mendalami, mempersiapkan atau tujuan lain suatu tugas akademik, misalnya dalam bentuk membaca buku referensi.
2. Satu SKS untuk dosen adalah beban penyelenggaraan proses pembelajaran yang harus dipenuhi oleh seorang dosen untuk melakukan keseluruhan 3 (tiga) acara kegiatan per minggu, yaitu:
 - a. 50 menit acara tatap muka terjadwal dengan mahasiswa,
 - b. 60 menit acara perencanaan dan evaluasi kegiatan akademik terstruktur, dan
 - c. 60 menit pengembangan materi kuliah.
3. Praktikum di Laboratorium, alokasi waktu 2 - 4 jam per minggu atau secara keseluruhannya 32 - 64 jam per semester, setara dengan beban 1 sks.
4. Praktik kerja lapangan (PKL) menyangkut kemampuan-kemampuan: psikomotorik, observasi, pengumpulan data, pengolahan data, analisis data, dan sejenisnya; maka 1 sks minimal setara 32 – 64 jam selama satu semester atau minimal setara dengan 2 - 4 jam kerja per hari atau bila kegiatan selama satu bulan setara dengan 50 – 100 jam per semester yang setara dengan beban 1 SKS.
5. Penentuan beban SKS untuk skripsi ditetapkan sebanyak 5 sks untuk PS Ilmu dan Teknologi Pangan dan PS Teknik Pertanian.

4.2. Beban Studi Semester

Beban Studi Semester dalam satu semester ditentukan atas dasar kemampuan individu mahasiswa. Seorang mahasiswa diberi penghargaan atas keberhasilan menyelesaikan sejumlah SKS dari pemberian kredit semester, yang dinyatakan dengan Indeks Prestasi (IP) pada akhir semester yang diikuti. Setiap mahasiswa diberi kesempatan merencanakan dan memutuskan ukuran beban studi yang diambil sesuai dengan keinginan dan kemampuannya (berdasarkan IP semester sebelumnya).

Untuk program pendidikan strata 1, beban studi secara keseluruhan yang harus ditempuh oleh mahasiswa berkisar antara 144 sampai dengan 160 sks. Beban studi ini harus sudah diselesaikan selama maksimal 14 semester, terhitung mulai saat mahasiswa tersebut untuk pertama kalinya terdaftar sebagai mahasiswa. Untuk mahasiswa pindahan yang terdaftar sebagai mahasiswa pindahan batas waktu studi mahasiswa pindahan diatur secara tersendiri sesuai dengan ketentuan yang berlaku (dijelaskan pada BAB V).

4.3. Evaluasi Keberhasilan

Evaluasi adalah upaya yang terus menerus dilakukan untuk mengetahui keberhasilan mahasiswa setelah mengikuti suatu program pendidikan/studi pada periode tertentu. Evaluasi difokuskan pada bidang kognitif yang hasilnya juga merupakan umpan balik bagi dosen untuk dapat meningkatkan kualitas pengajarannya.

Evaluasi keberhasilan studi mahasiswa dinyatakan dengan Indeks Prestasi Semester (IPS) dan Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) yang dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$IP = \frac{\sum_{i=1}^n N_i \times K_i}{\sum_{i=1}^n N_i} \dots\dots\dots (1)$$

N_i = bobot kredit mata kuliah
 K_i = nilai konversi mata kuliah
 n = jumlah mata kuliah

Evaluasi keberhasilan program semester dilakukan secara terus menerus setiap akhir semester dan setelah semester 4 dan 14, pelaksanaan evaluasi adalah Evaluasi dilakukan pada:

1. Setiap akhir semester yang bertujuan untuk mengetahui keberhasilan setiap mahasiswa yang telah memprogramkan beberapa mata kuliah pada semester bersangkutan. Hasil evaluasi juga merupakan masukan bagi dosen Penasehat Akademik dalam membimbing mahasiswa merencanakan kegiatan belajarnya pada semester berikutnya.
2. Evaluasi 4 semester pertama atau dua tahun pertama yang dilakukan untuk menentukan apakah mahasiswa dapat melanjutkan studinya atau tidak. Mahasiswa dinyatakan dapat melanjutkan studi apabila telah mencapai minimal 40 sks terbaik dengan IPK minimal 2,00, dihitung dengan mengambil mata kuliah (sks) yang nilainya dapat memenuhi ketentuan dimaksud.
3. Evaluasi 14 semester dilakukan setelah seorang mahasiswa efektif kuliah sebanyak 14 semester, bertujuan untuk menentukan apakah mahasiswa tersebut dapat dinyatakan telah menyelesaikan studinya atau tidak.
4. Mahasiswa yang tidak dapat memenuhi ketentuan di atas dinyatakan gagal atau drop out (DO). Jika diperlukan, kepada mahasiswa yang bersangkutan akan diberikan

surat keterangan atau sertifikat yang menyatakan jumlah sks serta IPK yang telah dicapai.

5. Bagi mahasiswa yang telah kuliah secara efektif selama 14 semester namun belum bisa menyelesaikan tugas akhir (skripsi) dimungkinkan mengajukan perpanjangan masa studi maksimal satu semester, jika menurut pertimbangan fakultas bahwa yang bersangkutan dapat menyelesaikan seluruh programnya dalam waktu perpanjangan tersebut.
6. Permohonan perpanjangan masa studi diajukan ke Rektor dengan rekomendasi Dekan dan pembimbing skripsi mahasiswa yang bersangkutan, paling lambat satu bulan sebelum semester ke 14 berakhir.
7. Apabila Rektor memberikan persetujuan atas permohonan perpanjangan masa studi, yang bersangkutan harus segera membayar SPP/UKT untuk semester pada masa perpanjangan masa studi tersebut.

Evaluasi akhir program pendidikan, adalah mahasiswa dinyatakan telah menyelesaikan program pendidikan apabila telah mencapai persyaratan sebagai berikut

1. IPK $\geq 2,00$ dengan bobot SKS minimal 144.
2. Nilai D dan D+ maksimal 15 SKS.
3. Mata kuliah yang tidak boleh nilai D dan D+ adalah mata kuliah Metode Ilmiah dan Kelompok Mata Kuliah Umum (MKU) yang ditetapkan dalam kurikulum program studi yang diikutinya, yaitu Mata Kuliah Agama, Ilmu Sosial & Budaya Dasar, Pancasila, Bahasa Indonesia dan Kewarganegaraan.
4. Tidak ada nilai E.
5. Menyerahkan skripsi.

Hasil evaluasi akhir program studi diputuskan dalam rapat yudisium yang dilaksanakan di fakultas, dan dituangkan dalam SK Dekan.

4.4. Klasifikasi Predikat Kelulusan

Klasifikasi predikat kelulusan ditentukan oleh besar-kecilnya IPK dengan rincian sebagai berikut:

1. Mahasiswa dinyatakan lulus dengan predikat **memuaskan** apabila mencapai IPK 2,76 (dua koma tujuh enam) sampai dengan 3,00 (tiga koma nol nol).
2. Mahasiswa dinyatakan lulus dengan predikat **sangat memuaskan** apabila mencapai IPK 3,01 (tiga koma nol satu) sampai dengan 3,50 (tiga koma lima nol).
3. Mahasiswa dinyatakan lulus dengan predikat **cum laude (pujian)** apabila mencapai IPK 3,51 (tiga koma lima satu) sampai dengan 4,00 (empat koma nol nol) dengan ketentuan tambahan sebagai berikut:

- a. Masa studi paling lama 4 (empat) tahun akademik (termasuk waktu cuti akademik).
- b. Memiliki nilai minimal B.
- c. Nilai mata kuliah tidak diperoleh melalui program Ujian Ulang dan KSP.

4.5 Wisuda

Ketentuan-ketentuan mahasiswa berhak mengikuti wisuda, adalah :

- 1. Mahasiswa yang telah dinyatakan lulus dengan surat keputusan yudisium dari Dekan.
- 2. Upacara wisuda wajib diikuti oleh setiap mahasiswa sebagai syarat penerbitan ijazah.
- 3. Wisuda dilaksanakan 4 kali dalam setahun. Jadwal kegiatan wisuda sesuai dengan Kalender Akademik Universitas Mataram.
- 4. Penyelenggaraan upacara wisuda dikoordinasikan oleh Biro Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, Perencanaan dan Sistem Informasi (BAAKPSI) Universitas Mataram.
- 5. Syarat-syarat dan tata cara serta teknis pelaksanaan wisuda akan ditetapkan kemudian dalam suatu ketentuan tersendiri.

V.ADMINISTRASI AKADEMIK

5.1. Kalender Akademik

Untuk mengatur waktu pelaksanaan berbagai kegiatan di Universitas diterbitkan Kalender Akademik setiap tahun akademik yang terdiri atas dua semester (Gasal dan Genap). Kalender akademik diterbitkan berdasarkan Surat Keputusan Rektor, dan memuat kegiatan-kegiatan pokok yang terkait dengan akademik di setiap bagian di Universitas. Kegiatan akademik berlangsung melalui tahapan-tahapan sejak dimulainya penerimaan mahasiswa baru sampai dengan pelaksanaan wisuda bagi mahasiswa yang telah menyelesaikan studi di program-program studi yang ada di Universitas Mataram.

5.2. Penerimaan Mahasiswa

Penerimaan mahasiswa dapat berupa penerimaan mahasiswa baru dan penerimaan mahasiswa pindahan. Penerimaan mahasiswa baru dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu melalui Jalur Undangan dengan skema Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN), Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) menggunakan nilai hasil ujian tertulis berbasis komputer (UTBK), dan Ujian Mandiri.

1. Syarat-syarat registrasi mahasiswa baru :

- a. Lulus seleksi, seperti yang tercantum dalam pengumuman (Jalur SNMPTN, SBMPTN, dan Mandiri).
- b. Berbadan sehat yang dinyatakan dengan surat keterangan dokter dengan memperhatikan syarat-syarat khusus yang ditetapkan untuk program studi pilihannya.
- c. Membayar SPP/UKT dan sumbangan lainnya sesuai dengan jumlah dan ketentuan yang telah ditetapkan dalam surat keputusan Rektor Universitas Mataram.
- d. Mengisi kartu rencana studi (KRS) di fakultas masing-masing.

2. Syarat-syarat pendaftaran ulang mahasiswa lama :

- a. Telah membayar SPP/UKT pada semester yang bersangkutan sesuai dengan jadwal dan ketentuan yang berlaku.
- b. Menunjukkan surat keterangan aktif kembali yang dikeluarkan oleh universitas bagi yang mengambil cuti akademik.

- c. Menunjukkan surat pencabutan skorsing dari Rektor/Dekan/Ketua Program Studi bagi mahasiswa yang menjalani sanksi skorsing.
 - d. Bukan mahasiswa putus kuliah atau *drop out (DO)*.
 - e. Bukan mahasiswa yang diberhentikan dengan tidak hormat.
3. Syarat-syarat pendaftaran mahasiswa asing :
- a. Mengajukan permohonan menjadi mahasiswa Universitas Mataram kepada Rektor dan ditembuskan ke Dirjen Dikti.
 - b. Mendapat ijin belajar dari Dirjen Dikti.
 - c. Telah memenuhi persyaratan keimigrasian untuk belajar dan tinggal di Indonesia.
 - d. Menyetujui untuk mematuhi peraturan dan tata tertib pendidikan di Universitas Mataram.
 - e. Mempunyai penyanggah dana (sponsor) yang jelas selama belajar di Indonesia.

Mahasiswa yang telah diterima dan mendaftar di FATEPA dapat mengajukan permohonan beasiswa untuk menunjang biaya perkuliahan, salah satunya melalui skema Beasiswa PPA (Peningkatan Prestasi Akademik) yang dikelola oleh Universitas Mataram.

5.3. Perencanaan Studi

Perencanaan studi adalah program perencanaan perkuliahan yang harus dilakukan oleh mahasiswa pada setiap semester di masing-masing program studi. Kegiatan ini dilakukan melalui fakultas, diawali dengan kegiatan pengisian kartu rencana syudi (KRS).

Ketentuan dan prosedur pendaftaran program semester dan pengisian KRS adalah seperti berikut:

1. Mahasiswa yang berhak melakukan pendaftaran program semester adalah mahasiswa yang telah melalui proses pendaftaran administratif.
2. Bagian Registrasi UNRAM mengupload pembayaran SPP/UKT berdasarkan data dari Bank mitra.
3. *Proses pengisian KRS dilakukan secara online. Setelah mendapat persetujuan dari dosen PA, KRS dicetak oleh mahasiswa (4 rangkap).*
4. Jumlah SKS maksimum yang dapat diprogramkan oleh setiap mahasiswa tergantung pada indeks prestasi per semester mahasiswa, sebagaimana ditunjukkan oleh kartu hasil studi (KHS) mahasiswa yang bersangkutan pada semester sebelumnya. Untuk menentukan jumlah SKS maksimum digunakan pedoman pada Tabel 5.1.

Tabel 5.1. Jumlah Satuan Kredit Semester (SKS) Maksimal yang Dapat Diprogramkan

Jumlah SKS semester sebelumnya		IP semester sebelumnya				
		0,00 -1,49	1,50 -1,99	2,00 -2,49	2,50-2,99	3.00-4,00
Rencana	Dicapai*)	Jumlah SKS maksimum yang boleh diambil pada semester yang akan berlangsung				
19 – 24	19 – 24	16	18	20	22	24
19 – 24	13 – 18	15	17	19	21	23
19 – 24	7 – 12	13	15	17	19	21
19 – 24	0 – 6	10	12	14	16	18
13 – 18	13 – 18	14	16	18	20	22
13 – 18	7 – 12	12	14	16	18	20
13 – 18	0 – 6	9	11	13	15	17
7 – 12	7 – 12	11	13	15	17	19
7 – 12	0 – 6	8	10	12	14	16
0 – 6	0 – 6	7	9	11	13	15

*) Catatan : nilai E dianggap tidak tercapai

- Konsultasi pengisian KRS dengan PA dilaksanakan dalam periode yang ditetapkan sesuai Kalender Akademik Universitas.
- Khusus untuk mahasiswa baru yang mengikuti semester pertama, jumlah SKS diperkenankan adalah seluruh SKS paket untuk semester pertama tersebut yang dilegalisir oleh Ketua Prodi masing-masing.
- Mahasiswa yang terlambat mengisi KRS otomatis tidak dapat mengikuti perkuliahan karena berlaku system KRS online.
- Jika dosen PA berhalangan untuk melayani konsultasi selama periode pengisian KRS dan/atau pada periode keterlambatan, maka penyelesaian pengisian KRS didelegasikan ke ketua program studi, dan jika ketua program studi berhalangan, maka penyelesaian KRS dapat dilakukan melalui wakil dekan I (WD1).
- Setelah menyetujui rencana program semester mahasiswa, maka dosen PA (atau Ka-PS atau WD I) menandatangani semua lembar KRS atau hasil validasi KRS online oleh dosen PA langsung dicetak dan selanjutnya lembar KRS didistribusikan dengan ketentuan sebagai berikut: setelah mendapat persetujuan dari PA mahasiswa meneruskan ke bagian akademik untuk disahkan oleh kepala sub bagian akademik. Ka-sub-bag akademik selanjutnya menyerahkan satu lembar kepada mahasiswa untuk dijadikan pegangan mahasiswa, dan tiga lembar di sub bagian akademik dan untuk diproses lebih lanjut.
- Mahasiswa harus menyimpan KRS yang sudah disahkan tersebut sebaik-baiknya, dan dapat dijadikan sebagai bukti bahwa mahasiswa yang bersangkutan terdaftar secara sah pada semester berjalan dan berhak mendapatkan pelayanan akademik yang terkait dengan matakuliah seperti yang tercantum pada KRS tersebut.

11. Bagi mahasiswa yang melaksanakan kuliah kerja (KKN) dan praktek kerja lapang (PKL) pada semester berjalan diberi kesempatan mengisi KRS sebelum melaksanakan kegiatan kuliah/praktik kerja dengan jumlah SKS antara 7 sampai 15. Jumlah SKS tersebut ditentukan bersama dosen PA atas dasar jumlah SKS yang diperoleh pada semester sebelumnya. Misalnya, seorang mahasiswa yang pada semester sebelumnya memperoleh SKS > 15, maka pada mahasiswa tersebut dibolehkan memprogramkan 15 SKS. Tapi jika mahasiswa tersebut pada semester sebelumnya hanya memperoleh < 10 SKS, maka mahasiswa tersebut hanya diberi 7 SKS.
12. Mahasiswa yang tidak melaksanakan pengisian KRS selama periode pengisian atau periode keterlambatan dianggap tidak akan mengikuti Program Semester yang akan berlangsung. Dengan demikian mahasiswa tersebut tidak berhak mendapatkan pelayanan akademik pada semester tersebut, dan dianjurkan untuk mengajukan cuti akademik.
13. Jika kasus pengisian KRS dengan sks minimum yang pengisian KRS-nya dilakukan pada periode pengisian KRS sesuai jadwal (resmi) belum dilakukan oleh mahasiswa (misalnya karena berhalangan, seperti yang diatur pada butir 14 dan di luar point 8), maka kepada mahasiswa disarankan untuk tetap mengikuti perkuliahan pada matakuliah yang akan direncanakan, dan penyelesaian KRS bisa dilakukan pada saat jadwal perubahan KRS (ketentuan jumlah SKS yang diambil akan disesuaikan dengan KHS yang dicapai) akan diprogramkan kemudian meskipun belum dimasukkan dalam KRS dengan SKS minimum tersebut.

5.4. Pemilihan Minat Kajian

Masing-Masing PS yang ada di Fatepa yaitu PS Ilmu dan Teknologi Pangan dan PS Teknik Pertanian mempunyai tiga minat, yang akan dipilih oleh mahasiswa setelah menyelesaikan semester IV (PS ITP) atau semester V (PS TEP). Pemilihan minat kajian dilakukan pada saat bersamaan dengan pengisian KRS. Surat pernyataan pilihan minat kajian dibuat rangkap 3 (tiga) sebagai arsip masing-masing mahasiswa, Program Studi, dan Bagian Pendidikan Fakultas. Pembagian minat kajian dilakukan oleh Program Studi dengan berpedoman pada konsep pemerataan. Masing-masing minat memperoleh alokasi 33% dari jumlah setiap angkatan.

5.5. Penasehat Akademik

Setiap dosen (dosen tetap) dapat menjadi Penasehat Akademik (PA) bagi mahasiswa di Program Studi.

1. Penentuan Penasehat Akademik :

- a. Penasehat Akademik (PA) diusulkan oleh program studi untuk ditetapkan oleh Dekan sejak mulai permulaan tahun akademik sampai dengan mahasiswa yang bersangkutan mengakhiri studinya.
 - b. Jika karena sesuatu sebab, seorang penasehat akademik berhalangan melaksanakan tugasnya maka tugas tersebut diambil alih oleh ketua program studi.
2. Tugas dan fungsi penasehat akademik meliputi segala usaha penasehatan dan pembimbingan akademik yang bertujuan agar mahasiswa dapat menyelesaikan program studinya secara efektif dan efisien sesuai dengan minat, bakat dan kemampuannya, antara lain :
 - a. Menentukan jenis mata kuliah yang akan diprogramkan, meliputi :
 - 1) Melayani konsultasi mahasiswa dalam menentukan jenis dan jumlah mata kuliah yang sebaiknya diprogramkan oleh mahasiswa setiap semester.
 - 2) Memberikan pemahaman kepada mahasiswa tentang mata kuliah yang memerlukan prasyarat.
 - b. Pengisian kartu rencana studi (KRS) dengan mengatur beban SKS sesuai dengan perkembangan akademik mahasiswa setiap semester.
 - c. Membantu memecahkan permasalahan akademik mahasiswa, meliputi :
 - 1) Memonitor perkembangan akademik mahasiswa melalui kartu perkembangan akademik mahasiswa.
 - 2) Memberi arahan dalam menentukan minat mahasiswa dalam penyelesaian tugas akhir.
 - 3) Membantu menyelesaikan permasalahan akademik dan permasalahan non akademik yang berpotensi mempengaruhi kegiatan akademik mahasiswa.
 - 4) Menerbitkan dan mengesahkan kartu perkembangan akademik dan petikan nilai mahasiswa.
3. Pembimbingan akademik dapat dilakukan setiap saat, minimal satu kali pada setiap awal semester.
4. Jika dipandang perlu dosen pembimbing akademik dapat mengarahkan mahasiswa bimbingannya untuk berkonsultasi ke Unit Pelayanan Bimbingan dan Konseling (UPBK) di Universitas.

5.6. Perubahan KRS

Ketentuan-ketentuan tentang perubahan KRS, adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat mengubah KRS pada periode perubahan yang ditetapkan berdasarkan kalender akademik, dengan mengganti atau menambah atau mengurangi matakuliah yang telah didaftarkan dengan matakuliah lainnya yang

ditawarkan pada semester yang berjalan, dengan ketentuan jumlah SKS yang direncanakan tidak melampaui jumlah SKS maksimum yang diperbolehkan.

2. Perubahan KRS dilakukan atas persetujuan dosen PA, dan hanya melayani mahasiswa yang sebelumnya telah mengisi KRS pada semester berjalan.
3. Perubahan KRS bagi mahasiswa KKN atau PKL dapat dilakukan setelah kembali dari KKN atau PKL yaitu pada periode perubahan KRS atau pada periode khusus yang ditetapkan fakultas.
4. Jika sampai periode pengisian KRS, KHS belum selesai (keluar), maka pengisian KRS tetap dilaksanakan sesuai kalender akademik dengan jumlah SKS antara 7-16.

5.7. Perpindahan Mahasiswa

Perpindahan mahasiswa dapat terjadi karena tiga hal. Pertama, perpindahan mahasiswa dari Universitas atau Perguruan Tinggi Negeri (PTN) lain ke salah satu program studi di Universitas Mataram. Kedua, perpindahan mahasiswa dari salah satu program studi di UNRAM ke program studi di universitas di luar UNRAM. Ketiga, perpindahan mahasiswa antar program studi di lingkungan UNRAM. Selama masa studinya, mahasiswa hanya dimungkinkan pindah program studi satu kali. Masa Studi mahasiswa yang telah ditempuh sebelum pindah program studi tetap diperhitungkan sesuai ketentuan yang berlaku.

Tata cara dan syarat-syarat mahasiswa pindahan:

1. Perpindahan dari luar universitas
 - a. Mahasiswa mengajukan surat permohonan menjadi mahasiswa di Universitas Mataram kepada Rektor.
 - b. Permohonan dilakukan paling lambat satu bulan sebelum semester yang berjalan berakhir.
 - c. Menyerahkan surat pindah dari universitas asal.
 - d. Terdaftar (aktif kuliah) minimal 2 semester pada PTN asal yang program studinya terakreditasi minimal sama dengan program studi yang dituju.
 - e. Mempunyai IPK minimal 2,50.
 - f. Bukan mahasiswa drop out dan/atau terkena hukuman dan dikeluarkan dengan tidak hormat.
 - g. Membayar SPP/UKT sesuai dengan tahun kepindahannya.
 - h. Masa studi mahasiswa pindahan dihitung berdasarkan tahun awal masuk di perguruan tinggi asal.
 - i. Membawa rekomendasi dari universitas asal bahwa yang bersangkutan berkelakuan baik dan bebas narkoba.
 - j. Memenuhi kewajiban-kewajiban lain yang ditentukan oleh universitas.

- k. Mahasiswa yang telah mendapatkan persetujuan pindah dari rektor akan diberi nomor mahasiswa baru sesuai dengan urutan masuk di program studi tujuan, dengan demikian data perkembangan akademik sebagai mahasiswa pada program studi asal akan dialihkan ke program studi baru.
 - l. Masa studi mahasiswa pindahan dihitung berdasarkan tahun awal masuk di perguruan tinggi asal.
2. Perpindahan mahasiswa antar fakultas di lingkungan Universitas Mataram :
- a. Perpindahan mahasiswa antar fakultas di lingkungan Universitas Mataram dimungkinkan sepanjang memenuhi ketentuan yang ditetapkan oleh fakultas penerima.
 - b. Permohonan pindah tersebut diajukan kepada Rektor paling lambat 1 bulan sebelum semester berjalan berakhir.
 - c. Terdaftar (aktif kuliah) di fakultas asal minimal 2 semester.
 - d. Surat permohonan pindah harus mendapat persetujuan dari orang tua/wali, penasehat akademik, dan dekan.
 - e. Mahasiswa yang telah mendapatkan persetujuan pindah dari rektor akan diberi nomor mahasiswa baru sesuai dengan urutan masuk di program studi tujuan dan perkembangan akademiknya pada program studi asal akan dialihkan ke program studi baru.
 - f. Masa studi mahasiswa pindahan dihitung berdasarkan tahun awal masuk difakultas asal.
3. Perpindahan mahasiswa antar program studi dalam satu fakultas :
- a. Perpindahan mahasiswa antar program studi dalam satu fakultas dimungkinkan sepanjang memenuhi ketentuan yang ditetapkan oleh program studi penerima.
 - b. Permohonan pindah tersebut diajukan ke Rektor paling lambat 1 bulan sebelum semester berjalan berakhir.
 - c. Surat permohonan pindah harus mendapat persetujuan dari orang tua/wali, penasehat akademik, ketua PS dan dekan.
 - d. Terdaftar (aktif kuliah) di program studi asal minimal 2 semester.
 - e. Mahasiswa yang telah mendapatkan persetujuan pindah program studi dari rektor akan diberi nomor mahasiswa baru sesuai dengan urutan masuk di program studi tujuan, dengan demikian data perkembangan akademik pada program studi asal akan dialihkan ke program studi baru.
 - f. Masa studi mahasiswa pindahan dihitung berdasarkan tahun awal masuk di Program Studi asal.
4. Perpindahan mahasiswa ke luar UNRAM

- a. Pada saat mengajukan permohonan pindah, mahasiswa yang bersangkutan terdaftar sebagai mahasiswa aktif di salah satu program studi di Fatepa UNRAM, dan telah menempuh kuliah sekurang-kurangnya 2 semester di program studi asal.
- b. Bukan mahasiswa yang terancam putus kuliah atau drop out.
- c. Jenjang pendidikan, fakultas atau bagian fakultas (program studi) di perguruan tinggi tujuan harus sejenis dan/atau setara dengan yang diikuti di program studi asal.
- d. Permohonan pindah ditujukan kepada rektor UNRAM selambat-lambatnya satu bulan sebelum berakhirnya semester pada tahun kuliah yang sedang berjalan di UNRAM.
- e. Surat permohonan pindah harus mendapat persetujuan dari orang tua/wali, penasehat akademik, ketua PS dan dekan.
- f. Mahasiswa yang telah mendapatkan persetujuan pindah dari rektor tidak berstatus sebagai mahasiswa UNRAM.
- g. Jika mahasiswa pindah ke perguruan tinggi lain setelah perkuliahan berjalan, maka uang SPP/UKT dan biaya lainnya tidak dapat ditarik kembali.

5.8. Praktek Kerja

1. Praktek Kerja Lapangan

Kegiatan praktek kerja lapangan merupakan salah satu bagian dari kurikulum yang ditetapkan dan berlaku secara umum di Fatepa. Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan pengalaman dalam menerapkan keilmuan yang sudah diperoleh selama kuliah sehingga mahasiswa mendapatkan tambahan keahlian sebagai bekal pada saat terjun ke dunia kerja.

Persyaratan untuk mengikuti PKL yaitu mahasiswa telah memprogramkan minimal 100 sks dengan IP Kumulatif minimal 2,0. Persyaratan lainnya untuk masing-masing PS, yaitu :

- a. Pada program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, saat memprogramkan PKL mahasiswa telah atau sedang memprogramkan mata kuliah Manajemen Industri, Pengendalian Mutu, Sanitasi Industri, Mesin dan Peralatan, Serta Perancangan Unit Pengolahan.
- b. Pada program studi Teknik Pertanian, saat memprogramkan PKL mahasiswa telah atau sedang memprogramkan mata kuliah Mesin Produksi Pertanian, Teknik Bioproses I, Energi dan Listrik Pertanian, Bangunan Pertanian dan Lingkungan, dan Manajemen Agroindustri.
- c. Langkah pelaksanaan PKL lebih rincinya dapat dibaca pada buku pedoman PKL.

2. Kuliah Kerja Mahasiswa

Setiap mahasiswa program Sarjana (S-1) diwajibkan mengikuti kuliah kerja mahasiswa (KKM). Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) adalah kegiatan intra kurikuler yang mempunyai bobot kredit tertentu dan merupakan satu kesatuan beban kredit pada program yang terkait.

Untuk dapat mengikuti program KKM mahasiswa harus memenuhi syarat sebagai berikut :

- a. Memperoleh 110 SKS dengan IPK minimal 2,00.
- b. Bobot kegiatan KKM adalah 4 SKS.
- c. Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) dapat berbentuk : kuliah kerja nyata (KKN) reguler, KKN tematik, kuliah kerja usaha (KKU), kuliah kerja profesi (KKP), atau praktik pengenalan lapangan (PPL).
- d. Mahasiswa yang telah memenuhi persyaratan diwajibkan mendaftar di fakultas (ke bagian akademik) dengan menyerahkan bukti persyaratan dalam bentuk transkrip nilai dan KRS. Selanjutnya fakultas mengirimkan daftar mahasiswa yang memenuhi persyaratan (transkrip nilai dan KRS) secara kolektif ke LPPM.
- e. Perbaikan KRS bagi mahasiswa KKM dapat dilakukan pada periode perbaikan KRS menurut kalender akademik UNRAM.

5.9. Penyusunan Skripsi

Penyusunan skripsi merupakan tahapan yang harus dilalui oleh setiap mahasiswa Fatepa UNRAM untuk dapat menyelesaikan studi S-1. Penyusunan skripsi bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam menerapkan kaidah-kaidah ilmiah dalam memecahkan permasalahan yang terjadi di lapangan.

Syarat-syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa untuk dapat memprogramkan skripsi, adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa telah menyelesaikan sekurang-kurangnya 80% dari sks minimal atau 116 SKS dengan nilai minimal D.
- b. Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) yang harus dicapai adalah $\geq 2,00$ dengan jumlah nilai D dan D+ maksimal 15 SKS.
- c. Telah lulus mata kuliah Metode Ilmiah, dan Bahasa Indonesia dengan nilai minimal C.
- d. Bobot SKS untuk Skripsi adalah 5 untuk PS ITP dan PS TEP.
- e. Tata cara pengajuan pembimbing dan penyelesaian skripsi diatur dalam pedoman tersendiri di Buku Pedoman Penyusunan Skripsi dan Buku Pedoman Pembimbingan Skripsi.

Tahapan-tahapan penting dalam proses penyusunan Skripsi meliputi:

1. Pengajuan Dosen Pembimbing Skripsi

Tahapan proses pengajuan pembimbing skripsi, diatur sebagai berikut :

- a. Mahasiswa mengajukan permohonan ke Program Studi dengan membuat surat permohonan yang berisi rencana judul penelitian dan nama calon dosen pembimbing. Permohonan dilengkapi dengan melampirkan Transkrip nilai, fotocopy KRS dan rekomendasi dari dosen PA. Masing-masing persyaratan dibuat rangkap 2.
- b. Dosen pembimbing skripsi ditentukan oleh ketua PS berdasarkan topik kajian penelitian.

2. Evaluasi pembimbingan Skripsi

Bila dalam jangka waktu **3 bulan** sejak diterbitkannya surat penugasan sebagai pembimbing oleh ketua PS, mahasiswa yang bersangkutan tidak menunjukkan adanya kemajuan dalam perkembangan proposal atau penelitiannya, maka dosen pembimbing berhak mengajukan keberatan ke PS untuk dipertimbangkan pengalihan dosen pembimbing. Dalam hal ini maka mahasiswa yang bersangkutan wajib mengajukan proses permohonan pembimbing mulai dari awal. Ketentuan secara rinci mengenai evaluasi pembimbingan Skripsi diatur dalam Buku Pedoman Pembimbingan Skripsi.

3. Ujian Skripsi

Ujian skripsi dapat dilakukan jika mahasiswa telah memenuhi persyaratan berikut:

- a. Pembimbing telah menyetujui naskah skripsi untuk diujikan, yang ditunjukkan dengan tanda tangan atau paraf dari masing-masing pembimbing.
- b. Mahasiswa telah mengikuti TOEFL dan mendapatkan sertifikat dengan skor minimal 400 yang dikeluarkan oleh lembaga yang diakui (minimal Pusat Bahasa UNRAM).

5.10. Yudisium

Yudisium adalah rapat penetapan kelulusan mahasiswa dalam suatu program studi tertentu setelah mahasiswa menyelesaikan semua kewajiban akademiknya di program studi yang diikutinya. Yudisium di fakultas dilaksanakan selambat-lambatnya dua minggu sebelum pelaksanaan wisuda di tingkat Universitas. Yudisium di Fatepa

UNRAM dilakukan sesuai dengan jadwal kegiatan kalender akademik Universitas Mataram.

Sebelum pelaksanaan yudisium di tingkat fakultas, Program Studi menyerahkan data-data kelengkapan persyaratan yang meliputi:

- a. Kartu Perkembangan Akademik (KPA) yang sudah lengkap dengan nilai skripsi dan seminar dan ditandatangani oleh Pembimbing Akademik (PA) dan diverifikasi oleh Program Studi.
- b. Naskah artikel yang sudah diserahkan ke jurnal yang dibuktikan dengan tanda terima dari pengelola jurnal.

Masing-masing program studi melakukan rapat untuk pengecekan data kelengkapan persyaratan yudisium dan penentuan mahasiswa yang akan mengikuti yudisium. Kegiatan rapat dilaksanakan selambat-lambatnya tiga hari sebelum yudisium. Bagi mahasiswa yang belum memenuhi persyaratan tidak dapat mengikuti yudisium pada periode tersebut.

Berikut ini adalah ketentuan yang berlaku dalam pelaksanaan yudisium.

1. Mahasiswa telah menyelesaikan seluruh beban studi dalam kurikulum yang berlaku pada program studi yang diikutinya.
2. Bebas dari tanggungan atas fasilitas belajar seperti buku, alat-alat laboratorium dan lain-lain baik di tingkat Fakultas maupun di tingkat Universitas, dibuktikan dengan surat keterangan bebas tanggungan yang sah.
3. Mahasiswa telah menyerahkan naskah skripsi yang sudah disahkan oleh Dekan.
4. Mahasiswa telah menunjukkan bukti mempunyai artikel ilmiah yang akan atau telah diterbitkan di salah satu jurnal ilmiah.
5. Yudisium dilaksanakan berdasarkan hasil keputusan rapat Fakultas tentang kelulusan mahasiswa yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Dekan.
6. Dalam pelaksanaan yudisium mahasiswa diwajibkan untuk hadir. Untuk calon peserta yudisium yang tidak hadir tanpa alasan, maka pelaksanaan yudisium yang bersangkutan ditunda sampai periode yudisium berikutnya.

5.11. Kuliah Semester Pendek (KSP)

Kuliah Semester Pendek (KSP) diselenggarakan untuk mempercepat proses penyelesaian studi mahasiswa dan membantu mahasiswa untuk memperbaiki nilai yang sudah dicapai melalui kuliah pada semester reguler. Ketentuan-ketentuan mengenai KSP adalah sebagai berikut (dalam tata tertib pendidikan dan pedoman pelaksanaan sistem kredit Universitas Mataram):

1. Kuliah Semester Pendek (KSP) diselenggarakan pada periode peralihan antara semester genap dan semester ganjil dan atau pelaksanaannya diatur dalam suatu pedoman yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Rektor.
2. Mata kuliah yang ditawarkan penyelenggaraannya pada KSP adalah matakuliah yang dosen pengasuhnya bersedia melaksanakan KSP untuk matakuliah tersebut.
3. Peserta KSP adalah mahasiswa yang terdaftar secara aktif pada periode semester genap sebelum periode KSP tahun akademik berjalan dilaksanakan. Mahasiswa yang sedang dalam periode cuti akademik tidak diperkenankan mengikuti KSP.
4. Mahasiswa hanya dapat memilih matakuliah untuk diikuti dalam KSP apabila matakuliah tersebut pernah diprogramkan pada semester reguler, tetapi belum mencapai nilai yang memuaskan.
5. Untuk matakuliah yang ada praktikumnya, KSP hanya diperuntukkan untuk perbaikan nilai yang terkait dengan materi tatap muka (kuliah), sedang perbaikan nilai praktikum hanya dilakukan secara reguler atau tidak dilakukan melalui program KSP.

5.12. Cuti akademik

Mahasiswa diperbolehkan mengambil cuti akademik sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Mataram, yaitu :

1. Cuti akademik diajukan kepada Rektor paling lambat 2 minggu sejak awal perkuliahan.
2. Cuti akademik baru boleh diajukan setelah mahasiswa mengikuti kuliah minimal 1(satu) semester.
3. Cuti akademik diberlakukan juga jika mahasiswa terlambat dalam pembayaran SPP/UKT.
4. Cuti akademik dapat diberikan kepada mahasiswa sebanyak-banyaknya 4 semester baik sekaligus maupun terputus-putus.
5. Masa cuti akademik tidak diperhitungkan sebagai masa aktif studi.
6. Selama masa cuti akademik mahasiswa tidak perlu membayar uang kuliah.
7. Mahasiswa yang mengambil cuti akademik setelah perkuliahan berjalan, uang SPP/UKT-nya tidak dapat ditarik kembali.
8. Surat permohonan cuti akademik harus mendapat persetujuan dari orang tua/wali, penasehat akademik, dan Ka-subag Pendidikan.
9. Pengajuan untuk aktif kembali bagi mahasiswa yang mengambil cuti akademik harus dilaksanakan sebelum pembayaran SPP/UKT semester yang bersangkutan.

10. Mahasiswa yang mengambil cuti akademik secara berturut-turut lebih dari satu semester, dimungkinkan untuk mengajukan aktif kembali sebelum cuti yang diminta berakhir.
11. Mahasiswa yang ingin aktif kuliah kembali setelah menjalani cuti akademik harus mengajukan surat permohonan aktif kuliah kepada Rektor. Surat permohonan ini harus sudah diajukan paling lambat 1 bulan sebelum pembayaran uang kuliah (SPP/UKT/UKT) berlangsung.

5.13. Sanksi-sanksi Akademis

1. Kepada setiap mahasiswa Universitas yang melakukan penistaan terhadap pimpinan universitas di depan umum, melakukan kerusakan fasilitas kampus dan melakukan perbuatan yang mencemarkan nama baik universitas dapat dikenakan sanksi mulai dari peringatan, skorsing sampai pemecatan sebagai mahasiswa UNRAM.
2. Bentuk sanksi lain yang dapat dikenakan kepada mahasiswa terkait dengan kewajiban akademis adalah sebagai berikut :
 - a. Mahasiswa yang tidak dapat menyelesaikan program studi sesuai dengan ketentuan yang berlaku sesuai pasal 6 di atas, dinyatakan DO dengan SK Rektor dan tidak diperbolehkan mendaftar kembali sebagai mahasiswa Universitas Mataram.
 - b. Mahasiswa yang meninggalkan studi tanpa ijin, diperhitungkan sebagai masa studi dalam kegiatan evaluasi.
 - c. Mahasiswa baru yang tidak mengikuti kegiatan akademik pada tahun yang bersangkutan (2 semester) tanpa ijin, dinyatakan mengundurkan diri dan kehilangan haknya sebagai mahasiswa Universitas Mataram.
 - d. Jenis-jenis pelanggaran berupa penitipan tanda tangan (daftar hadir), bekerjasama dalam ujian, perjokian, plagiat, pemalsuan, dan penyuapan petugas, sanksinya yang dikenakan diatur pada tata tertib fakultas.
3. Pelaksanaan sanksi sesuai dengan bentuk seperti butir 1 dan 2 dapat diberikan oleh Rektor atau Dekan.
4. Ketetapan sanksi untuk dosen dan tenaga kependidikan yang melakukan pelanggaran diatur dalam kode etik dosen dan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

VI. PROSES PEMBELAJARAN

Proses pembelajaran adalah semua kegiatan yang melibatkan interaksi antara dosen dengan mahasiswa yang bertujuan untuk memfasilitasi berlangsungnya proses alih ilmu pengetahuan baik yang bersifat kognitif, afektif maupun psikomotorik yang dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur dalam suatu periode waktu yang ditetapkan berdasarkan kalender akademik Universitas.

6.1. Ketentuan-ketentuan dalam pelaksanaan pembelajaran

Ketentuan-ketentuan dalam pelaksanaan proses pembelajaran adalah sebagai berikut :

1. Proses pembelajaran untuk setiap matakuliah diselenggarakan oleh dosen yang memenuhi persyaratan akademik (jabatan akademik sekurang-kurangnya Asisten Ahli).
2. Penugasan dosen yang jabatan akademiknya lebih rendah dalam pelaksanaan pembelajaran dimungkinkan sepanjang tidak tersedia dosen dalam kompetensi matakuliah tertentu. Dalam hal ini, pelaksanaan pembelajaran untuk matakuliah tersebut harus diawasi oleh dosen yang memiliki bidang keilmuan terdekat dan memenuhi persyaratan akademik.
3. Pembelajaran dapat dilaksanakan melalui tatap muka di kelas, praktikum, dan atau mekanisme lain yang dapat dipertanggungjawabkan.
4. Pengaturan materi kuliah untuk disampaikan kepada mahasiswa pada setiap acara tatap muka di kelas dilakukan oleh satu orang dosen atau lebih yang dikoordinir oleh penanggungjawab matakuliah.

6.2. Pelaksanaan Kuliah

Ketentuan-ketentuan yang menyangkut pelaksanaan kuliah di Fatepa UNRAM, adalah sebagai berikut :

1. Awal dan akhir masa perkuliahan diatur oleh fakultas sesuai dengan kalender akademik universitas.
2. Mahasiswa yang berhak mengikuti kuliah adalah mereka yang telah terdaftar sebagai mahasiswa aktif (telah menyelesaikan segala persyaratan administrasi universitas/fakultas, yaitu melalui pembayaran SPP/UKT dan pendaftaran program semester berjalan).
3. Mata kuliah yang boleh diikuti oleh mahasiswa adalah mata kuliah yang telah diprogramkan dalam KRS atas persetujuan dosen PA.

4. Bagi mahasiswa yang mengulang suatu mata kuliah yang ada praktikumnya, maka mahasiswa harus mengkonsultasikan kepada dosen pengasuh mata kuliah yang bersangkutan agar jelas permasalahan yang menyangkut praktikumnya. Dalam hal ini mahasiswa hanya diperkenankan mengulang matakuliah tersebut jika mahasiswa memperoleh sekurang-kurangnya nilai 60 pada komponen praktikum, dan nilai tersebut harus dilaporkan kepada dosen pengasuh matakuliah tersebut pada semester yang berjalan.
5. Dalam setiap mata kuliah, dosen (terutama koordinator matakuliah) hendaknya membuat kontrak pembelajaran dengan mahasiswa di awal periode perkuliahan dan mahasiswa diharapkan mengontrol kesesuaian kontrak tersebut.
6. Kontrak pembelajaran berisi uraian tentang : pokok-pokok bahasan yang akan disampaikan selama periode perkuliahan, jadwal penyampaian (*delivery*) untuk setiap pokok bahasan sesuai SAP dalam periode perkuliahan, prosedur penyampaian untuk setiap pokok bahasan dan prosedur evaluasi yang akan diterapkan untuk matakuliah yang bersangkutan.
7. Dalam setiap tatap muka di kelas, dosen harus menandatangani daftar hadir pada kolom yang sesuai dengan tanggal penyampaian pokok bahasan dan menuliskan pokok bahasan yang disampaikan pada jadwal tersebut pada lembar kontrol yang disediakan bersama dengan daftar hadir.
8. Mahasiswa diwajibkan mengikuti sekurang-kurangnya 75% dari seluruh kegiatan tatap muka yang dilakukan selama semester akademik berlangsung.
9. Bagi mahasiswa yang tidak dapat menghadiri tatap muka di kelas karena halangan yang dapat dipertanggungjawabkan, maka perhitungan kehadiran minimum harus memperhatikan halangan mahasiswa tersebut.
10. Halangan yang dimaksud pada butir 9 di atas adalah:
 - a. Halangan karena sakit, yang dibuktikan dengan surat keterangan yang sah.
 - b. Halangan karena musibah (kematian) keluarga, yang dibuktikan dengan surat keterangan orangtua/wali dan surat keterangan ketua RT/RW disahkan lurah setempat.
 - c. Mendapat dispensasi dari Dekan atau Rektor karena mewakili fakultas atau universitas pada kegiatan akademik atau kemahasiswaan.
11. Halangan yang dimaksud dalam butir 9 tersebut harus diberitahukan kepada dosen pengasuh matakuliah selambat-lambatnya dua hari sejak berlangsungnya tatap muka, dan selanjutnya menyerahkan bukti halangan ke sub bag pendidikan untuk dijadikan acuan dalam penentuan boleh-tidaknya seorang mahasiswa mengikuti ujian akhir. Dalam keadaan ini mahasiswa harus meminta arahan kepada dosen

pengasuh tentang materi kuliah yang disampaikan pada tatap muka yang tidak dihadapinya tersebut untuk dipelajari secara mandiri.

12. Jumlah tatap muka (pertemuan) di kelas untuk setiap matakuliah dalam satu semester adalah 16 sampai 20 minggu kuliah atau kegiatan terjadwal lainnya, berikut kegiatan iringannya termasuk 2 sampai 3 minggu kegiatan penilaian.
13. Selama minggu tenang tidak diperkenankan melakukan kegiatan kuliah.
14. Untuk menghindari kerancuan ruangan dan waktu, kuliah pengganti karena adanya hari-hari libur, akan diatur oleh fakultas.

6.3. Pelaksanaan Praktikum

Praktikum merupakan bagian yang sangat penting bagi pemantapan terhadap materi pembelajaran atas matakuliah tertentu, oleh karena itu setiap mata kuliah yang memiliki beban sks praktikum harus dilengkapi dengan buku pedoman praktikum. Untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan praktikum dan yang sejenis, dapat diatur dengan membuat tata tertib tersendiri yang berlaku bagi kegiatan tersebut sepanjang tidak bertentangan dengan ketentuan-ketentuan lain. Selama minggu tenang diharapkan tidak melakukan kegiatan praktikum.

6.4. Evaluasi Pembelajaran

Ketentuan-ketentuan yang menyangkut evaluasi pelaksanaan pembelajaran sebagai berikut:

1. Evaluasi keberhasilan dalam kegiatan pembelajaran dapat dilakukan dalam bentuk ujian.
2. Ujian dilakukan sekurang-kurangnya dalam dua tahap, yaitu ujian tengah semester (UTS) dan ujian akhir semester (UAS). Penentuan jadwal UTS dan UAS disesuaikan dengan kalender akademik yang ditetapkan oleh universitas.
3. Ujian tengah semester (UTS) dilaksanakan pada akhir pertengahan semester, setelah kira-kira separuh materi pembelajaran diselesaikan, yaitu kira-kira setelah tatap muka kuliah berlangsung minimal 7 kali.
4. Ujian akhir semester (UAS) dilaksanakan pada akhir semester, setelah keseluruhan materi pembelajaran dituntaskan (setelah tatap muka kuliah berlangsung minimal 14 kali).
5. Evaluasi insidental dapat dilakukan oleh seorang dosen untuk mendapatkan umpan balik terhadap proses pembelajaran matakuliah yang diasuhnya.

6. Mahasiswa hanya berhak mengikuti ujian akhir semester jika telah mengikuti ujian tengah semester dan memenuhi persyaratan minimal 75% kehadiran dalam tatap muka di kelas, yang dibuktikan dengan daftar kehadiran.
7. Pelaksanaan evaluasi pembelajaran adalah bagian dari tanggungjawab dosen pengasuh matakuliah. Oleh karena itu pengawasan pelaksanaan ujian harus dilakukan sendiri oleh pengasuh/tim pengasuh matakuliah yang bersangkutan. Fakultas menyediakan fasilitas dan logistik untuk pelaksanaan ujian, dan dapat membantu menyediakan pengawas tambahan jika diperlukan. Evaluasi kehadiran mahasiswa menjadi tanggung jawab Fakultas dan dosen pengampu mata kuliah.
8. Soal ujian hendaknya diserahkan ke Sub-Bagian Pendidikan fakultas selambat-lambatnya tiga hari sebelum jadwal ujian bagi mata kuliah tersebut untuk digandakan. Dosen pengasuh matakuliah dapat menggandakan sendiri soal ujian matakuliah yang diasuhnya, tetapi untuk efisiensi biaya dan keamanan, diharapkan agar penggandaan dilakukan oleh Sub Bagian Akademik Fakultas.
9. Perbaikan terhadap soal ujian saat berlangsungnya ujian hanya boleh dilakukan oleh dosen pengasuh atau anggota tim pengasuh matakuliah yang diujikan tersebut. Pengawas tambahan tidak berhak melakukan perubahan terhadap naskah soal ujian.
10. Pengawas ujian berhak menegur mahasiswa yang dianggap tidak jujur (curang) dalam melaksanakan ujian dan mencatat semua kejadian yang berlangsung selama pelaksanaan ujian dalam Berita Acara Pelaksanaan Ujian.
11. Kearsipan soal-soal ujian dilakukan oleh pengasuh dan/atau program studi.
12. Untuk memperlancar proses pelaksanaan ujian dapat dibuat Tata Tertib Ujian tersendiri (Lampiran 1).

6.4.1. Penilaian Hasil Ujian

Perhitungan akhir nilai ujian tergantung struktur SKS matakuliah, yaitu ada atau tidaknya praktikum dan proporsi materi yang diujikan dalam UTS dan UAS. Berikut ini adalah rumus-rumus yang dapat digunakan dalam perhitungan nilai ujian, disesuaikan menurut karakteristik matakuliah dan proporsi materi kuliah yang diujikan dalam UTS dan UAS.

1. Untuk matakuliah yang tidak mempunyai nilai praktikum atau nilai tugas, proporsi materi yang diujikan pada UTS sebanding dengan yang diujikan pada UAS:

$$NA = \frac{UTS + UAS}{2} \dots\dots\dots(2)$$

2. Untuk mata kuliah yang mempunyai nilai praktikum dan nilai tugas; proporsi materi yang diujikan pada UTS sebanding dengan yang diujikan pada UAS

$$NA = \left[SpP + Sk \left(\frac{2T + 4UTS + 4UAS}{10} \right) \right] \times \frac{1}{Sp + Sk} \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan :

Sp= SKS Praktikum

Sk= SKS Kuliah

P = Nilai Praktikum

T = Nilai Tugas

3. Untuk matakuliah yang mempunyai nilai praktikum tetapi tidak ada nilai tugas, proporsi materi yang diujikan pada UTS sebanding dengan yang diujikan pada UAS

$$NA = \left[SpP + Sk \left(\frac{UTS + UAS}{2} \right) \right] \times \frac{1}{Sp + Sk} \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan :

Sp= SKS Praktikum

Sk= SKS Kuliah

P = Nilai Praktikum

4. Untuk matakuliah yang tidak ada praktikum tetapi ada nilai tugas, proporsi materi yang diujikan pada UTS sebanding dengan yang diujikan pada UAS

$$NA = \frac{2T + 4UTS + 4UAS}{10} \dots\dots\dots (5)$$

Keterangan :

T = Nilai Tugas

5. Untuk matakuliah yang tidak mempunyai nilai praktikum atau nilai tugas; materi yang diujikan pada UAS juga meliputi materi yang dicakup pada periode sebelum UTS

$$NA = \frac{2UTS + 3UAS}{5} \dots\dots\dots (6)$$

6. Untuk mata kuliah yang mempunyai nilai praktikum dan/atau nilai tugas; materi yang diujikan pada UAS juga meliputi materi yang dicakup pada periode sebelum UTS

$$NA = \left[SpP + Sk \left(\frac{2T + 3UTS + 5UAS}{10} \right) \right] \times \frac{1}{Sp + Sk} \dots\dots\dots (7)$$

Keterangan :

Sp= SKS Praktikum

Sk= SKS Kuliah

P = Nilai Praktikum

T = Nilai Tugas

7. Untuk matakuliah yang mempunyai nilai praktikum tetapi tidak ada nilai tugas, materi yang diujikan pada UAS juga meliputi materi yang dicakup pada periode sebelum UTS :

$$NA = \left[SpP + Sk \left(\frac{2UTS + 3UAS}{5} \right) \right] \times \frac{1}{Sp + Sk} \dots\dots\dots(8)$$

Keterangan :

Sp= SKS Praktikum

Sk= SKS Kuliah

P = Nilai Praktikum

8. Untuk matakuliah yang tidak ada praktikum tetapi ada nilai tugas, materi yang diujikan pada UAS juga meliputi materi yang dicakup pada periode sebelum UTS:

$$NA = \frac{2T + 3UTS + 5UAS}{10} \dots\dots\dots(9)$$

Keterangan : T = Nilai Tugas

9. Mata kuliah yang tidak mempunyai nilai praktikum

$$NA = \frac{D_1 + D_2 + D_3 + \dots + D_n}{n}$$

Keterangan:

D1 : jumlah total nilai dari pengampu ke-1, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%

D2 : jumlah total nilai dari pengampu ke-2, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%

D3 : jumlah total nilai dari pengampu ke-3, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%

Dn : jumlah total nilai dari pengampu ke-n, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%

n : jumlah dosen pengampu

10. Mata kuliah yang mempunyai nilai praktikum

$$NA = \left[\frac{(2x\text{nilaipraktikum}) + \left(8x \frac{D_1 + D_2 + D_3 + \dots + D_n}{n} \right)}{10} \right]$$

Keterangan:

- D1 : jumlah total nilai dari pengampu ke-1, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%
- D2 : jumlah total nilai dari pengampu ke-2, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%
- D3 : jumlah total nilai dari pengampu ke-3, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%
- Dn : jumlah total nilai dari pengampu ke-n, yang terdiri dari nilai tugas minimal 20% dan nilai ujian maksimal 80%
- n : jumlah dosen pengampu

11. Mata Kuliah Praktikum

Nilai praktikum mahasiswa terdiri atas 5 komponen dengan bobot masing-masing komponen sebagai berikut:

1. Nilai asistensi : 5%
2. Nilai respon awal : 15%
3. Nilai aktivitas selama praktikum : 5 %
4. Nilai laporan
 - a. Laporan mingguan : 30%
 - b. Laporan tetap : 15%
5. Nilai respon akhir : 30%

STANDAR PENILAIAN LAPORAN MINGGUAN (100 point)

1. Pendahuluan : 5 point
2. Tinjauan Pustaka : 10 point
3. Metode/Pelaksanaan : 10 point
4. Hasil Pengamatan : 20 point
5. Pembahasan : 30 point
6. Kesimpulan : 10 point
7. Daftar Pustaka : 5 point
8. Lampiran : 10 point

Penentuan metode penghitungan nilai ujian harus sudah diberitahukan kepada mahasiswa dalam Kontrak Belajar.

6.4.2. Penyerahan Nilai Ujian

Ketentuan mengenai penyerahan nilai ujian, diatur sebagai berikut :

1. Nilai ujian harus sudah diserahkan oleh penanggung jawab matakuliah kepada Sub-Bagian Akademik fakultas selambat-lambatnya 10 (sepuluh) hari sejak ujian matakuliah yang bersangkutan diujikan dalam bentuk soft copy (file Excel) dan hardcopy yang sudah disahkan oleh pengampu.

Hal-hal terkait dengan keterlambatan penyerahan nilai:

- (a) Bagi dosen yang tidak menyerahkan nilai pada waktu yang ditentukan maka Koordinator mata kuliah berhak memberikan nilai minimal 65 untuk dosen yang belum memasukkan nilai.
 - (b) Jika tim mata kuliah tidak menyerahkan nilai sampai pada batas waktu yang ditentukan maka bagian akademik akan memberikan nilai B terhadap mata kuliah tersebut. Nilai yang diserahkan setelah batas waktu tersebut dinyatakan tidak berlaku.
 - (c) Bagi dosen yang tidak memenuhi ketentuan penyerahan nilai akan diberikan sanksi yaitu tidak diusulkan SK pengajarannya untuk semester tersebut.
2. Seluruh komponen penilaian (nilai UTS, UAS, tugas dan/atau praktikum) harus diserahkan ke sub-bagian pendidikan fakultas dalam bentuk nilai akhir (A, B+, B, C+, C, D+, D, atau E).
 3. Nilai ujian diberikan harkat sebagai berikut : A = 4,0 : B+ = 3,5 : B = 3,0 : C+ = 2,5 : C = 2,0 : D+ = 1,5 : D = 1 : dan E = 0.
 4. Mahasiswa yang tidak mengikuti salah satu ujian (UTS atau UAS) diberi nilai **E**, tanpa memperhatikan nilai akhir mahasiswa untuk matakuliah yang bersangkutan.
 5. Penentuan bobot nilai seperti dimaksud pada butir 2 harus mengacu pada ketentuan sebagai berikut:
 - a. Penilaian acuan patok (PAP) didasarkan pada nilai individu mahasiswa dengan agihan sebagai Tabel 6.1.
 - b. Penilaian acuan norma (PAN) didasarkan pada nilai individu mahasiswa relatif terhadap kelompok dalam matakuliah yang bersangkutan, sehingga bobot nilai mahasiswa didistribusikan menurut kurva normal menjadi kelompok capaian: sangat baik, baik, cukup, kurang dan sangat kurang. Penggunaan acuan PAN hanya diperuntukkan bagi kelas yang memiliki jumlah mahasiswa minimal 40 mahasiswa. Pengelompokan bobot nilai ke dalam kelompok capaian tersebut adalah seperti pada Tabel 6.2.

Tabel 6.1 Bobot nilai menurut tingkat penguasaan materi pembelajaran yang dihitung berdasarkan PAP

Tingkat Penguasaan	Bobot Nilai
≥ 80	A
72 - <80	B+
65 - < 72	B
60 - <65	C+
56 - < 60	C
50 - <56	D+
46 - < 50	D
0 - < 46	E

Tabel 6.2. Bobot nilai menurut tingkat penguasaan materi pembelajaran yang dihitung berdasarkan PAN

Batas daerah dalam kurva normal	Bobot Nilai
$(\bar{X} + 1,5S)$ atau lebih	A
$(\bar{X} + 1,0S)$ s.d. $\leq (\bar{X} + 1,5S)$	B+
$(\bar{X} + 0,5S)$ s.d. $\leq (\bar{X} + 1,0S)$	B
$\bar{X}$ s.d. $\leq (\bar{X} + 0,5S)$	C+
$(\bar{X} - 0,5S)$ s.d. $\leq \bar{X}$	C
$(\bar{X} - 1,0S)$ s.d. $\leq (\bar{X} - 0,5S)$	D+
$(\bar{X} - 1,5S)$ s.d. $\leq (\bar{X} - 1,0S)$	D
$< (\bar{X} - 1,5S)$	E

Keterangan : $\bar{X}$ = nilai rata-rata dalam kelompok
 S = Standar deviasi nilai dalam kelompok

6.4.3. Pengumuman Nilai Ujian

1. Fakultas mengumumkan nilai yang diserahkan oleh dosen pengasuh matakuliah pada papan pengumuman dan mencatat nilai tersebut dalam kartu hasil studi (KHS).
2. KHS harus sudah diterbitkan dan didistribusikan selambat-lambatnya 10 (sepuluh) hari setelah penyerahan nilai terakhir ke sub-bagian pendidikan. KHS dibuat sebanyak 4 rangkap dengan distribusi kepada: mahasiswa, PA, program studi, dan arsip di sub-bagian pendidikan fakultas.

6.4.4. Ujian Susulan

1. Ujian susulan adalah ujian yang diberikan kepada mahasiswa yang pelaksanaannya adalah setelah jadwal resmi yang telah ditetapkan oleh fakultas (UTS atau UAS).
2. Ujian susulan hanya diberikan kepada mahasiswa yang tidak mengikuti ujian resmi yang telah ditetapkan oleh fakultas oleh karena halangan tertentu yang dibenarkan menurut ketentuan dalam buku pedoman fakultas dengan disertai surat keterangan

yang sah dan dapat dipertanggungjawabkan, serta mahasiswa tersebut telah memenuhi persyaratan kehadiran selama perkuliahan minimum 75%.

Halangan yang dimaksud pada butir 2 di atas adalah:

- a. Halangan karena sakit, yang dibuktikan dengan surat keterangan yang sah dari dokter.
 - b. Halangan karena musibah (kematian) keluarga, yang dibuktikan dengan surat keterangan orangtua/wali dan surat keterangan ketua RT/RW disahkan Lurah setempat.
 - c. Halangan acara keagamaan dibuktikan dengan surat ijin.
 - d. Halangan melahirkan, yang dibuktikan dengan surat keterangan yang sah dari dokter.
 - e. Mendapat dispensasi dari Dekan atau Rektor karena mewakili fakultas atau universitas pada kegiatan akademik atau kemahasiswaan.
3. Bukti halangan seperti yang dimaksud pada butir 2 di atas harus sudah diserahkan kepada sub bagian pendidikan fakultas selambat-lambatnya 2 x 24 jam sejak ujian matakuliah tersebut diselenggarakan.
 4. Permohonan untuk mendapatkan ujian susulan harus diajukan kepada fakultas selambat-lambatnya dalam waktu satu minggu sejak mata kuliah tersebut diujikan, dengan melampirkan bukti halangan seperti dimaksud pada butir 2 di atas.

6.5. Ujian Perbaikan

Ujian perbaikan adalah ujian yang diberikan khusus kepada mahasiswa yang telah mengikuti perkuliahan untuk keseluruhan kurikulum yang telah ditetapkan berlaku pada program studi yang diikutinya, tetapi belum mendapatkan nilai yang memenuhi persyaratan minimal untuk lulus dan tidak lagi mempunyai waktu untuk menempuh ujian melalui prosedur normal karena sudah mencapai batas akhir studi (berada pada akhir semester 14).

6.5.1. Ketentuan dan tata cara pelaksanaan Ujian Perbaikan

1. Ujian perbaikan hanya diberikan kepada mahasiswa yang sudah berada pada akhir masa studi (Semester ke-14) dan sedang menyelesaikan skripsi tetapi masih memiliki nilai E dan/atau nilai D dengan jumlah total SKS matakuliah sebanyak 16 – 25 SKS.
2. Seorang mahasiswa hanya berhak mengajukan ujian perbaikan untuk maksimum 10 SKS matakuliah, sehingga kelulusan atas ujian perbaikan tersebut memungkinkan mahasiswa yang bersangkutan untuk menyelesaikan studi di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri.

3. Ujian perbaikan hanya diberikan apabila mahasiswa sudah tidak mempunyai kesempatan lagi untuk memperbaiki nilai matakuliah melalui prosedur perencanaan kuliah dan pelaksanaan ujian yang normal.
4. Permohonan ujian perbaikan harus diajukan secara tertulis dengan mencantumkan nama dan nilai matakuliah yang dimohonkan ujiannya.
5. Permohonan ujian perbaikan ditujukan kepada Dekan Fakultas dengan persetujuan dosen PA dan ketua program studi, dilampiri dengan *draft* naskah skripsi telah disetujui oleh dosen pembimbing, dan fotokopi kartu perkembangan akademik yang telah disahkan oleh dosen PA dan ketua program studi.
6. Selanjutnya, atas nama Dekan, WD-1 meneruskan permohonan ujian perbaikan yang memenuhi persyaratan kepada dosen pengasuh matakuliah yang diusulkan melalui penanggungjawab matakuliah.
7. Ujian perbaikan dilaksanakan secara tertulis oleh dosen yang bersangkutan dan pelaksanaannya dilaporkan dalam berita acara pelaksanaan ujian perbaikan.
Nilai hasil ujian perbaikan diserahkan ke sub bagian akademik oleh dosen yang bersangkutan bersama-sama dengan penyerahan berita acara pelaksanaan ujian perbaikan.

VII.KOMPETENSI DAN KURIKULUM

7.1. Landasan

Kurikulum di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri disusun berdasarkan undang-undang/peraturan yang ditetapkan oleh pemerintah Republik Indonesia, sebagai berikut:

1. UU No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa.
3. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 045/U/2002 tentang Kurikulum Inti Pendidikan Tinggi.
4. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI, Nomor: 0452/0/1995 tentang Statuta Universitas Mataram.
5. Surat Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional No 163/DIKTI/KEP/2007 tanggal 29 Nopember 2007 tentang Penataan dan Kodefikasi Program Studi Perguruan Tinggi.
6. Surat Keputusan DIKTI, DEPDIKNAS No 27/Dikti/kep/2005, untuk program studi Teknik Pertanian.
7. Surat Keputusan REKTOR No. 1787/H18/HK.00.01/2011, untuk program studi Ilmu dan Teknologi Pangan.
8. Pepres RI, no: 8 2012, tentang Kerangka KKNi, tanggal 17 Januari 2012.
9. Hasil lokakarya Forum Komunikasi Pendidikan Tinggi Teknologi Pertanian Indonesia di Riau, tanggal 3 – 5 Juni 2014.

7.2. Kompetensi

Berdasarkan KKNi bidang pertanian sub bidang teknologi pangan dan agroindustri pada jenjang pendidikan strata – 1 (S-1) untuk masing-masing program studi: Ilmu dan Teknologi Pangan, dan Teknik Pertanian pada level 6.

Unsur-unsur diskripsi kompetensi pada tingkat tersebut adalah :

1. Mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dan memanfaatkan IPTEKS pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
2. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.

3. Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data, dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi.

7.2.1. Rumusan Umum Kompetensi Pencapaian Pembelajaran di program studi

Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram mempunyai dua program studi, sedang diskripsi rumusan umum pencapaian pembelajaran di masing-masing program studi terkait dengan lembaga profesi. Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan atau serumpunya (misalnya teknologi pangan, teknologi hasil ternak, teknologi hasil perikanan, teknologi pengolahan hasil pertanian, teknologi hasil pertanian dan sebagainya) memiliki lembaga profesi sebagai rujukan yaitu Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), sedang program studi Teknik Pertanian atau serumpun akan merujuk dari Perhimpunan Teknik Pertanian Indonesia (PERTETA).

Unsur-unsur diskripsi masing-masing program studi adalah sebagai berikut :

1. Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan

Rumusan umum pencapaian proses pembelajaran adalah:

- a. Ranah Kimia dan Analisis Pangan : sifat dan reaksi berbagai komponen pangan; pengendalian reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan; kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan; prinsip teknik dan metode analisis pangan; Memiliki keterampilan teknik analisis pangan yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan.
- b. Ranah Mikrobiologi dan Keamanan Pangan : mikroba patogen dan penyebab kerusakan pangan serta kondisi pertumbuhannya; faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba; kondisi untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan pathogen; prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan dengan proses fermentasi; keterampilan dalam melakukan teknik analisis mikrobiologi dalam bahan pangan.
- c. Ranah Rekayasa dan Proses Pengolahan Pangan : karakteristik bahan baku, ingredient dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan yang dihasilkan; mekanisme kerusakan bahan Pangan dan cara pengendaliannya; kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan pangan; prinsip proses transfer panas dan massa dalam proses pengolahan pangan; prinsip unit operasi dan unit proses di industri pangan; unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan pangan; prinsip dan

teknik penanganan dan pengolahan pangan, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan; karakteristik dan penggunaan bahan pengemas; persyaratan air untuk pengolahan Pangan dan cara pengelolaan limbah dari pengolahan pangan.

- d. Ranah Biokimia Pangan, Gizi dan Kesehatan : proses biokimia, konsep dasar ilmu gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan; proses pencernaan dan metabolisme zat gizi; perbedaan zat gizi dan pangan fungsional dalam hubungannya dengan kesehatan dan kebugaran; perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan; teknik laboratorium yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan.
- e. Ranah Ilmu Pangan Terapan : prinsip-prinsip ilmu pangan dalam praktek dan kondisi nyata di industri pangan; prinsip dasar evaluasi sensori/penilaian inderawi bahan pangan; teknik pengemasan dan penyimpanan pangan dalam memperpanjang umur simpan produk pangan; prinsip statistika dan komputer di bidang pangan; mengembangkan produk pangan berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan; sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan; prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan; peraturan dan manajemen keamanan pangan; isu mutakhir dalam bidang pangan.
- f. Ranah Kecakapan Hidup : Kemampuan komunikasi lisan dan tulisan yang berkaitan dengan aspek teknis dan non-teknis; Berfikir kritis, mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data; integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai etika; sikap untuk belajar seumur hidup (*life-long learning*); Memimpin dan bekerja dalam tim, mandiri dan bertanggung jawab terhadap pekerjaannya; Bekerja sama dengan individu yang memiliki latar belakang sosial dan budaya yang beragam; Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non-ilmiah secara mandiri dan kritis; Beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.

2. Program studi Teknik Pertanian

Profil Lulusan, Capaian Pembelajaran, Kompetensi Utama Dan Bahan Kajian
Program Studi Teknik Pertanian :

No	Profil Program Studi	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian
1.	Manajer	- Mampu mengelola (<i>manage</i>) dan memanfaatkan (<i>utilize</i>) sumberdaya alam (pertanian dan lingkungan) dan sumberdaya pendukung (SDM, modal, sarana prasarana, dll) secara optimal dan berkelanjutan pada instansi negeri maupun swasta. - Memiliki sikap dan perilaku profesional serta memiliki <i>leadership</i> yang kuat dan kemampuan berkomunikasi ilmiah yang efektif.	a. Alat dan mesin pertanian b. Sumberdaya alam dan lingkungan c. Pengolahan hasil pertanian dan pangan d. Analisis sistem dan desain e. Analisis ekonomi teknik dan riset operasi
2.	Peneliti	- Mampu mengembangkan IPTEK dan melakukan inovasi melalui penelitian dan publikasi. - Memiliki sikap profesional dalam perencanaan dan persiapan penelitian dan publikasi ilmiah	a. Dasar-dasar keteknikan b. Sistem kontrol dan instrumentasi c. Teknologi informasi dan komunikasi d. Energi dan elektrifikasi e. Metode Ilmiah
3.	Perancang	- Mampu dalam menggunakan prinsip-prinsip keteknikan untuk melakukan perancangan (<i>design</i>) produk teknologi yang terkait dengan bidang ilmu teknik pertanian. - Memiliki sikap dan pemikiran yang inovatif dan kreatif dalam berkarya dengan tetap memegang kuat etika profesi keteknikan.	a. Rancang Bangun Alat dan Mesin Pertanian b. Teknologi Produksi Alat dan mesin Pertanian c. Analisis Sistem dan desain
4.	Pengusaha/ Wirausaha	- Mampu dalam pengembangan bidang <i>entrepreneurship</i> yang sekaligus sebagai pelaku utamanya dengan berorientasi pada agribisnis dan agroindustri. - Mampu mengembangkan usaha dan menciptakan lapangan kerja.	a. Ilmu sistem dan manajemen b. Kewirausahaan c. Etika profesi keteknikan d. Ilmu pertanian dan biosistem

7.3. Kurikulum

Dasar penyusunan kurikulum di masing-masing program studi di FATEPA UNRAM mengacu pada uraian kompetensi di atas pada masing-masing PS, sehingga lulusan setiap program studi dapat bersaing ditingkat regional, nasional dan ASEAN. Kepmendiknas 045/U/2002 tentang Kurikulum Inti Pendidikan Tinggi, terdiri dari beberapa kelompok, yaitu :

1. Kelompok Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK) yaitu Kelompok bahan kajian dan pelajaran untuk mengembangkan manusia Indonesia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan YME dan berbudi pekerti luhur, berkepribadian mantap dan mandiri serta mempunyai tanggung jawab kemasyarakatan dan kebangsaan.
2. Kelompok Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK) adalah kelompok bahan kajian dan pelajaran yang ditujukan terutama untuk memberikan landasan penguasaan ilmu dan keterampilan tertentu.
3. Kelompok Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB) adalah kelompok bahan kajian dan pelajaran yang bertujuan menghasilkan tenaga ahli dengan kekaryaan berdasarkan dasar ilmu dan keterampilan yang dikuasai.
4. Kelompok Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB) adalah kelompok bahan kajian dan pelajaran yang bertujuan membentuk sikap dan perilaku yang diperlukan seseorang dalam berkarya menurut tingkat keahlian berdasarkan dasar ilmu dan keterampilan yang dikuasai.
5. Kelompok Mata Kuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB) adalah kelompok bahan kajian dan pelajaran yang diperlukan seseorang untuk dapat memahami kaedah berkehidupan bermasyarakat sesuai dengan pilihan keahlian dalam berkarya.

7.3.1. Penerapan Kurikulum

Salah satu kegiatan dalam manajemen kurikulum adalah penerapan pelaksanaan dan pengawasan pelaksanaan kurikulum. Penerapan kurikulum merupakan tahap yang paling kritis dalam rangkaian kegiatan menuju ke pencapaian lulusan yang bermutu dan sesuai dengan standar minimal kompetensi profesi.

Kurikulum harus diterapkan sesuai standar mutu kurikulum, mutu manajemen kurikulum, mutu mahasiswa, dan mutu proses pembelajaran, sehingga lulusan program studi yang menggunakan kurikulum tersebut dapat mencapai kompetensi seperti yang diharapkan oleh fakultas (VISI/MISI//TUJUAN/SASARAN), untuk itu di Fatepa UNRAM tersedia perangkat pelaksana kurikulum yang terbagi dalam 2 program studi sebagai berikut:

1. **Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan**, bertujuan untuk menghasilkan Sarjana Teknologi Pangan yang mahir dan terampil dalam pengolahan produk pangan, kreatif, dinamis, berakhlak mulia, penuh percaya diri, berwirausaha, beretos kerja tinggi dan bertanggung jawab sehingga dapat memainkan peranan yang penting dalam pembangunan nasional yang berkelanjutan dan selaras dengan kebutuhan masyarakat.

Mata kuliah kuliah minat yang harus diambil untuk ketiga minat di PS ITP adalah kelulusan mahasiswa pada minat tertentu atau yang menjadi pilihan harus memenuhi 144 SKS minimal yang berasal dari mata kuliah wajib : fakultas, program studi dan minat serta mata kuliah pilihan pada minat yang menjadi pilihan. Jika dikehendaki oleh mahasiswa diperbolehkan memprogramkan sejumlah SKS melebihi minimal dan diperbolehkan mengambil mata kuliah pilihan lintas minat.

2. **Program Studi Teknik Pertanian**, bertujuan menghasilkan Sarjana Teknologi Pertanian yang berkualifikasi dan mampu mandiri dalam menguasai, menerapkan dan mengembangkan dasar-dasar teknik (engineering) dalam bidang pertanian, biosistem dan agroindustri berwawasan lingkungan.

Dasar hukum kurikulum yang berlaku pada masing-masing program studi tersebut, seperti tertera pada Tabel 7.1.

Tabel 7.1. Kurikulum yang berlaku pada masing-masing program studi yang ada di Llingkungan Fatepa UNRAM pada saat ini.

Program Studi Lama		
Nama Program	Kurikulum yang berlaku	Keterangan
Teknologi Hasil Pertanian	SK REKTOR No. 9310/H.18/HK/2009	Mulai angkatan 2004 s/d 2009
Teknik Pertanian	SK DIKTI DEPDIKNAS No. 27/Dikti/kep/2005	Mulai angkatan 2005 s/d 2014

Program Studi Baru		
Nama Program	Kurikulum yang berlaku	Keterangan
Ilmu Dan Teknologi Pangan	SK REKTOR No. 1787/H18/HK.00.01/2011	Mulai angkatan 2010/2012
Teknik Pertanian	SK DIKTI DEPDIKNAS No. 27/Dikti/kep/2005	Mulai angkatan 2005 s/d 2014

Program Studi Baru		
Nama Program	Kurikulum yang berlaku	Keterangan
Ilmu Dan Teknologi Pangan	SK REKTOR No. 9938/UN18/HK.00.01/2015	Mulai angkatan 2015 s.d sekarang
Teknik Pertanian	SK REKTOR No. 9490/UN18/HK.00.01/2015	Mulai angkatan 2015 s.d sekarang

Catatan: Perubahan nama Teknologi Hasil Pertanian menjadi Ilmu dan Teknologi Pangan berdasarkan SK Rektor UNRAM No. 2457/UN18/HK.00.01/2013.

7.3.2. Mata Kuliah

Distribusi mata kuliah untuk masing-masing kurikulum yang sedang berlaku, sesuai dengan Keputusan Rektor Universitas Mataram.

7.3.2.1. Pengkodean Mata Kuliah

Kode mata kuliah terdiri atas 7 (tujuh) karakter; dimulai dengan tiga huruf kapital dan diikuti oleh 5 (lima) digit (angka). Dalam buku pedoman ini terdapat macam-macam kode mata kuliah, perbedaan tersebut karena, adanya: mata kuliah bersama atau dibawah koordinasi Fakultas, mata kuliah dibawah koordinasi masing-masing PS, matakuliah dibawah koordinasi minat kajian, begitu pula posisi mata kuliah pada semester dan beban SKS. Contoh kode pada matakuliah dapat dilihat pada contoh mata kuliah Praktek Kerja Lapangan dengan kode FTP27026, kode tersebut mencirikan:

1. Huruf kapital = FTP adalah mata kuliah dibawah koordinasi Fakultas
2. Digit pertama dan kedua = 27 adalah nomer urut mata kuliah dibawah koordinasi fakultas
3. Digit ketiga = 0 adalah beban SKS tatap muka
4. Digit keempat = 2 adalah beban praktek
5. Digit kelima = 6 adalah posisi semester setiap mata kuliah

7.3.2.2. Distribusi Mata Kuliah

Mata Kuliah Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan (Berlaku untuk mahasiswa angkatan 2016 s/d sekarang)

Semester I

No	Kode	MataKuliah	SKS	Prasyarat
1	TPBU01203	Pendidikan Agama	2 (2-0)	
2	TPBU02203	Pancasila	2 (2-0)	
3	TPBU04203	Bahasa Indonesia	2 (2-0)	
4	TPBU05201	Bahasa Inggris I	2 (2-0)	
5	TPB101301	Matematika Dasar	3 (3-0)	
6	TPB102211	Fisika Dasar	3 (2-1)	
7	TPB103211	Kimia Dasar	3 (2-1)	
8	TPB104211	Biologi Umum	3 (2-1)	
			20	

Semester II

No	Kode	MataKuliah	SKS	Prasyarat
1	TPBU03203	Kewarganegaraan	2(2-0)	
2	TPBU06202	Bahasa Inggris II	2(2-0)	
3	TPBU07203	Kewirausahaan	2(2-0)	
4	TPBU08202	ISBD	2(2-0)	
5	FTP01202	Pengantar Teknologi Pertanian	2(2-0)	

6	FTP02202	Pengantar Ilmu Ekonomi	2(2-0)	
7	ITP01202	Pengetahuan Bahan	2(2-0)	
8	ITP02202	Kimia Organik	2(2-0)	TPB103211
9	ITP03012	Praktikum Kimia Organik	1(0-1)	<u>ITP02202</u>
10	ITP04202	Kalkulus	2(2-0)	TPB101301
11	ITP05202	Kimia Fisik dan Koloid	2(2-0)	TPB103211
			21	

Semester III

No	Kode	MataKuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP06203	Aplikasi Komputer	2(2-0)	-
2	ITP07013	Praktikum Aplikasi Komputer	1(0-1)	<u>ITP06203</u>
3	ITP08303	Biokimia Pangan	3(3-0)	ITP02202
4	ITP09303	Kimia Pangan	3(3-0)	ITP02202
5	ITP10203	Metode Statistika	2(2-0)	TPB101301
6	ITP11013	Praktikum Metode Statistika	1(0-1)	<u>ITP10203</u>
7	ITP12203	Satuan Operasi I	2(2-0)	TPB102211
8	ITP13203	Mikrobiologi Umum	2(2-0)	TPB104211
9	ITP14013	Praktikum Mikrobiologi Umum	1(0-1)	<u>ITP13203</u>
10	ITP15203	Kimia Analitik	2(2-0)	TPB103211
11	ITP16013	Praktikum Kimia Analitik	1(0-1)	<u>ITP15203</u>
12	ITP17203	Gizi dan Pangan	2(2-0)	-
			22	

Semester IV

No	Kode	MataKuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP18204	Analisis Pangan	2(2-0)	ITP15203
2	ITP19204	Bahan Tambahan Pangan dan Toksikologi	2(2-0)	-
3	ITP20204	Rancangan Penelitian dan Penyajian Ilmiah	2(2-0)	ITP10203
4	ITP21014	Praktikum Rancangan Penelitian dan Penyajian Ilmiah	1(0-1)	<u>ITP20204</u>
5	ITP22204	Sanitasi Industri Pangan	2(2-0)	ITP13203
6	ITP23204	Mikrobiologi Pangan	2(2-0)	ITP13203
7	ITP24204	Dasar-dasar Komunikasi	2(2-0)	
8	ITP25304	Teknologi Pengolahan Pangan	3(3-0)	ITP12203
9	ITP26024	Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan	2(0-2)	<u>ITP25304</u>
10	ITP27204	Satuan Operasi II	2(2-0)	ITP12203
11	ITP28014	Praktikum Sanitasi Industri Pangan	1(0-1)	<u>ITP22204</u>
			21	

Semester V

No	Kode	Matakuliah	SKS	Prasyarat
1	FTP03205	Riset Operasi	2(2-0)	ITP04202, ITP06203
2	FTP04215	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	3(2-1)	ITP08303
3	ITP29205	Teknologi Fermentasi Pangan	2(2-0)	ITP23204
4	ITP30205	Pengembangan Produk Baru	2(2-0)	-
5	ITP31205	Mesin dan Peralatan	2(2-0)	-
6	ITP32205	Keamanan Pangan dan HACCP	2(2-0)	ITP19204
7	ITP33205	Manajemen Industri	2(2-0)	
8	ITP34025	Praktikum Kimia dan Analisis Pangan	2(0-2)	<u>ITP18204, ITP09303</u>
9	ITP35025	Praktikum Mikrobiologi Pangan	2(0-2)	<u>ITP23204</u>
		Matakuliah Wajib Minat	4	
			23	

Mata kuliah wajib minat kajian semester V

No	Kode	Matakuliah	SKS	Prasyarat
Teknologi Pangan				
1	WTP01205	Enzim Pangan	2(2-0)	ITP08303, ITP23204
2	WTP02205	Penanganan dan Pengolahan Limbah Industri Pangan	2(2-0)	ITP22204
Mikrobiologi Pangan				
1	WMP01205	Pengantar Bioteknologi Pangan	2(2-0)	ITP08303, ITP23204
2	WTP01205	Enzim Pangan	2(2-0)	ITP08303, ITP23204
Nutrisi Pangan				
1	WNP01205	Fortifikasi dan Suplementasi Pangan	2(2-0)	ITP09303
2	WNP02205	Formulasi Pangan	2(2-0)	ITP25304, ITP09303

Semester VI

No	Kode	MataKuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP36206	Perancangan Unit Pengolahan	2(2-0)	-
2	ITP37206	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	2(2-0)	-
3	ITP38206	Pengendalian Mutu	2(2-0)	
4	ITP39206	Sifat Fisik dan Inderawi	2(2-0)	ITP20204
5	ITP40016	Praktikum Sifat Fisik dan Inderawi	1(0-1)	<u>ITP39206</u>
6	ITP41206	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan	2(2-0)	ITP25304, ITP17203
7	ITP42026	Praktikum Biokimia dan Gizi Pangan	2(0-2)	<u>ITP41206</u>
8	FTP05206	Praktek Kerja Lapangan	2(0-2)	Min.100 SKS; IPK=2,0; <u>ITP33205, ITP22204, ITP31205, ITP32205, ITP38206, ITP36206</u>
		Matakuliah Pilihan Minat	3-9	
			18 -24	

Mata kuliah pilihan minat kajian semester VI

No	Kode	Matakuliah	SKS	Prasyarat
Teknologi Pangan				
1	PTP01216	Teknologi Gula	3(2-1)	ITP25304
2	PTP02206	Teknologi Lemak dan Minyak	2(2-0)	ITP25304
3	PTP03216	Teknologi Bakery	3(2-1)	ITP25304
4	PTP04216	Teknologi Flavor	2(2-0)	ITP25304
Mikrobiologi Pangan				
1	PMP01216	Teknologi Fermentasi Produk Non-Alkoholik	3(2-1)	ITP29205
2	PMP02216	Antimikroba Alami	3(2-1)	ITP23204
3	PMP03206	Uji Mutu Mikrobiologis Pangan	2(2-0)	ITP23204
Nutrisi Pangan				
1	PNP01206	Survey dan Analisis Data Gizi	2(2-0)	ITP10203
2	PNP02216	Forensik Pangan	3(2-1)	ITP18204, ITP19204
3	PNP03216	Teknologi Bakery	3(2-1)	ITP25304
4	PNP03206	Industri Jasa Boga	2(2-0)	

SemesterVII

No	Kode	Matakuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP43017	Praktikum Usaha	1(0-1)	ITP36206
2	ITP44207	Pangan Fungsional	2(2-0)	ITP08303
3	ITP45207	Biokimia Nutrisi	2(2-0)	ITP08303
4	FTP06137	KKN	4(1-3)	Min.110 SKS; IPK = 2,0
		Matakuliah pilihan minat	4 – 9	
			15 – 24	

Mata kuliah pilihan minat kajian semester VII

No	Kode	Matakuliah	SKS	Prasyarat
Teknologi Pangan				
1	PTP05207	Teknologi Produk Bahan Penyegar	2(2-0)	ITP25304
2	PTP06207	Teknologi Produk Pangan Semi Basah	2(2-0)	ITP25304
3	PTP07217	Teknologi Mie dan Pasta	3(2-1)	ITP25304
4	PTP08207	Teknologi Produk Susu	2(2-0)	ITP25304
Mikrobiologi Pangan				
1	PMP04217	Teknologi Fermentasi Produk Alkoholik	3(2-1)	ITP29205
2	PMP05217	Teknologi Bakteri Asam Laktat	3(2-1)	ITP29205
3	PMP06207	Penyakit dan Mikroba Patogen Pangan	2(2-0)	ITP2320407
Nutrisi Pangan				
1	PNP04217	Analisis Instrumentasi	3(2-1)	ITP17203
2	PNP05207	Perencanaan Pangan dan Gizi	2(2-0)	ITP17203
3	PNP06207	Gizi Ekperimental	2(2-0)	ITP45207, ITP17203
4	PTP08207	Teknologi Produk Susu	2(2-0)	ITP25304

Semester VIII

No	Kode	Matakuliah	SKS	Prasyarat
1	FTP07018	Seminar	1(1-0)	Minimal 112 sks, IPK = 2,0, TPBU04203 dan ITP20204 (minimal C)
2	FTP08058	Skripsi	5(0-5)	Minimal 116 SKS; IPK =2.0, ITP20204 dan TPBU04203 (minimal C)
			6	

Keterangan :

1. Prasyarat :
 - a. Prasyarat yang digarisbawahi, minimal harus diprogramkan pada saat mata kuliah yang dimaksud diprogramkan.
 - b. Prasyarat yang tidak digarisbawahi, minimal sudah pernah diprogramkan.
 - c. Seminar dan Skripsi, mata kuliah prasyarat telah lulus dengan minimal nilai C.
2. Mata kuliah pilihan pada masing-masing minat kajian tergantung pada jumlah sks yang diambil, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Bila mahasiswa hanya memprogramkan sks kumulatif minimal S-I (144 sks), maka jumlah SKS MK pilihan: $(144 - 137) = 7$ sks
 - b. Bila mahasiswa memprogram sks kumulatif maksimal S-I (160 sks), maka jumlah SKS MK pilihan: $(159 - 137) = 22$ sks,
3. Mata kuliah pilihan yang diambil dimana sks kumulatif setara dengan sks minimal (= 144) pada poin 2.a, hanya berasal dari minat pilihan, sedang bila lebih dari sks minimal bisa diambil di luar minat pilihan.

Mata Kuliah Program Studi Teknik Pertanian (Berlaku untuk mahasiswa angkatan 2016 s/d sekarang)

Semester I

No	KODE	Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)	Kurik.	Mata Kuliah Prasyarat
1	TPBU01203	Pendidikan Agama	2	0	2/0	TPB	
2	TPBU02203	Pancasila	2	0	2/0	TPB	
3	TPBU04203	Bahasa Indonesia	2	0	2/0	TPB	
4	TPBU05201	Bahasa Inggris I	2	0	2/0	TPB	
5	TPB101301	Matematika Dasar	3	0	3/0	TPB	
6	TPB102211	Fisika Dasar	2	1	2/1	TPB	
7	TPB103211	Kimia Dasar	2	1	2/1	TPB	
8	TPB104211	Biologi Umum	2	1	2/1	TPB	
		Jumlah	17	3	20		

Semester II

No		Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)	Kurik.	Mata Kuliah Prasyarat
1	TPBU03203	Kewarganegaraan	2	0	2/0	TPB	
2	TPBU06202	Bahasa Inggris II	2	0	2/0	TPB	
3	TPBU07203	Kewirausahaan	2	0	2/0	TPB	
4	TPBU08202	ISBD	2	0	2/0	TPB	
5	TEP01202	Pengantar Teknologi Pertanian	2	0	2/0	FAK	
6	TEP02212	Ilmu Pertanian dan Biosistem	2	1	2/1	Inti	
7	TEP03202	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	2	0	2/0	FAK	
8	TEP05212	Pemrograman Komputer	2	1	2/1	Inti	
9	FTP06202	Pengantar Ilmu Ekonomi	2	0	2/0	FAK	
		Jumlah	18	2	20		

Semester III

No		Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)	Kurik.	Mata Kuliah Prasyarat
1	TEP07213	Satuan operasi	2	1	2/1	inst	
2	TEP08213	Pengukuran dan Instrumentasi	2	1	2/1	Inti	
3	TEP04202	Kalkulus	2	0	2/0	Inti	
4	TEP10203	Dasar-dasar Ilmu Tanah	2	0	2/0	Inti	
5	FTP03205	Riset Operasi	2	0	2/0	FAK	
6	TEP12203	Teknik Biosistem	2	0	2/0	Inti	
7	TEP13203	Statistika	2	0	2/0	Inti	Matematika
8	TEP14213	Mesin Produksi Pertanian	2	1	2/1	Inti	
9	TEP15213	Pindah Panas	2	0	2/0	Inti	
		Jumlah	18	3	21		

Semester IV

No		Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)	Kurik.	Mata Kuliah Prasyarat
1	TEP16204	Matematika Teknik	2	0	2/0	Inti	Matematika
2	TEP17214	Daya dalam Bidang Pertanian	2	1	2/1	Inti	Pengukuran dan Instrumentasi
3	TEP18204	Termodinamika	2	0	2/0	Inti	
4	TEP19214	Hidrologi Teknik & Agroklimatologi	2	1	2/1	Inti	
5	TEP20204	Mekanika Teknik	2	0	2/0	Inti	Dasar Ilmu Tanah, Biologi
6	TEP23204	Ekonomi Teknik	2	0	2/0	inst	Pengantar Ilmu Ekonomi
7	TEP24214	Mekanika Fluida	2	1	2/1	Inti	Fisika Dasar
8	TEP21214	Gambar Teknik	1	1	1/1	Inti	
9	TEP15203	Pengetahuan Bahan Teknik	2	0	2/0	Inti	
		Jumlah	17	4	21		

Semester V

No		Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)	Kurik.	Mata Kuliah Prasyarat
1	TEP25215	Teknik Irigasi dan Drainase	2	1	2/1	Inti	Fisika Dasar
2	TEP26205	Metode Ilmiah	2	0	2/0	inst	
3	TEP27205	Manajemen Agroindustri	2	0	2/0	Inti	
4	TEP28215	Analisis Sistem dan Desain	2	1	2/1	Inti	Pemrograman Komputer
5	TEP29205	Teknik Bioproses I	2	0	2/0	Inti	Satuan Operasi
6	FTP04215	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	2	1	2/1	FAK	Pengantar Teknologi Pertanian.
7	TEP31215	Ilmu Ukur Wilayah & Sistem Informasi Geografis	2	1	2/1	Inti	Fisika Dasar
8	TEP32205	Perencanaan Elemen Mesin	2	0	2/0	Inti	Fisika Dasar
		Jumlah	16	4	20		

Semester VI

No		Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)	Kurik.	Mata Kuliah Prasyarat
1	TEP33216	Energi dan Listrik Pertanian	2	1	2/1	Inti	Fisika Dasar
2	TEP34216	Teknik Pengolahan Hasil Pertanian	2	1	2/1	Inti	Teknik Bioproses I
3	TEP35216	Perbengkelan	2	1	2/1	Inti	Mesin Produksi Pertanian
4	TEP36216	Bangunan Pertanian dan Lingkungan	2	1	2/1	Inti	
5	TEP37206	Mesin Industri Pertanian	2	0	2/0	inst	
6	TEP38206	Analisis Numerik	2	0	2/0	Inti	Matematika Teknik
7	TEP39206	Manajemen Alat dan Mesin Pertanian	2	0	2/0	Inti	
		Jumlah	14	4	18		

Minat : Daya dan Mesin Pertanian						
1	DMP01216	Ergonomika & Keselamatan Kerja	2	1	2/1	Mesin Industri Pertanian
2	DMP02206	Kekuatan Bahan Konstruksi	2	0	2/0	Fisika Dasar
3	DMP03206	Konversi Energi	2	0	2/0	<u>Energi dan Listrik Pertanian</u>
4	DMP04206	Mekatronika dan Robotika	2	0	2/0	Sistem Kontrol
5	DMP05206	Pompa & Kompresor	2	0	2/0	Mesin Industri Pertanian

Minat : Teknik Bioproses						
1	TBP01216	Teknik Bioproses II	2	1	2/1	Teknik Bioproses I
2	TBP02206	Mikrobiologi Umum	2	0	2/0	Biologi Dasar
3	TBP03206	Biokimia Umum	2	0	2/0	Kimia Dasar
4	TBP04216	Karakteristik Teknik Hasil Pertanian	2	1	2/1	Teknik Bioproses I
5	TBP05216	Teknik Pengeringan dan Pendinginan	2	1	2/1	Teknik Bioproses I, Teknik Pengolahan Hasil Pertanian
6	TBP06206	Teknik Pengemasan dan Penyimpanan	2	0	2/0	Teknik Bioproses I

Minat : Teknik Sumberdaya Alam dan Lingkungan Pertanian						
1	SLP01206	Rancang Bangun Irigasi Lahan Kering	2	0	2/0	Teknik Irigasi dan Drainase
2	SLP02206	Teknik Lingkungan	2	0	2/0	
3	SLP03206	Teknik Konservasi Lahan	2	0	2/0	Dasar-Dasar Ilmu Tanah
4	SLP04206	Manajemen DAS	2	0	2/0	Hidrologi Teknik & Agroklimatologi

Semester VII

No		Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)		Mata Kuliah Prasyarat
1	TEP40207	Kapita Selekta	2	0	2/0	Inti	
2	TEP41107	Etika Profesi Ketechnikan	1	0	1/0	Inti	
3	TEP42207	Rancang Bangun Mesin dan Peralatan	2	1	2/1	Inti	
4	FTP05026	PKL	0	2	0/2	FAK	Min.100 SKS;IPK=2,0; Mesin Produksi Pertanian, Teknik Bioproses I, Energi dan Listrik Pertanian, Bangunan Pertanian dan Lingkungan, dan Manajemen Agroindustri
5	FTP06137	KKN	1	3	1/3	FAK	Min.110 SKS; IPK = 2,0
6							
		Jumlah	6	6	12		

Minat : Daya dan Mesin Pertanian						
1	DMP06207	Teknik Penyiapan dan Pembukaan Lahan	2	0	2/0	Mesin Produksi Pertanian
2	DMP07207	Teknologi Produksi Mesin dan Peralatan	2	0	2/0	Rancang Bangun Mesin dan Peralatan
3	DMP08207	Teknologi Energi Baru dan Terbarukan	2	0	2/0	Energi dan Listrik Pertanian

Minat Teknik Bioproses						
1	TBP07207	Perencanaan Unit Pengolahan	2	0	2/0	Teknik Bioproses I
2	TBP08207	Teknik Bioreaktor	2	0	2/0	Mikrobiologi Umum
3	TBP09207	Teknik Bioseparasi	2	0	2/0	Teknik Bioproses I

Minat Teknik Sumberdaya Alam dan Lingkungan Pertanian						
1	SLP05207	Hidroponik dan Aeroponik	2	0	2/0	Teknik Irigasi dan Drainase
2	SLP06207	Evaluasi dan Kesesuaian Lahan	2	0	2/0	Dasar-Dasar Ilmu Tanah
3	SLP07217	Teknik Pengolahan Limbah	2	1	2/1	Satuan Operasi
		Jumlah				

Semester VIII

No		Nama Matakuliah	K	P	SKS (K/P)	Kurilk	Mata Kuliah Prasyarat
1.	FTP07018	Seminar	1	0	1/0	FAK	Minimal 112 sks, IPK = 2,0, Bahasa Indonesia (minimal C)
2.	FTP08058	Skripsi	5	0	5/0	FAK	Minimal 116 SKS; IPK =2.0, Metode Ilmiah dan Bahasa Indonesia (minimal C)
		Jumlah	6	0	6		

Prasyarat :

- Prasyarat yang digarisbawahi, minimal harus diprogramkan pada saat mata kuliah yang dimaksud diprogramkan.
- Prasyarat yang tidak digarisbawahi, minimal sudah pernah diprogramkan

TOTAL SKS YANG HARUS DISELESAIKAN	144 - 160	SKS
Mata Kuliah Wajib Program Studi	138	SKS
Mata Kuliah Pilihan (minimal)	6	SKS
Tugas Akhir (Seminar dan Skripsi)	6	SKS

VIII. SILABI MATAKULIAH

Alat dan Mesin Budidaya Pertanian

Mata kuliah ini mencakup pokok bahasan tentang : 1) Alat dan Mesin pengolahan tanah primer, 2) Alat dan Mesin pengolahan tanah sekunder, 3) Alat dan Mesin tanam, 4) Alat dan Mesin pemupukan, 5) Alat dan mesin pengendali gulma, 6) Alat dan Mesin pengendalian hama dan penyakit, 7) Alat dan mesin pemanen biji-bijian, jagung, kapas dan umbi-umbian, 8) kapasitas kerja alat dan mesin pertanian, dan 9) Pemilihan alat dan mesin pertanian.

Analisis Pangan

Pengertian teknik analisis baik kualitatif maupun kuantitatif pada bahan hasil pertanian dalam arti luas. Metode umum penyimpanan contoh-contoh untuk keperluan analisis kimia dan fisika. Berbagai cara atau metode penentuan kandungan protein dan sifatnya, karbohidrat, lemak/minyak dan sifatnya, air, vitamin, mineral, zat anti gizi serta bahan additif

Analisis Hasil Pertanian

Pengertian teknik analisis baik kualitatif maupun kuantitatif pada bahan hasil pertanian dalam arti luas. Metode umum penyimpanan contoh-contoh untuk keperluan analisis kimia dan fisika. Cara penentuan kandungan protein, karbohidrat, lemak dan minyak, air, vitamin, mineral, zat anti gizi serta bahan additif. Penerapan berbagai metode analisis gravimetric dan volumetric, kromatografi

Analisis Hasil Pertanian Lanjutan

Cara-cara uji kimia pada bahan hasil olahan seperti: produk kering dari biji-bijian, kacang-kacangan, buah-buahan dan sayur-sayuran, perkebunan dan hasil-hasil fermentasi

Analisis Instrumentasi

Teknik analisa data, instrumen dan aplikasi ekstraksi (metode microextraksi, superkritikal ekstraksi, dan ultrasound), instrumen dan aplikasi penggunaan kromatografi (lapis HPLC, gas kromatografi, kromatografi ion, spektrometer massa). Instrumen dan aplikasi spektroskopi (UV/HIV/Visibel, High Resolution Near Infared (HRNI), Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy, atomic absorption, atomic emission, plasma induktif, autofluorescence, dan electronic nose), Instrumen dan aplikasi PCR dan elektroforisis (kapiler dan gel elektroforesis), Penggunaan microwave pada analisa pangan, Instrumen reologi dan pengujian scanning elektron dan transmission elektron mikrosopies. instrumen analisa warna.

Analisis Numerik

Model matematik dan problem solving dibidang keteknikan. Approsimasi dan eror. Akar-akar persamaan metode aljabar dan transenden, metode false, newton Rhapsod, Differensial numerik, metode taylor, metode euler, metode poligon, metode runge kutta orde 1-4, integrasi numerik.

Analisis Sistem dan Desain

Materi yang diberikan dalam mata kuliah Analisis Sistem mencakup definisi dan ruang lingkup analisis sistem, pembangunan dan pengembangan sistem, model-model analisis sistem, diagram black box, pemodelan sistem, pengembangan model, verifikasi dan validasi. Metode analisis dan desain sistem, pembangunan, pengembangan, manajemen sistem.

Analisa Zat Gizi Mikro

Analisa-analisa : phytoestrogen, asam lemak dalam pangan fungsional menyangkut asam lemak omega 3 dan asam linolenat terkonjugasi, karotenoid dan provitamin, klorofil, antosianin, vitamin larut air (selain vitamin C) dan beberapa komponen elektro kimia aktif dan flavonoid. Sifat fungsional : serat tercerna dan tidak tercerna, serta antioksidan pada pangan.

Antimikroba Alami

Definisi dan manfaat, sumber antimikroba alami pangan dan limbah, mekanisme penghambatan (bakteriostatik dan bakterisidal), pengujian aktivitas antimikroba dan penerapan dalam sistem pangan sebagai pengawet pangan.

Aplikasi Komputer

Pengolah kata (pembuatan laporan praktikum, pembuatan paper, pembuatan skripsi, surat permohonan: penggunaan lab, seminar, skripsi). Pengolah angka (pembuatan grafik, perhitungan). Pengolah data (analisis statistik, analisis optimasi).

Bahasa Indonesia

Konsep tentang hakikat bahasa, kedudukan dan fungsi bahasa Indonesia, ragam bahasa Indonesia, jenis dan dasar penyusunan kedudukan dan fungsi karya ilmiah, kaidah EYD, kalimat Efektif, Diksi (pilihan kata), Konsep paragraf, makalah dan jenis tulisan ilmiah, Teknik pengutipan, proyek penulisan, presentasi hasil penulisan.

Bahasa Inggris I

Mahasiswa dibimbing dalam menguasai ketrampilan berbahasa: mendengar, membaca, berbicara, dan menulis dari berbagai bahan bacaan general topik, termasuk yang tidak linier dengan bidang ilmunya. Juga diperdengarkan beragam percakapan untuk meningkatkan kemampuan mendengar, serta berlatih berkomunikasi baik secara oral dan tertulis dalam berbagai konteks dalam Bahasa Inggris.

Bahasa Inggris II

Mahasiswa diberikan berbagai bacaan akademik, kosa kata akademik dan konten yang terkait dengan teks yang bersangkutan. Mahasiswa juga akan mempelajari berbagai strategi membaca untuk membantu mereka memahami teks bahasa Inggris. Mahasiswa juga dibimbing melakukan kegiatan praktek menggunakan bahasa Inggris secara mandiri/berkelompok yang berkaitan dengan topik bacaan mereka di kelas, dalam bentuk penulisan laporan/esei dan presentasi oral.

Bahan Tambahan Pangan dan Toksikologi

Fungsi dan cara kerja food additive (pengawet, pewarna, pengental, flavor, perasa dan senyawa asam organik), pengaruh penggunaan food additive, peraturan dan perundang-undangan serta etika dalam penggunaan food additive baik berdasarkan standar nasional, regional maupun internasional. Sumber dan senyawa yang bersifat toksin pada manusia, dosis mematikan pada berbagai senyawa toksin, Prinsip-prinsip pengujian toksin dan evaluasi terhadap hasil yang diuji.

Bakteri Asam Laktat

Klasifikasi dan fisiologi Bakteri Asam Laktat; Proses produksi dan penggunaan dalam industri; Stabilitas dalam produk fermentasi (susu); Bakteri Asam Laktat sebagai probiotik dan bifidobakteria, dan Aksi probiotik; Pengembangan produk Bakteri Asam Laktat.

Bangunan Pertanian Dan Lingkungan

Definisi dan ruang lingkup bangunan pertanian. Lingkungan dan pembangunannya. Aplikasi pengukuran pada bangunan. Fungsional desain dari bangunan. Perancangan struktural dari bangunan.

Biokimia Pangan

Peran Biokimia pangan dalam sistem teknologi pangan, Ensim, Inhibitor, Hubungan metabolisme antar komponen pangan, Katabolisme dan proses penghambatannya pada komponen : karbohidrat, protein, lipida, vitamin, Proses perubahan secara biokimia pada bahan pangan (respirasi dan hormon, mortis/muscle foods, susu, browning enzimatis dll) dan biodeteriorisasi pada pangan, aplikasi biokimia pangan dalam industri pangan dan biodeteriorisasi pada pangan.

Biokimia Nutrisi

Pendahuluan tentang biokimia nutrisi dan kajiannya. Struktur biologi dari manusia, Pencernaan dan penyerapan; Zat-zat gizi yang tahan/loos pada saat pencernaan; Regulasi dari metabolisme energi; Kebutuhan Energi; Zat-zat gizi yang berperan dalam biokimia nutrisi (lemak dan turunannya, protein, vitamin dan nutrisi anorganik/mineral).

Biologi Umum

Sejarah biologi, evolusi kimia-biologi, metabolisme, organisasi kehidupan, struktur dan fungsi sel prokariot dan eukariot, organisasi informasi genetik, sistem jaringan-organ tumbuhan dan hewan, sistem sirkulasi dalam tubuh tumbuhan dan hewan, sistem reproduksi hewan dan tumbuhan, interaksi makhluk hidup dengan lingkungan, klasifikasi kehidupan

Dasar-dasar Ilmu Tanah

Definisi, sejarah Ilmu Tanah untuk pertumbuhan tanaman; Asal-usul tanah; Pembentukan tanah, proses dan faktor yang mempengaruhi; Tanah dan penyediaan pangan; Tekstur, struktur, BV dan BJ, porositas dan permeabilitas, konsistensi, warna, dan temperatur tanah; Koloid organik, pertukaran anion-kation, reaksi tanah; Organisme tanah; Bahan organik; Lempur tanah; Unsur hara; Pupuk dan pemupukan; Klasifikasi tanah; Survei dan evaluasi lahan; Erosi, pencemaran dan beberapa tindakan pengendaliannya.

Dasar-dasar Komunikasi

Pengertian komunikasi; Proses komunikasi; Ruang lingkup komunikasi; Media komunikasi; Proses komunikasi pada industri pangan; Strategi komunikasi; Komunikasi dalam organisasi; Sumber-sumber informasi; Masyarakat informasi; Teknologi komunikasi; dan Komunikasi jasa informasi.

Dasar-Dasar Manajemen

Pengertian dan Ruang Lingkup Manajemen serta Peranannya dalam Sebuah; Keterampilan Manajemen (Manajemen Skills) dan Tipe-tipe; Fungsi-fungsi Manajemen; Planning (Perencanaan); Organizing (Pengorganisasian); Departementasi dan Koordinasi; Staffing; Kepemimpinan; Controlling.

Daya Dalam Bidang Pertanian

Klasifikasi sumber daya (tenaga gerak) dalam bidang pertanian, termasuk sejarah perkembangan motor bakar. Penerapan prinsip termodinamika pada motor bakar. Rancangan dan konstruksi dan sistem kerja bagian-bagian fungsional pada motor bakar baik diesel maupun bensin. Evaluasi kinerja motor bakar.

Enzim Pangan

Pengenalan enzim, jumlah dan satuan enzim, mekanisme katalis, menentukan nilai V_{maks} dan K_m , enzim dan lingkungannya, enzim yang menghidrolisis karbohidrat, enzim yang bekerja pada lemak dan minyak, enzim pengurai protein, pemanfaatan enzim dalam industri pangan dan keamanan penggunaan enzim pada makanan.

Ekonomi Teknik

Pemahaman dan aplikasi konsep ekonomi dalam industri pertanian. Nilai tukar uang, tingkat bunga modal, kriteria kelayakan finansial dalam mengambil keputusan investasi (IRR, NPV, B/C ratio, PBP dan BEP) dan penggunaannya dalam menyelesaikan masalah-masalah ekonomi dan atau yang berkaitan dengan perbankan untuk mengembangkan industri.

Energi dan Listrik Pertanian

Uraian tentang sumber-sumber energi alternatif, energi biomassa, energi angin, energi air, energi matahari, proses konversi energi, mesin konversi, transformator, sistem rangkaian, pendayagunaan sumber energi listrik dan teknologi penggunaan energi listrik di bidang pertanian dan untuk daerah pedesaan.

Ergonomika & Keselamatan Kerja

Kaidah-kaidah ergonomika yang digunakan dalam disain dan Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3), yaitu anthropometri, biomekanik, dan faktor-faktor lain seperti beban kerja, kebisingan, getaran mekanis, pencahayaan, dan kondisi lingkungan lainnya.

Etika Profesi Ketechnikan

Memberikan kemampuan dan kemauan untuk mengembangkan ketrampilan, sikap dan pengetahuan dari seorang pribadi yang mandiri, bersikap positif dan berkehendak untuk selalu membelajarkan dirinya sepanjang hidup. Memperluas wawasan pengetahuan dan sikap terhadap perkembangan baru dalam bidang ilmu dan teknologi pertanian serta hal-hal umum lain yang menyangkut perilaku kehidupan dan etika seorang sarjana ketechnikan (*engineering*), Perhimpunan Profesi baik skala nasional maupun internasional.

Evaluasi Gizi dalam Pengolahan

Mengukur asupan gizi dan pengaruhnya, stabilitas vitamin selama pengolahan makanan, kualitas nutrisi selama pengolahan dengan: pemanasan tradisional, penggorengan, ekstrusi, pembekuan, pengemasan termodifikasi, pengeringan, klorinisasi, ozonisasi, radiasi, microwave, ohmic, inframerah, tekanan tinggi serta pemanasan kontinu. Penurunan atau perubahan nilai gizi (bioavailabilitas) selama proses penanganan dan pengolahan : biji-bijian, buah/sayur, daging dan ikan.

Evaluasi dan Kesesuaian Lahan

Pengertian evaluasi dan kesesuaian lahan, klasifikasi, pendekatan dalam evaluasi lahan, serta mampu mengetahui kualitas dan karakteristik lahan untuk menentukan tingkat kesesuaian lahan untuk tujuan budidaya.

Fisika Dasar

Satuan dasar dan vektor, persamaan-persamaan gerak, hukum I, II dan III Newton, kerja, energi, daya, momentum, dan impuls, gerak sentripetal/ sentrifugal dan besaran-besaran gas, mekanika fluida, statistika, dinamika, kalorimetri, pemuaian, panas laten, pindah panas, hukum termodinamika, elektrostatika, kuat medan, potensi dan kapasitas hambatan serta hukum Ohm, rangkaian listrik, panas dan daya, arus bolak-balik, harga RMS, intensitas, teori foton, interferensi dan difraksi, kinetika serta dinamika partikel, momentum linier, konsep pusat massa, konsep gerak rotasi, benda tegar, momentum inersia, momentum sudut dan momentum gaya, konsep entropi. Penerapan ilmu fisika di bidang teknologi pertanian, membahas tentang mekanisme fluida dan termodinamika. Penerapan proses reversibel, siklus Carnot, siklus Stirling, mesin panas dan turbin uap, gelombang, optic serta pengantar fisika modern.

Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen

Pendahuluan umum tentang pengertian pasca panen; Umur fisiologis (umur simpan) komoditi pangan; Faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan biokimia pada bahan pangan; Penanganan pasca panen pada buah/sayur/biji-bijian/daging/susu/telur; Hama dan Patologi pasca panen; Standard pada komoditi lepas panen; Pengemasan bahan komoditi segar.

Forensik Pangan

Pendahuluan, pengertian tentang ilmu forensik pangan dan skope dari forensik pangan; Forensik toksikologi pangan: Senyawa-senyawa yang dihadapi dalam klinikal dan forensik toksikologi; Test obat ditempat kerja; Spesimen alternative; Postmortem Toksikologi; Alkohol, obat-obatan dan berkedaraan; Kimia Forensik dan Identifikasi bentuk dosis; dan Quality Control dan penilaiannya.

Formulasi Pangan

Pentingnya formulasi dalam pengolahan pangan, Stabilitas emulsi foam dan suspensi, Tegangan permukaan pada emulsi foam dan suspensi, Emulsifier (sifat kimia dan fisiknya), Sifat kimia dan fisik dari lipida dalam sistem emulsi, Interaksi antara lipida polar dan protein, Struktur dan sifat interface pada protein pangan, contoh aplikasi formulasi pangan dalam penanganan dan pengolahan pangan (dressing, saus, ice krim, minuman, roti, dan cake).

Fortifikasi dan Suplementasi Pangan

Prinsip fortifikasi dan suplemen pangan, bentuk suplemen makanan, fortifikasi vitamin dan mineral makanan, fortifikasi selain vitamin dan mineral (polypenol, karotenoid, asam lemak, dan phytosterol), asam lemak tak jenuh untuk pengayaan makanan, stabilitas vitamin dalam fortifikasi makanan dan suplemen, Aspek-aspek teknis mikronutrien tambahan makanan, peraturan dan keselamatan vitamin pada fortifikasi makanan dan suplemen. menaksir bioavailability nutraceutical, codex alimentarius standar dalam fortifikasi makanan dan suplemen, perundang-undangan pada fortifikasi makanan dan suplemen, dan keamanan vitamin dan mineral tambahan makanan: keamanan mikronutrie selama fortifikasi dan suplementasi.

Gambar Teknik

Sejarah, tujuan, dan peralatan menggambar teknik. Normalisasi ukuran kertas gambar, Normalisasi huruf dan angka. Macam-macam garis, Geometri teknik, penunjukan ukuran, sistem gambar proyeksi dan sketsa. Gambar penampang dan macam-macam arsiran. Ulir, pegas, dan roda gigi.

Gizi dan Pangan

Pengertian tentang arti gizi dalam makanan dan fungsi zat-zat gizi dalam tubuh, metabolisme zat-zat gizi, factor-faktor yang berpengaruh dalam metabolisme zat gizi dan pengetahuan mengenai malnutrisi. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai gizi bahkan hasil pertanian dan cara-cara pegujiannya. Tinjauan tentang kebiasaan makan (food habits). Pengaruh perkembangan usaha pertanian dan industri terhadap penyediaan sumber gizi, program perbaikan gizi dan perilaku pemenuhan gizi. Penilaian kecukupan gizi serta status gizi. Pengetahuan mengenai senyawa-senyawa anti gizi dalam hasil pertanian dan mekanisme kerjanya.

Gizi Eksperimental

Pendahuluan tentang gizi experimental; Parameter-parameter dalam evaluasi gizi, Metode yang digunakan dalam gizi experimental (in vitro/in vivo, survey dan hewan percobaan); Modeling matematika (metabolisme vitamin, metabolisme protein dan asam amino, dan metabolisme energi); Metode untuk Data Kinetik; Simulasi Komplek dari Process Metabolisme dan Aspek Komputer dari Modelling.

Hidrologi Teknik & Agroklimatologi

Konsep tentang hidrologi dalam hubungannya dengan bidang teknik pertanian dan biosistem. Pembahasan kuliah mencakup pengertian dasar tentang hidrologi, yang terdiri komponen penyusun daur hidrologi (hujan, aliran permukaan, aliran bawah permukaan, dll), serta hubungan hidrologi dengan teknik pertanian dan biosistem. Sedangkan agroklimatologi mempelajari komposisi dan lapisan atmosfer bumi; Radiasi surya, intensitas dan lama penyinaran, kualitas sinar dan panjang hari; Tekanan udara dan angin, suhu udara dan tanah; Sirkulasi air, penguapan, awan, hujan, dan naraca air kaitannya dengan siklus hidrologi; Klasifikasi iklim dan iklim Indonesia secara singkat.

Hidroponik dan Aeroponik

Teknologi dan sistem hidroponik (media tanam, larutan nutrisi, pengendalian lingkungan mikro tanaman) dan budidaya secara aeroponik.

Ilmu Pertanian dan Biosistem

Pengertian budidaya pertanian, prinsip pengolahan tanah, penanaman, pemeliharaan tanaman, elaborasi produksi tanaman, interaksi iklim tanah tanaman dan konsekuensinya terhadap cara-cara budidaya tanaman, konsep dasar pertanian berkelanjutan, dan mampu melakukan proses produksi tanaman. Peranan tanaman dan kaitannya dengan kebudayaan, kemajuan ekonomi, dan kecukupan gizi untuk motivasi usaha peningkatan produksi tanaman: Konsep aliran energi, Struktur morfologi, dan fungsi tanaman; pertumbuhan tanaman dan fase-fasenya; perimbangan penggunaan dan penumpukan karbohidrat; reproduksi dan cara pembiakan tanaman; pembibitan dan teknologi benih; Teknik budidaya, membahas pancausaha secara mendasar; Sistem budidaya tanaman ganda.

Ilmu Pertanian Umum

Pengertian budidaya pertanian, prinsip pengolahan tanah, penanaman, pemeliharaan tanaman, elaborasi produksi tanaman, interaksi iklim tanah tanaman dan konsekuensinya terhadap cara-cara budidaya tanaman.

Ilmu Ukur Wilayah & Sistem Informasi Geografis

Definisi, ruang lingkup dan penggunaan dalam bidang pertanian, Bagian-bagian alat ukur, penggunaan alat ukur sederhana, pengunting, BTM, dan theodolith, Pengukuran penguntingan dan penentuan beda tinggi, pengukuran profil, pembuatan peta situasi dan topografi, interpretasi peta. Pengertian Sistem informasi geografik (SIG); sejarah perkembangan SIG; sistem perekaman, jenis dan interpretasi data penginderaan jauh; sumber manajemen dan analisis data SIG; serta penggunaan teknik SIG dalam bidang teknologi pertanian.

Industri Jasa Boga

Industri jasa boga (pendahuluan, pangan dan sosial, pengaruh kultur etnik); makanan dan katering (komoditi, nutrisi, ilmu pangan, dan pengawetan, perencanaan menu, Food Purchasing, storage and control dan Promotion and Seling; Catering Technology (Kitchen planning, Catering Equipment, Catering Service, Catering systems, dan . Computers in catering); Legislation and katering (Health and safety, Hygiene, Industrial relations dan Guide to study and employment);

ISBD

Pengantar ISBD (Hakikat dan ruang lingkup ISBD; ISBD sebagai alternatif pemecahan masalah sosial budaya); Manusia sebagai makhluk budaya; (Hakikat manusia sebagai makhluk budaya; Apresiasi terhadap kemanusiaan dan kebudayaan; Etika dan estetika berbudaya; Memanusiakan manusia melalui pemahaman konsep-konsep dasar manusia; problematika kebudayaan); manusia sebagai individu dan makhluk sosial (Hakikat manusia sebagai individu dan makhluk sosial; Fungsi dan peran manusia sebagai individu dan makhluk sosial; Dinamika interaksi sosial; Dilema antara kepentingan individu dan kepentingan masyarakat); Manusia dan Peradaban (Hakikat peradaban; Manusia sebagai makhluk beradab dan masyarakat adab; Evolusi budaya dan wujud peradaban dalam kehidupan sosial budaya; dinamika peradaban global; problematika peradaban pada kehidupan manusia); Manusia: Keragaman dan Kesetaraan (Hakikat keragaman dan kesetaraan manusia; kemajuan dalam dinamika sosial dan budaya; keragaman dan kesetaraan sebagai kekayaan sosial budaya bangsa; Problematika keragaman dan kesetaraan serta solusinya dalam kehidupan masyarakat dan negara); Manusia: Nilai, Moral dan Hukum (Hakikat, fungsi, dan perwujudan nilai, moral dan hukum dalam kehidupan manusia, masyarakat dan negara; keadilan, ketertiban dan kesejahteraan sebagai wujud masyarakat yang bermoral dan mentaati hukum; problematika nilai, moral dan hukum dalam masyarakat dan negara); Manusia: Sains, Teknologi dan Seni (Hakikat dan makna sains, teknologi dan seni bagi manusia; Dampak penyalahgunaan IPTEKS pada kehidupan sosial dan budaya; Problematika pemanfaatan IPTEKS di Indonesia); Manusia dan Lingkungan (Hakikat dan makna lingkungan bagi manusia; kualitas penduduk dan lingkungan terhadap kesejahteraan manusia; Problematika lingkungan sosial budaya yang dihadapi masyarakat; Isu-isu penting tentang persoalan lintas budaya dan bangsa).

Kapita Selekta

Pemahaman penggunaan bahasa asing (bahasa Inggris) dalam menelaah ilmu dan teknologi pangan, komponen tulisan ilmiah, cara penulisan karya ilmiah dan penyampaian hasil karya ilmiah secara lisan (teknik seminar yang efektif).

Kalkulus

Fungsi beserta penerapannya, integral fungsi, fungsi transenden, teknik pengintegralan beserta penerapan integral dan pengantar persamaan diferensial dan matrik dengan penekanan lebih banyak pada aspek penghitungan dan aplikasi dalam optimasi.

Karakteristik Teknik Hasil Pertanian

Prinsip-prinsip pengukuran karakteristik fisik, mekanik, thermal, elektrik dan optik bahan hasil pertanian; analisis, interpretasi, aplikasi data eksperimen yang berhubungan dengan pemanenan, penanganan, pengolahan, penyimpanan dan evaluasi mutu.

Kekuatan Bahan Konstruksi

Tenaga tarik dan tekan. Sistem gaya statis tertentu, silinder dan lingkungan berdinding tipis. Tegangan geser, torsi. Gaya lintang dan macam lentur, centroid dan balok. Balok statis tidak tentu. Analisis mengenai tegangan-regangan dan deformasi elastis dari anggota-anggota konstruksi mesin, peralatan dan bangunan.

Keamanan Pangan dan HACCP

Pengertian keamanan pangan pada sistem pengolahan pangan, sumber bahaya (fisik, kimia dan mikrobiologi) dan penentuan resiko bahaya, cara pengendalian bahaya selama penanganan dan pengolahan, penanganan resiko bahaya pada komponen pangan, prinsip dan langkah-langkah HACCP, penentuan titik kritis dalam sistem pengolahan, aplikasi HACCP dalam berbagai penanganan dan pengolahan pangan.

Keteknikan Pengolahan I

Pembahasan dan pendalaman penerapan dasar-dasar rekayasa proses: pengeringan, pendinginan, pembekuan serta pengecilan ukuran. Pengeringan meliputi prinsip-prinsip aktivitas air untuk pengawetan bahan pangan, penggunaan psychrometric chart, mekanisme proses pengeringan, laju pengeringan, sistem dan aplikasi pengeringan. Pendinginan meliputi aspek mekanisme proses pendinginan, evaluasi pendinginan kondisi mantap (steady state) dan tidak mantap (unsteady state), mesin dan peralatan pendinginan/ pembekuan, perhitungan-perhitungan beban pendinginan, Pembekuan meliputi sifat bahan beku, penurunan titik beku, teori formasi dan pertumbuhan kristal es, perubahan entalpi selama pembekuan dan pendugaan laju pembekuan. Pengecilan ukuran meliputi teori pendekatan klasik (pendekatan energi), perhitungan-perhitungan dalam pengecilan ukuran.

Keteknikan Pengolahan II

Teori-teori yang mendasari proses pencucian dan ekstraksi, evaporasi, distilasi, kristalisasi, membran proses. Dasar-dasar proses meliputi mekanisme proses, jenis dan macam peralatan proses, pengendalian proses dan cara perhitungan secara kuantitatif pada proses-proses tersebut.

Kewirausahaan

Pendahuluan: Pentingnya kewirausahaan, Pengertian kewirausahaan, Sikap mental wirausahawan; Aspek Resiko dan Ketidak Pastian dalam Berusaha : Pengertian resiko dan ketidak pastian, Identifikasi resiko, Pengukuran resiko, Pengendalian resiko; Proses Pengambilan Keputusan dalam Berusaha : Proses pengambilan keputusan, Faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan, Faktor yang menghambat dalam pengambilan keputusan, Keputusan investasi; Perencanaan Bisnis : Pengertian perencanaan bisnis, Strategi memulai bisnis, Pengembangan rencana usaha, Prinsip menghasilkan laba; Manajemen Bisnis : Perencanaan dan pengendalian keuangan, Mencari dan Memanfaatkan Peluang Pasar: Praktikum Lapangan : Uraian contoh wirausaha sukses, Menyusun rencana usaha beberapa jenis usaha pengolahan produksi pertanian, Menganalisis kemampuan perusahaan menghasilkan laba dari aspek biaya dan penerimaan (Aspek finansial), Menganalisis manajemen produksi dan personalia beberapa perusahaan, Analisa pola pemasaran beberapa komoditi pertanian dan olahannya.

Kewarganegaraan

Filsafat pancasila (pancasila sebagai sistem filsafat; pancasila sebagai ideologi bangsa dan negara); identitas nasional (karakteristik identitas nasional; proses berbangsa dan bernegara); politik dan strategi (sistem konstitusi; sistem politik dan ketatanegaraan Indonesia); Demokrasi Indonesia (konsep dan prinsip demokrasi; Demokrasi dan Pendidikan demokrasi); Hak Azasi Manusia dan Rule of Law (Hak Asasi Manusia; Rule of Law); Hak dan Kewajiban Warga Negara (Warga Negara Indonesia ; Hak dan kewajiban Warga Negara Indonesia); Geopolitik Indonesia (Wilayah sebagai ruang hidup ; Otonomi Daerah; Geostrategi Indonesia (konsep Asta Gatra ; Indonesia dan pertamanya dunia).

Kimia Analitik

Pengertian, perspektif dan penggolongan analisis, ekstraksi komponen, analisis kualitatif, aside-reduktometri, kelatometri spektrofotometer UV-Vis, teknik kromatografi secara umum, kromatografi kertas, lapis tipis, kolom, gas, dan cair kinerja tinggi, serta elektroforesis.

Kimia Dasar

Penjelasan mengenai bahan, senyawa, unsur dan cara-cara pengukuran dengan menggunakan angka signifikasi, teori atom dan proses penemuannya, perhitungan Kimia dengan stokiometri dan zat-zat berbentuk larutan, hukum-hukum gas ideal, gas nyata dan perhitungannya, elektron dalam atom, dasar-dasar ikatan kimia, keseimbangan kimia, keseimbangan homogen dan heterogen, konsep asam dan perhitungan pH, elektrolit dan campuran penahan.

Kimia Organik

Konsep dasar ikatan kovalen, stereokimia (alkana, sikloalkana,alkena dan kiralitas), sifat fisik, sifat kimia, struktur, tata nama, dan reaksi reaksi yang berhubungan dengan gugus fungsi (hidrokarbon alifatik, siklik, dan aromatik, alkil halide, alcohol, fenol, eter dan epoksida, senyawa karbonil [aldehida, keton, asam karboksilat, dan turunannya, amina]), serta struktur dan reaktivitas makromolekul penyusun kehidupan (karbohidrat, asam amino, peptide, protein, lipid, dan asam nukleat).

Kimia Pangan

Pembahasan mengenai konstituen dan perubahan secara fisikokimia pada konstituen-konstituen (lipida, pigmen, vitamin dan mineral), serta perubahan sifat fisikokimia: flavor, food additive serta interaksi antar konstituen.

Konversi Energi

Mempelajari perubahan bentuk energi dari bentuk yang satu ke bentuk lain, mekanisme perubahan energi, klasifikasi dan jenis energi, konversi energi listrik, instalasi penyediaan dan penyaluran energi listrik.

Kuliah Kerja Nyata

Pelaksanaan KKN dimaksudkan untuk melatih kemampuan mahasiswa dalam mengenali permasalahan di masyarakat, mengorganisasi dan bekerja kelompok, menyusun rencana kegiatan, mengelola penyediaan penggunaan sumber daya, dan berkarya nyata bagi masyarakat.

Manajemen Agroindustri

Rantai agroindustri dari hulu (*on-farm*) ke hilir (*off-farm*) yang perlu dikelola dengan efisien sebagai satu kesatuan rantai yang tak terpisahkan. Peran kritis manajemen rantai pasok (*supply chain management/SCM*). Konsep pertanian presisi (*precision agriculture*) yang memperhitungkan berbagai keragaman (*heterogenitas*) berbagai parameter yang terkait dengan wilayah geografis, iklim, kondisi transportasi, standar mutu, dan preferensi pasar dalam setiap simpul rantai agroindustri. Teknologi informasi yang handal dan berkinerja tinggi untuk mendukung manajemen rantai agroindustri yang prima.

Manajemen Industri

Pengertian tentang manajemen, problem dan konsep teori dalam manajemen, pola manajemen, pendapat-pendapat dan bentuk organisasi manajemen, perencanaan dan pengorganisasian kepemimpinan, pengawasan manajemen dalam industri dan perusahaan.

Manajemen Mesin Dan Peralatan Pertanian

Pengelolaan pemeliharaan mesin dan peralatan pertanian, reliabilitas, maintainabilitas dan availabilitas, perencanaan pemeliharaan dan penjadwalan, pemeliharaan preventif, replasemen dan perbaikan mesin dan peralatan, manajemen sparepart yang efektif, sistem-sistem informasi manajemen pemeliharaan.

Matematika Dasar

Logika, himpunan, barisan dan deret Aritmatika dan Geometri, penerapan matriks, solusi sistem persamaan linier, system bilangan riil, ketaksamaan, nilai mutlak, akar kuadrat, kuadrat, Garis Lurus, fungsi dan grafiknya, operasi pada fungsi, fungsi trigonometri, fungsi transenden, teorema limit, kekontinuan fungsi.

Matematika Teknik

Mengetahui dan memahami pengertian ilmu matematika teknik yang terkait dengan kepentingan Teknologi pangan dan agroindustri (TP), dengan bahasan tentang formulasi matematis dari fakta kenyataan dalam : pendekatan teoritis teknik dan terapan di bidang TP. Evaluasi akurasi dan ketepatan teoritis dengan fakta di lapangan. Metode pembentukan model matematik yang relevance di bidang TP.

Mekanika Fluida

Pengetahuan tentang konsep dasar dan sifat-sifat fluida kompresibel dan non kompresibel, statika fluida, dinamika fluida dan dasar-dasar aliran potensial, analisis dimensi, pengukuran aliran melalui lubang, pengukuran aliran ambang, kehilangan energi melalui pipa, pengaliran dalam pipa dan aliran melalui saluran terbuka.

Mekanika Teknik

Merupakan ilmu utama untuk perilaku struktur, atau mesin terhadap beban yang bekerja padanya. Perilaku struktur tersebut umumnya adalah lendutan dan gaya-gaya (gaya reaksi dan gaya internal). Membahas tentang gerakan benda-benda, sistem gaya, aksi gaya, resultan gaya, momen dan kopel, keseimbangan partikel, dan keseimbangan benda tegar.

Mekatronika dan Robotika

Matakuliah ini membahas aspek mekatronika dan penerapannya untuk pengendalian mesin/peralatan. Cakupan matakuliah meliputi antara lain: aplikasi dasar-dasar kontrol, integrasi sensor/transducer dan sistem kendali, pengendalian sistem mekanik dengan komputer/prosesor mikro, teknik akuisisi data, dll. Penerapan robotika di bidang pertanian dan industri.

Mesin Industri Pertanian

Pendahuluan sejarah perkembangan mesin dan peralatan, persyaratan mesin dan peralatan: perhitungan usaha dan daya. Gaya gerak yang dipindahkan, peralatan pembantu (alat pembantu instalasi mekanik dan instalasi): Sumber tenaga (manusia, hewan, air, angin, motor bakar, listrik, surya, tenaga atom, gravitasi, biomassa). Pengetahuan alat dan mesin untuk pascapanen dan keperluan industri.

Mesin dan Peralatan (ITP)

Pendahuluan sejarah perkembangan mesin dan peralatan, persyaratan mesin dan peralatan: perhitungan usaha dan daya. Gaya gerak yang dipindahkan, peralatan pembantu (alat pembantu instalasi mekanik dan instalasi): Sumber tenaga (manusia, hewan, air, angin, motor bakar, listrik, surya, tenaga atom, gravitasi, biomassa). Pengetahuan alat dan mesin prapanen dan prosesing.

Mesin Produksi Pertanian

Mata kuliah ini mencakup pokok bahasan tentang : 1) Alat dan Mesin pengolahan tanah primer, 2) Alat dan Mesin pengolahan tanah sekunder, 3) Alat dan Mesin tanam, 4) Alat dan Mesin pemupukan, 5) Alat dan mesin pengendali gulma, 6) Alat dan Mesin pengendalian hama dan penyakit, 7) Alat dan mesin pemanen biji-bijian, jagung, kapas dan umbi-umbian, 8) kapasitas kerja alat dan mesin pertanian, dan 9) Pemilihan alat dan mesin pertanian.

Metode Ilmiah

Mempelajari cara-cara melakukan penelitian ilmiah termasuk membuat usulan penelitian, pelaksanaan penelitian dan pembuatan laporan hasil penelitian. Selain itu juga membahas proses penelitian secara umum, mulai dari; penentuan masalah, tinjauan pustaka, identifikasi variable penelitian percobaan, pengamatan dan pengumpulan data, interpretasi hasil analisis percobaan, dan tata cara penulisan karya ilmiah (skripsi) dan publikasi ilmiah serta tata cara seminar.

Mikrobiologi Umum

Penggolongan mikroorganisme dan taksonomi mikroba, struktur sel, pertumbuhan sel, pertumbuhan mikroba, metabolisme, ekologi mikroba, aspek mikroba di bidang industri pangan dan pengenalan rekayasa genetika.

Mikrobiologi Pangan

Sejarah mikroorganisme dalam pangan, habitat taksonomi dan parameter pertumbuhan, mikroorganisme dalam pangan, pendugaan dan pengukuran mikroorganisme dalam pangan, ketahanan mikroba karena proses pengolahan, indikator

keamanan dan kualitas pangan, prinsip pengendalian mutu dan keamanan pangan secara mikrobiologis, dan kriteria mikrobiologis.

Pangan Fungsional

Mata kuliah ini membahas tentang teknologi baru tentang produk pangan fungsional: mikroenkapsulasi produk pangan fungsional, nanoenkapsulasi bahan pangan, pengaruh interaksi air dan struktur ligand, supercritical karbon dioksida dan air subkritik; zat pelengkap dalam pengolahan pangan fungsional, sistem penyaluran pada pangan fungsional, penggunaan tanaman fungsional untuk pangan fungsional berkhasiat, penggunaan bahan dari susu sebagai pangan fungsional, probiotik dan prebiotik, pengaruh pengolahan makanan terhadap stabilitas antioksidan bahan pangan, pengembangan dan komersialisasi mikroalga berbasis lemak, peran pangan fungsional (misalnya asam lemak omega 3,6 dan 9), dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh, diet; nutrisi dan penyebabnya, Peran pangan fungsional terhadap peradangan dan penyakit neurodegenerative, gizi pada anak, dan kesehatan tulang.

Penanganan dan Pengolahan Limbah Industri Pangan

Pengenalan jenis limbah industri pangan, aplikasi HACCP terkait dengan limbah industri pangan, sistem penanganan dan pengolahan limbah industri pangan, pemanfaatan limbah menjadi produk yang aman dan bermanfaat.

Pendidikan Agama Islam

Tuhan Yang maha esa dan ketuhanan (keimanan dan ketaqwaan; filsafat ketuhanan atau teologi); Manusia (hakikat manusia; martabat manusia; tanggungjawab manusia); Hukum (menumbuhkan kesadaran untuk taat hukum Tuhan; fungsi profetik agama dalam hukum); Moral (agama sebagai sumber moral; akhlak mulia dalam kehidupan); Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Seni (iman, ipteks, dan amal sebagai kesatuan; keajiban menuntut dan mengamalkan ilmu; tanggung jawab ilmuwan dan seniman); Kerukunan antar umat beragama (agama merupakan rahmat Tuhan bagi semua; kebersamaan dalam pluralitas beragama); Masyarakat (masyarakat berabad dan sejahtera; peran umat beragama dalam mewujudkan masyarakat berabad dan sejahtera; Hak Asai Manusia dan demokrasi); Budaya (budaya akademik; etos kerja; sikap terbuka; dan adil); Politik (kontribusi agama dalam kehidupan berpolitik; peran agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa).

Pendidikan Agama Hindu

Penghadayatan keagamaan yang mantap kepada Sang hyang Widhi Tuhan Yang Maha Esa sehingga mampu mengendalikan diri dalam berpikir, berbicara, berbuat dalam pengabdian pada nusa, bangsa dan negara.

Pendidikan Agama Budha

Pemahaman tentang Agama Budha dan pengamalannya dalam masyarakat beragama, dharma dan kebaktian untuk iman (Sadha) dalam menjaga kelangsungan hidup agama, bangsa dan negara berdasarkan Pancasila dan UUD 1945.

Pendidikan Agama Katolik

Pengetahuan tentang manusia yang beriman kepada Allah melalui Kristus di Gereja, hidup menggereja dan masyarakat dalam rangka pengembangan sikap dan mentalitas hidup pribadi seseorang.

Pendidikan Agama Kristen Protestan

Pemahaman dan penghayatan keberadaan diri umat beriman sebagai orang yang percaya kepada Allah. Mampu menyatakan iman dalam kehidupan sehari-hari dalam hubungannya dengan Allah, sesama manusia, alam semesta, bangsa dan negara.

Pendidikan Pancasila

Landasan dan Tujuan Pendidikan Pancasila; Pancasila sebagai suatu sistem filsafat; pancasila sebagai suatu sistem Nilai; Sejarah lahirnya rumusan pancasila sebagai dasar Negara; Pancasila sebagai konteks ketatanegaraan RI (UUD 1945, setelah amendement dan peraturan perundang-undangan dalam bidang politik; pancasila sebagai paradigma kehidupan dalam bermasyarakat, berbangsa dan bernegara.

Pemrograman Komputer

Mengenal perangkat keras dan lunak komputer. Dasar-Dasar Algoritma. Pemrograman komputer dalam bahasa Pascal dan Basic. Penerapan komputer untuk analisis statistik, pembuatan grafik, tabulasi dan penulisan ilmiah dengan menggunakan beberapa program paket, untuk masalah-masalah di bidang keteknikan pertanian.

Pengantar Bioteknologi Pangan

Pengetahuan dasar mengenai ruang lingkup dan pengembangan aplikasi dan perkembangan produk-produk pangan. Pemanfaatan organisme (enzim) untuk menghasilkan suatu produk pangan baik secara konvensional maupun modern, memahami teknik rekayasa DNA untuk menghasilkan strain baru yang bermanfaat bagi pengembangan produk pangan yang melibatkan yeast, bakteri, dan mikroorganisme lain.

Pengantar Teknologi Pertanian

Pengetahuan mengenai ruang lingkup teknologi pertanian, mencakup garis-garis besar, aspek-aspek penanganan dan pengolahan hasil-hasil pertanian, keteknikan dalam pengolahan, manajemen industri, daya dan alat-alat mesin pertanian. Gambaran tentang lingkup lapangan kerja dan tanggung jawab di bidang teknologi pangan dan agroindustri. Kecenderungan arah perkembangan mutakhir bidang teknologi pertanian di Indonesia dan dunia.

Pengantar Ilmu Ekonomi

Pengertian dan Ruang Lingkup Ilmu Ekonomi: pengertian ilmu ekonomi, barang ekonomi dan barang bebas, masalah dasar dan ruang lingkup ilmu ekonomi; Metode Analisa Dalam Ilmu Ekonomi : meramalkan tingkah laku manusia, metode-metode dalam ilmu ekonomi, peranan manajemen dalam manajemen manajerial; Ekonomi Pasar: Pengertian pasar, Hakekat ekonomi pasar, Sistem harga dalam ekonomi pasar, Pelaku dan pengawas ekonomi pasar; Dasar-dasar Teori Permintaan, Penawaran dan Harga Pasar: Dasar-dasar teori permintaan (pengertian dan hukum permintaan, faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan, fungsi dan kurve permintaan, pergerakan dan pergeseran kurve permintaan), Dasar-dasar teori penawaran (pengertian dan hukum Penawaran, faktor-faktor yang mempengaruhi Penawaran, fungsi dan kurve Penawaran, pergerakan dan pergeseran kurve Penawaran), Harga pasar (Pengertian harga pasar, kurve permintaan dan kurve penawaran, excess demand dan excess supply); Elastisitas Permintaan dan Elastisitas Penawaran: Elastisitas permintaan, Faktor-faktor yang mempengaruhi elastisitas permintaan, Elastisitas penawaran, Faktor-faktor yang mempengaruhi elastisitas penawaran; Teori Tingkah Laku Konsumen: Keputusan-

keputusan konsumen, Pendekatan marginal utility, pendekatan indifferen curve; Teori Tingkah Laku Produsen: Keputusan-keputusan produsen, Faktor dan fungsi produksi, Produksi optimal, Perhitungan ongkos dan keuntungan; Teori Bentuk Pasar : Bentuk-bentuk pasar, Teori pasar persaingan sempurna, Teori pasar monopoli, Perbedaan pasar monopoli dan pasar persaingan; Bentuk Perekonomian dan Pasar Makro : Model arus lingkaran perekonomian, Bentuk-bentuk perekonomian, Bentuk pasar ekonomi makro; Sasaran-sasaran Kebijakan Makro: Pendapatan nasional, Inflasi, Pengangguran, Nilai tukar, Neraca pembayaran; Kebijakan Moneter dan Fiskal : Kebijakan-kebijakan moneter, Kebijakan-kebijakan fiskal; Perdagangan Internasional : Teori perdagangan internasional, keseimbangan internasional dan perdagangan bebas, hambatan-hambatan perdagangan bebas.

Pengembangan Produk Baru

Pendahuluan, siklus hidup produk, kunci sukses dan kegagalan produk baru, strategi pengembangan dan inovasi, proses pengembangan produk, pengetahuan dasar pengembangan produk, konsumen dalam pengembangan produk, pengelolaan proses pengembangan produk, studi kasus pengembangan produk pangan dan strategi dalam meningkatkan proses pengembangan produk baru, dan aplikasi pengembangan produk baru pada berbagai produk pangan.

Pengendalian Mutu

Peraturan-peraturan yang terkait dengan mutu, Pemahaman konsep mutu dan aplikasi konsep pengendalian mutu termasuk GMPS, GSPS, faktor-faktor penentu mutu. Keterkaitan antara pengendalian mutu, penjaminan mutu dan manajemen mutu, Sistem otomatisasi dalam pengendalian mutu, Teknik pengambilan sampel, Perumusan standar mutu, penerapan dan pengembangan sistem sertifikasi (ISO 9900, ISO22000 dan kehalalan).

Pengetahuan Bahan (ITP)

Mata kuliah pengetahuan bahan ini bertujuan untuk memberikan pengenalan dan pemahaman bahan pangan alami asal nabati, hewani dan ikan, terutama yang diproduksi dalam negeri atau yang mempunyai arti perdagangan internasional. Ulasannya meliputi aspek-aspek sumber, proses produksi, variabel/breed/ras, morfologi, histologi, komposisi sifat fisik, mikrobiologi, perubahan pasca panen dan pasca mortem, klasifikasi mutu serta perlakuan serta persiapan untuk pemasaran sehingga mendapat pengarahannya pemanfaatan untuk industri, sumber gizi dan perdagangan. Penggolongan bahan pangan dilakukan atas dasar kesamaan sifat sumber, yaitu umbi-umbian, biji-bijian, sayur-sayuran, buah-buahan, penyegar, rempah-rempah, daging, telur, susu dan ikan.

Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian (TEP)

Mata kuliah pengetahuan bahan ini bertujuan untuk menerapkan karakteristik bahan hasil pertanian untuk kebutuhan perancangan dan penanganan bahan hasil pertanian (seralia, umbi-umbian, kacang-kacangan, sayuran, buah, susu, daging, telur, dan ikan). Pembahasannya meliputi: bahan hasil pertanian, karakteristik fisik (bentuk, ukuran, luas permukaan, volume, tekstur, densitas, friction factor, dan porositas) bahan hasil pertanian, karakteristik bahan kimia (komponen makro dan mikro), karakteristik termal (panas spesifik, konduktivitas termal, koefisien perpindahan panas, dan difusivitas termal), karakteristik hidratisasi, karakteristik warna dan listrik, dan penerapan karakteristik bahan untuk kebutuhan perancangan.

Perbengkelan

Mata kuliah perbengkelan mencakup pokok bahasan tentang : alat ukur dan toleransi, kerja bangku, teknik penyambungan logam, operasi pemotongan logam, mesin perkakas bengkel dan pekerjaan pelat dan ulir.

Perencanaan Elemen Mesin

Memberikan pengetahuan dasar perencanaan elemen mesin yang meliputi poros, pasak, bantalan, sistem transmisi: sabuk tipe plat, tipe-V dan roda gigi, sistem kendali (rem, kopling), ulir dan pegas. Tugas perencanaan mesin dan peralatan.

Perancangan Unit Pengolahan

Sejarah dari aspek sosial dan teknik, program-program pada plant design, dokumentasi plant design, evaluasi alternatif sintetis, evaluasi alternatif sistem, bagan alir masa/energi, lokasi dan tata letak, sistem perbankan/bunga, bangunan dan peralatan serta pendugaan harga, sanitasi dan higienis, pilot plant, sistem biaya pada pabrik, biaya maintainen, biaya investasi, biaya operasional, evaluasi: sensitifitas/kelayakan/keuntungan, contoh-contoh pabrik skala : penanganan pangan, pengolahan berbahan baku pangan, industri berbahan baku pangan dan lainnya.

Perencanaan Pangan dan Gizi

Perencanaan program pangan dan gizi wilayah yang mencakup analisis situasi, analisis penyebab dan prioritas masalah, Analisis kebutuhan, Perumusan rencana strategi serta rancangan implementasi dan advokasi. Program pangan dan gizi wilayah dalam kerangka sistem ketahanan pangan dan gizi sebagai integrasi pembangunan nasional maupun daerah.

Pengukuran dan Instrumentasi

Hukum arus dan tegangan, komponen dasar elektro, sumber arus AC/DC, Prinsip kerja sistem pengukuran, transduser, pengolahan signal digital, kalibrasi alat ukur, pengukuran besaran fisis, interfacing dengan komputer, pengantar sistem kontrol, Pengertian sistem kontrol, prinsip pengontrolan proses, kontrol otomatis, aksi kontroler, mampu menggunakan instrumen pengendali, serta mampu melakukan pembacaan hasil.

Pengetahuan Bahan Teknik

Pengenalan sifat-sifat mekanik, fisik, dan kimiawi dari berbagai macam bahan atau material padat (solida); pengenalan bahan teknik keramik, polimer, dan logam yang digunakan pada konstruksi bangunan dan mesin serta peralatan yang berhubungan dengan bidang pertanian; dan pengetahuan mengenai pengujian dan standarisasi bahan.

Pindah Panas

Mengetahui dan memahami pengertian pindah panas, sebagai dasar teknik pengetahuan di bidang teknologi pangan dan agroindustri (TP), dengan membahas tentang: mekanisme pindah panas konduksi, konveksi dan radiasi, pindah panas pada geometrik benda, benda kosong, benda pejal, panas pembangkit, konduksi kondisi mantap dan tak mantap, konveksi paksa dan konveksi bebas. Evaluasi dapat dilakukan pada kemampuan prediksi kejadian menurut ruang dan waktu yang terjadi pada suatu benda baik energi dan distribusi temperaturnya. Metode evaluasi dilaksanakan dalam praktek laboratorium dan kejadian sehari-hari di lapangan.

Pompa dan Kompresor

Mata kuliah ini berisi pengetahuan tentang pompa, cara kerja, komponen utama, dasar perhitungan instalasi pompa, klasifikasi pompa dan jenis impeler pompa sentrifugal, cara kerja kompresor dan klasifikasi kompresor, penggunaan kompresor, pemilihan, dan perancangan.

Praktek Kerja Lapangan

Mata kuliah ini bertujuan untuk memperkenalkan kepada mahasiswa kegiatan penerapan teori di dalam dunia kerja di bidang pangan dan keteknikan pertanian, meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta keterampilan di industri skala menengah ke atas, balai penelitian dan pengembangan, dan laboratorium terkait dengan bidang ilmu.

Praktikum Kimia Organik

Reaksi-reaksi pada alkana,alkuna, alkena, aldehid, keton dan alkohol; Identifikasi gula reduksi, Identifikasi Pati, Identifikasi Protein, Identifikasi Lemak, Identifikasi Vitamin.

Praktikum Kimia dan Analisis Pangan

Teknik analisa pangan mencakup analisis proksimat (air, abu, protein dan sifatnya, lemak/lipida dan sifatnya serta karbohidrat), serat, vitamin dan mineral dengan berbagai metode analisis. Pengaruh pengolahan secara fisik dan kimia terhadap sifat fisiko-kimia komponen pangan

Praktikum Mikrobiologi Pangan

Teknik umum dan standar yang digunakan pada uji-uji mikrobiologi, pengawetan kultur (starter, metode perhitungan mikrobiologi, analisis kecukupan sanitasi dan analisis bakteri patogen, fermentasi secara tradisional dan non tradisional (produk-produk mikrobiologi, enzim dan sebagainya).

Praktikum Biokimia dan Gizi Pangan

Identifikasi sifat fungsional komponen pangan, kerja enzim dan kinetika enzim, pengaruh enzimatis terhadap sifat fungsional pangan, pengaruh pengolahan terhadap sifat fungsional pangan.

Praktikum Usaha

Perencanaan usaha skala mikro, optimasi tahapan pengelolaan pada perencanaan usaha, dilanjutkan dengan pelaksanaan usaha secara mandiri atau kelompok (dari bahan baku, sistem pengolahan sampai pemasaran), dan evaluasi keekonomian.

Rancang Bangun Mesin dan Peralatan

Analisis perancangan mesin dan peralatan dihubungkan dengan sifat teknik bahan hasil pertanian. Konsep-konsep penggunaan persamaan-persamaan yang diperlukan untuk perancangan treshers, separator, pembersih dan sorting, penanganan bahan hasil pertanian, penggilingan, pengeringan dan pengudangan.

Rancang Bangun Irigasi Lahan Kering

Pengetahuan teknis manajemen penggunaan air, teknologi yang digunakan, Analisis perancangan mesin dan peralatan irigasi untuk lahan kering.

Rancangan Penelitian dan Penyajian Ilmiah

Dasar-dasar perancangan penelitian dan penyajian ilmiah, aplikasi rancangan percobaan seperti RAL, RAK, Rancangan faktorial, respond surface methodology

(RSM), Principle component analysis (PCA), teknik pengumpulan data melalui focus group discussion (FGD), in-depth interview (IDI), dan kuisisioner termasuk uji validilitas dan plagiarisme dalam melakukan penelitian dan penulisan ilmiah, teknik penulisan karya ilmiah menurut kaidah-kaidah penulisan bahasa Indonesia yang baik dan benar seperti membuat usulan penelitian, usulan magang/praktek lapang, makalah ilmiah, karya ilmiah populer, termasuk teknik membuat ilustrasi, sitasi dan kepustakaan. Cara penyajian karya ilmiah yang meliputi pembuatan bahan presentasi dan teknik presentasi oral dan poster.

Riset Operasi

Sejarah Pemrograman Linier, Metode Grafik, Metode Simpleks, Metode Transportasi, Masalah Penugasan, Metode Antrian, Metode Jaringan Kerja dan Demo Program QM/LINDO).

Sanitasi Industri Pangan

Sanitasi dan industri pangan, hubungan antara biosecurity dan sanitasi, hubungan antara mikroorganisme dengan sanitasi, hubungan antara penyebab alergi dengan sanitasi, sumber kontaminasi pangan, kebersihan diri dan sanitasi penanganan pangan, peran HACCP dalam sanitasi, jaminan kualitas pada sanitasi, senyawa pembersih, sanitiser, peralatan sanitasi, penanganan limbah produk, pengendalian hama, desain sanitasi dan konstruksi pada pengolahan pangan, produksi makanan berkadar air rendah dan sanitasi penyimpanan, aplikasi sanitasi dan manajemennya pada pabrik pengolahan susu, seafood, buah dan sayuran, muniman, serta jasa makanan.

Satuan Operasi (TEP)

Pendahuluan dan ruang lingkup penguasaan suatu proses operasi dalam bentuk filosofi diagram kotak hitam; Hukum dasar tentang neraca bahan, satuan, gas ideal, perpindahan

Satuan Operasi I (ITP)

Konsep dasar satuan operasi pada pangan, Sistem satuan dan dimensi, masa dan energi (neraca keseimbangan, fenomena perpindahan masa dan energi, perpindahan moment/masa/energy), campuran udara dan air, rheologi pada produk pangan, pindah fluida pada perpipaian, sirkulasi fluida pada bahan porus, penyaringan, penyiapan proses oleh membran.

Satuan Operasi II (ITP)

Proses termal pada pangan, pindah panas konduksi/konveksi/radiasi, perubahan panas pada pangan, proses termal pada pangan, pengawetan pangan oleh pendinginan, pengeringan, evaporasi, distilasi, absorpsi, ekstraksi solid/cairan, adsorpsi dan ion exchanger.

Seminar

Mata kuliah seminar pada PS TEP berisi pemaparan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh mahasiswa PS TEP dan merupakan bagian dari tugas akhir (skripsi), sedangkan Mata kuliah seminar pada PS ITP memuat penelaahan permasalahan dari pustaka maupun lapangan di bidang ilmu dan teknologi pangan dan potensinya sebagai bahan kajian penelitian sesuai pilihan minat: Teknologi Pangan (TP), Mikrobiologi Pangan (MP) atau Nutrisi Pangan (NP). Hasil penulisan dievaluasi melalui seminar dan hasilnya dapat digunakan sebagai bahan tugas akhir (skripsi).

Sifat Fisik dan Inderawi

Penggunaan kemampuan indera manusia untuk mengukur, mengobservasi sifat-sifat dan ekseptabilitas pangan dan aplikasinya dalam pengawasan mutu dan penelitian. Pembahasan meliputi pengenalan sifat organoleptik, manusia sebagai panelis, laboratorium uji organoleptik, retriemen panelis, penyiapan dan persiapan sampel, metode dan pengukuran uji sensori, strategi uji sensori (kesalahan psikologis, replikasi, randomisasi, penataan percobaan/rancangan percobaan dan sistem uji perbedaan/anova). Prinsip dasar sifat fisik (misalnya warna, tekstur, kekentalan, lemak, densitas, parameter fisik lainnya) dan aplikasi berbagai metode uji fisik pada pangan dan instrument uji fisik.

Statistika

Melalui serangkaian kegiatan pembelajaran mahasiswa mampu menganalisis data dan menyelesaikan masalah khususnya dalam bidang teknik pertanian dan biosistem. Peokok bahasan meliputi: Konsep dasar statistika, Penyajian Data, Ukuran Gejala Pusat dan letak data, Ukuran dan Penyebaran Data, Distribusi Peluang, Uji Hipotesis, Analisis Varians (ANOVA), Analisis Regresi, Analisis Korelasi.

Metode Statistika

Ruang lingkup dan kegunaan Statistika, Pengertian data dan jenis data, Distribusi frekuensi, Harga-harga Tengah, Harga-harga Simpangan, Teori probabilitas, Distribusi probabilitas, Estimasi, Uji hipotesis, regresi dan korelasi (sederhana dan ganda).

Skripsi

Melakukan persiapan, pelaksanaan dan penyelesaian penelitian di laboratorium atau di lapangan serta penyusunan karya tulis ilmiah hasil penelitian yang kemudian dipertanggungjawabkan dalam ujian skripsi dihadapan tim penguji.

Survey dan Analisis Data Gizi

Prinsip pengolahan dan analisis data pangan mencakup pengkodean, operasi file, komputasi dan formulasi data ketersediaan, konsumsi, kecukupan gizi, analisa data mencakup penggunaan perangkat lunak komputer dibidang statistika serta perangkat lunak pendukung untuk melakukan analisis statistika deskriptif maupun inferensia.

Teknik Bioproses I

Mampu mengidentifikasi proses produksi yang melibatkan agen biologi, komponen-komponen yang terlibat dalam proses, dan mempelajari keterkaitan antar komponen dalam sebuah sistem yang utuh.

Teknik Bioproses II

Mampu merancang komponen, sistem, proses, maupun produk yang menggunakan prinsip teknologi bioproses dengan mempertimbangkan aspek-aspek keteknikan ekonomi, sosial, kesehatan, keselamatan, dan lingkungan; Mampu menerapkan konsep rekayasa hayati.

Teknik Bioreaktor

Pengetahuan yang lengkap tentang proses bioteknologi yang aman, ramah lingkungan, dan terbarukan, mulai dari mikrobiologi, kinetika, bioreaktor sampai pada perolehan dan pemurnian hasil serta penerapan pada bidang pertanian dan agroindustri.

Teknik Bioseparasi

Pengetahuan teknik bioseparasi, mampu mendesain proses bioseparasi dari produk produk biologi yang efektif dan efisien, mampu mengevaluasi dan assessment produk-produk yang telah dimurnikan/diisolasi.

Teknik Biosistem

Penerapan Aplikasi matematika dan ilmu keteknikan untuk keseimbangan massa dan energi dalam biosistem; Penekanan pada penyelesaian permasalahan keteknikan di bidang pindah panas dan massa, sistem udara dan uap air, sistem produksi ternak, sistem bijian, sistem pangan, sistem hidrologi dan bioproses; Teknik biokonversi dan bioenergi; Pengembangan biosensor, dan alat mesin pertanian bionic; Teknik biologi untuk kontrol lingkungan-pertanian; proses dan keamanan pangan; kualitas air.

Teknik Irigasi dan Drainase

Pengertian, tujuan dan ruang lingkup irigasi dan drainase; Keperluan air untuk tanaman, kebutuhan air irigasi untuk tanaman, konsep efisiensi irigasi; Kualitas air untuk irigasi; Sistem dan perencanaan berbagai jenis/metode irigasi: irigasi permukaan, bawah permukaan, curah dan tetes; Pengelolaan air permukaan dan air tanah untuk irigasi, industri, pemukiman; Pompa air untuk irigasi dan industri: sistem dan perencanaan, analisis finansial pompa; Pengelolaan operasional dan pemeliharaan jaringan irigasi dan drainase.

Teknik Konservasi Lahan

Berisi definisi konservasi dan perlunya usaha-usaha teknologi, teknik konservasi air permukaan, air tanah, dan udara; Teknologi konservasi mencakup teknologi yang hendak diterapkan pada sungai, waduk, air tanah, tanah, dan hutan; Pengertian tentang proses pemecahan secara terintegrasi diberikan pada suatu lingkungan agar wawasan konservasi secara utuh dapat dipahami.

Teknik Pengolahan Limbah

Definisi dan batasan limbah industri serta pencemaran lingkungan, jenis dan komposisi kimia limbah serta manfaatnya, aplikasi teknik pengolahan limbah industri yang berhubungan dengan pelestarian lingkungan.

Teknik Lingkungan

Arti, definisi pengelolaan lingkungan, kelestarian keseimbangan lingkungan, daya dukung lingkungan, pembangunan dengan pengembangan pertanian dan industri pertanian berwawasan lingkungan; Masalah lingkungan hidup dan pencemaran di bidang pertanian dan industri; Sistematis perencanaan pemanfaatan lingkungan di bidang pertanian dan industri; Aplikasi analisis dampak lingkungan dalam masalah pertanian dan agroindustri.

Teknik Pengeringan dan Pendinginan

Pendinginan: arti dan tujuan; Pendinginan alamiah dan buatan, perhitungan dan istilah-istilahnya; Mengenal evaporator, berbagai mesin pendinginan, rancang bangun dan perhitungannya; Proses pendinginan dan pengaruhnya terhadap hasil pertanian; Kerusakan akibat pendinginan dan cara-cara penanggulangannya; Parameter-parameter yang diperlukan dalam analisis pengeringan bahan hasil pertanian, model-model untuk simulasi dalam pengeringan; Pendekatan pengeringan tunggal dan lapis tipis, persamaan pengeringan teoritis, persamaan pengeringan semi teoritis, persamaan pengeringan empiris; Pendekatan pengeringan tumpukan, model tumpukan tetap, model crossflow, model concurrent-flow, model counter flow, persamaan ergun, persamaan leva, model fluidized bed, model spout bed dan analisis performansi mesin dan peralatan pengering.

Teknik Pengolahan Hasil Pertanian

Ruang lingkup Teknik Pengolahan Hasil Pertanian mencakup macam-macam dan cara-cara pengangkutan dan pemindahan hasil pertanian, alat-alat dan teknik pembersihan

dan sortasi, pengukuran butiran dan pengecilan ukuran, alat-alat dan proses perontokan, pengeringan, penggilingan, penyimpanan dan penggudangan.

Teknologi Energi Baru dan Terbarukan

Pengetahuan energi baru dan terbarukan yang meliputi energi surya, energi angin, energi air (mikrohidro), energi biomasa, energi gelombang laut, energi panas bumi, konverter termionik, konverter thermo elektrik, energi batere, sel bahan bakar, magneto hydro dynamic serta Energi fusi; Penerapan energi baru dan terbarukan pada bidang pertanian dan industri pertanian.

Teknologi Fermentasi Pangan

Mempelajari konsep, metode dan teknik fermentasi skala industri beserta segala aspeknya meliputi lingkup proses fermentasi, kinetika fermentasi, persiapan medium dan substrat, inokulum, aerasi dan agitasi, fermentor, pengendalian proses fermentasi dan produk industri fermentasi.

Teknologi Fermentasi Produk Alkoholik

Pengetahuan dasar mengenai produk olahan yang proses pengolahannya menggunakan tahap fermentasi. Pengolahan dan pengembangan produk olahan meliputi etanol, asam asetat, wine dan produk sejenis. Penentuan produk-produk akhir, cara pengendalian proses fermentasi, sifat-sifat fisik, kimiawi, mikrobiologis, dan komposisi produk akhir. Pengembangan hasil produk olahan.

Teknologi Fermentasi Produk Non-Alkoholik

Pengetahuan dasar mengenai produk olahan yang proses pengolahannya menggunakan tahap fermentasi. Pengolahan dan pengembangan produk olahan meliputi tempe, kecap, sayur asin, terasi, asam laktat, yogurt dan yakult serta produk sejenis. Penentuan produk-produk akhir, cara pengendalian proses fermentasi, sifat-sifat fisik, kimiawi, mikrobiologis, dan komposisi produk akhir. Pengembangan hasil produk olahan.

Teknologi Flavor

Membahas konsep dasar teknologi flavor dan peranan perisa dalam bahan pangan. Pokok bahasan meliputi sumber, klasifikasi flavor dan jenis flavor; pembuatan flavor; penanganan bahan dan produksi perisa; teknologi flavor di industri; flavorist dan kreasi flavor; teknologi HVP dan yeast ekstrak; teknologi MSG, IMP/ GMP; aplikasi perisa, cara pengujian dan pengendalian mutu; aplikasi dan perkembangan terbaru flavor.

Teknologi Gula

Sejarah perkembangan industri gula, sumber dan potensi peranan dan perkembangan sosial ekonomi. Sifat fisikokimia gula, teknologi gula tebu, teknologi gula cair. Teknologi gula tradisional serta teknologi kembang gula (*confectionery*).

Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan

Pengenalan tentang peranan dan fungsi pengemasan hasil pertanian/pangan serta perkembangannya sejak pengemasan alamiah, tradisional hingga pengemas mutakhir; Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, cara pembuatan dan identifikasi berbagai bahan kemas (gelas, logam, kayu, kertas, karton, plastik, bahan anti getaran) dan bahan kemas bahan pangan tertentu seperti makanan beku dan produk kering, masalah keracunan, pengkaratan; Teknik-teknik penyimpanan dan penggudangan produk hasil pertanian/pangan dan masalah umur simpan (kadaluarsa).

Teknologi Produksi Mesin Dan Peralatan

Dasar-dasar pengecoran, pembentukan, perlakuan pemanasan, metode non tradisional untuk permesinan, pengelasan, soldering dan pelapisan, pengendalian peralatan produksi mesin, dasar-dasar perencanaan dan perancangan mesin dan peralatan, teknologi robot, penerapan robot, sistem-sistem produksi komputer terintegrasi dengan penerapan mesin dan peralatan pertanian, standarisasi, model-model produksi perusahaan untuk mesin dan peralatan pertanian, pengujian lapang mesin dan traktor.

Teknologi Pengolahan Pangan

Prinsip pengolahan, neraca massa dan energi, konversi sifat fisik dan kimia serta in/aktivasi mikrobial/enzim yang meliputi: persiapan proses (pengecilan ukuran, sortasi, pencucian, pengupasan, dan pencampuran), sterilisasi, pasteurisasi, blanching, pengeringan, pendinginan/pembekuan, penggorengan, pengovenan, modifikasi atmosfer, klorinasi, CO₂ bertekanan, ozonisasi, radiasi, microwave, ohmic, gelombang suara, tekanan tinggi dan kejutan listrik.

Teknologi dan Pengelolaan Limbah

Pemahaman dan pengertian tentang pemanfaatan dan pengelolaan limbah industri hasil pertanian yang mencakup: limbah industri hasil pertanian dan permasalahannya, pemanfaatan limbah berselulosa, pemanfaatan limbah ternak, pengelolaan limbah, analisis biaya energi sistem-sistem terpadu, penerapan pengelolaan limbah dan analisis sistem biokonversi di tingkat pedesaan.

Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan

Pengenalan tentang peranan dan fungsi pengemasan bahan pangan serta perkembangannya sejak pengemasan alamiah, tradisional hingga muthakhir. Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, cara pembuatan dan identifikasi dari berbagai bahan kemasan (gelas, logam, kayu, kertas, karton, plastik, bahan anti getaran, bahan kemasan tradisional). Berbagai metode dan teknik penyimpanan hasil pertanian, penentuan umur simpan. Teknik evaluasi dan kontrol mutu bahan kemasan dan pengemasan di dalam industri pengolahan hasil pertanian dan analisa ekonomi.

Teknologi Pengolahan Gula dan Nira

Kaitan antara sifat kimia dan fisiologi pascapanen bahan penghasil gula, terutama tebu dan nira. Teori dasar tahap pengolahan tebu dan nira menjadi gula. Peralatan proses dan pengendalian operasinya. Faktor yang mempengaruhi mutu dan rendemen gula yang dihasilkan. Perkembangan teknologi pengolahan gula.

Teknologi Lemak dan Minyak

Sumber lemak dan minyak nabati dan hewani, sifat-sifat dan cara penanganan untuk mendapatkan lemak bermutu. Pengelasan minyak dan lemak sesuai dengan penggunaannya untuk industri. Tahap proses, peralatan, spesifikasi produk olahan minyak dan lemak seperti: minyak goreng, margarin, sabun, bahan pelapis serta asam-asam lemak murni. Membahas pula berbagai macam proses seperti ; penjernihan, pemurnian dan modifikasi yang mencakup lastisasi, emulsi, hidrogenisasi, trans inter esterifikasi.

Teknologi Mie dan Pasta

Pengetahuan dasar mengenai mie, macaroni, spaghetti, dan vermicelli.

Teknologi Produk Bahan Penyegar

Mengemukakan tentang berbagai jenis produk tanaman untuk minuman yang tidak beralkohol. Pengenalan tentang alkaloid secara umum khusus untuk bahan penyegar. Peranan enzim dalam pengolahan bahan penyegar non alkoholik. Pengolahan Kelapa,

teh, kopi, kakao dan industri hilirnya (instan kopi, kopi dekafeinasi, instan teh coklat). Disamping itu juga proses pengolahan minuman segar non alkoholik seperti sari buah.

Teknologi Produk Pangan Semi Basah

Konsep pengertian makanan semi basah (*intermediate moisture food = IMF*) mencakup aktivitas air ($a_w = 0,65-0,9$) dalam bahan pangan, sifat-sifat molekul air, gugus polar makromolekul hidrofobik, kurva sorpsi isotermis dan produk kering (tekstur padatan yang dapat dicerna dan beberapa produk hidrasi seperti daging dan buah-buahan segar. Perubahan produk IMF karena pengaruh kimia (oksidasi) atau biokimia (enzim), biologi (mikroorganisme) atau biofisik (migrasi air) yang dapat dikendalikan melalui pengaturan a_w , pH dan parameter lainnya. Teknologi IMF yang terdiri atas formulasi produk dengan cara mengatur $a_w < 0,9$ baik melalui alat pengurang nilai a_w . Contoh produk seperti: dodol, jenang, dendeng, manisan semi basah dan basah.

Teknologi Bakery

Membahas karakteristik bahan untuk produk bakery meliputi tepung, shortening, bahan pengembang, gula, telur dan minor ingredient serta implikasinya terhadap formula, kondisi proses, peralatan dan pengendalian mutu. Pengembangan produk berbahan lokal.

Teknologi Produk Susu

Sifat-sifat fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik komoditi susu dan produk olahannya (es krim, susu kental manis, susu bubuk, manisan susu, susu fermentasi, keju, yoghurt).

Teknologi Produksi Mesin Dan Peralatan

Dasar-dasar pengecoran, pembentukan, perlakuan pemanasan, metode non tradisional untuk permesinan, pengelasan, soldering dan pelapisan, pengendalian peralatan produksi mesin, dasar-dasar perencanaan dan perancangan mesin dan peralatan, teknologi robot, penerapan robot, sistem-sistem produksi komputer terintegrasi dengan penerapan mesin dan peralatan pertanian, standarisasi, model-model produksi perusahaan untuk mesin dan peralatan pertanian, pengujian lapang mesin dan traktor.

Thermodinamika

Mata kuliah thermodinamika mencakup pokok bahasan tentang: 1) Pengertian panas, kerja dan sistem satuan, kedudukan fluida kerja, reversibilitas, dan kerja reversibel, 2) Hukum pertama thermodinamika, 3) Fluida kerja, 4) Proses reversibel dan irreversibel, Hukum kedua, 6) Silkus mesin kalor, 7) Sistem pembangkit uap dan 8) Noze.

Uji Mutu Mikrobiologis Pangan

Kriteria mikrobiologis pangan, metode sampling dan cara uji mikrobiologi pada pangan (metode konvensional dan mutakhir). Peranan uji mikrobial dalam pengawasan, keamanan dan kerusakan pangan.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran I: TATA TERTIB UJIAN SEMESTER

1. Mahasiswa peserta ujian harus berpakaian rapi (tidak diperkenankan memakai kaos oblong) dan memakai sepatu.
2. Mahasiswa peserta ujian harus hadir 10 (sepuluh) menit sebelum ujian dimulai dan tidak diperkenankan memasuki ruangan ujian sebelum ada izin dari pengawas.
3. Mahasiswa peserta ujian yang terlambat, dengan alasan yang dapat dipertanggung jawabkan dan belum ada peserta ujian yang telah menyelesaikan ujian dan meninggalkan ruangan ujian, termasuk peserta ujian dari kelas paralelnya, masih diperkenankan mengikuti ujian dengan menggunakan sisa waktu ujian yang tersedia.
4. Mahasiswa peserta ujian menunjukkan identitasnya dengan memperlihatkan Kartu Mahasiswa dan Kartu Rencana Studi (KRS) asli.
5. Mahasiswa peserta ujian harus duduk di bangku yang telah ditentukan sesuai dengan nomor ujian. Mahasiswa yang duduk bukan pada bangku dengan nomor yang sesuai, tidak diperkenankan mengikuti ujian.
6. Mahasiswa peserta ujian tidak boleh membawa tas, buku-buku atau catatan ke bangku tempat duduknya dalam ruangan kecuali seizin petugas.
7. Mahasiswa peserta ujian harus mengisi daftar hadir, NIM dan nomor ujian, tanggal dan tanda tangan di kertas jawaban ujian.
8. Mahasiswa peserta ujian baru diperbolehkan mengerjakan soal apabila sudah ada tanda boleh bekerja dari pengawas.
9. Mahasiswa peserta ujian tidak boleh bekerja sama dengan teman dan pinjam meminjam alat-alat tulis selama ujian.
10. Bila ternyata ada tanda-tanda kecurangan dan tindakan yang mencurigakan seperti bercakap-cakap menggunakan catatan-catatan, dan sebagainya, setelah di-peringatkan oleh pengawas tanpa dihiraukan, mahasiswa peserta ujian tersebut dapat dikeluarkan dari ruangan ujian dan ujiannya dianggap batal/tidak lulus, dan dicatat dalam berita acara ujian.
11. Mahasiswa peserta ujian yang telah selesai sebelum waktunya kertas jawaban ujian harus diberikan kepada pengawas, baru boleh meninggalkan ruangan.
12. Hal-hal yang belum tercantum dalam tata tertib ujian akan ditentukan kemudian. Bagi mahasiswa yang tidak mentaati tata tertib ujian akan mendapatkan sanksi sesuai dengan ketentuan Fakultas.

Lampiran II: TATA TERTIB PENGGUNAAN LABORATORIUM UNTUK PRAKTIKUM DI LINGKUNGAN FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI, UNIVERSITAS MATARAM

I. Syarat untuk Mengikuti Praktikum

Yang berhak mengikuti praktikum adalah mereka yang:

1. Terdaftar sebagai mahasiswa dalam tahun ajaran yang bersangkutan
2. Merencanakan mata kuliah/ praktikum dalam KRS
3. Lulus testing yang diadakan sebelum praktikum

II. Pelaksanaan Praktikum

1. Praktikan harus hadir 10 menit sebelum praktikum dimulai. Bagi mereka yang terlambat tidak diperkenankan untuk mengikuti praktikum yang bersangkutan jika tidak dengan alasan yang sah.
2. Praktikan tidak mengikuti praktikum tiga kali berturut-turut tanpa keterangan yang sah akan dicabut haknya untuk mengikuti praktikum.
3. Selama praktikum berlangsung praktikan diwajibkan untuk memakai jas praktikum yang bersih.
4. Meminjam bahan atau alat kepada petugas dengan bon pinjam dan setelah selesai dipergunakan harus dikembalikan dalam keadaan bersih sesuai dengan bon pinjamannya.
5. Berhati-hatilah pada waktu pemanasan dan penuangan zat-zat yang berbahaya dan beracun.
6. Setiap selesai melakukan praktikum harus ditunjukkan kepada asisten pembimbing untuk memperoleh pengesahan pada laporan sementara.
7. Pada akhir praktikum menyerahkan laporan akhir yang merupakan kumpulan laporan resmi yang telah diperbaiki dari setiap acara praktik dengan ketentuan:
 - Tulisan diketik
 - Teknik tulisan dan sampul sesuai dengan petunjuk dosen atau asisten
8. Hal-hal yang belum tercantum dalam tata tertib ini diatur oleh masing-masing laboratorium.

Lampiran III: TATA TERTIB PENGGUNAAN LABORATORIUM/ STUDIO/ UPT UNTUK KEGIATAN PENELITIAN

I. Syarat untuk meneliti di Laboratorium

1. Telah mendapat ijin dari Ketua Jurusan/Program Studi
2. Harus melapor lebih dahulu kepada Ketua Laboratorium sebelum meneliti
3. Membayar biaya analisa minimal 50% dari total biaya.

II. Pelaksanaan Penelitian

1. Penganalisa sebelum analisa dimulai harus menyerahkan daftar alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan dan telah disetujui oleh Ketua Laboratorium kepada petugas laboratorium
2. Penganalisa harus ditemani oleh minimal 1 orang petugas laboratorium baik pada jam dinas maupun pada jam lembur. Lembur dihitung mulai jam 14.00
3. Petugas laboratorium yang bertugas lembur menjadi tanggungan peneliti.
4. Penganalisa tidak diperkenankan mengambil sendiri alat-alat dan bahan-bahan yang dipergunakan.
5. Selama kegiatan analisa, penganalisa harus memakai jas praktikum
6. Penganalisa harus selalu menjaga alat-alat yang digunakan serta bahan-bahannya agar tidak terjadi hal-hal yang mengganggu keamanan di laboratorium.
7. Penganalisa harus membersihkan alat-alat yang digunakan dan langsung dikembalikan kepada petugas laboratorium sesuai dengan jumlah yang dipinjam, apabila analisa sudah selesai.
8. Apabila kegiatan analisa sudah selesai, penganalisa melaporkan kembali kepada Ketua Laboratorium serta melunasi biaya analisa seluruhnya.
9. Hal-hal lain yang belum tercantum dalam tata tertib ini diatur oleh masing-masing laboratorium.

Lampiran IV : SURAT PERMOHONAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram

Dengan hormat, bersama ini saya :

Nama Mahasiswa :
No. Mahasiswa :
Program Studi :
Minat Kajian :

Mengajukan permohonan kepada bapak untuk menentukan Dosen Pembimbing Skripsi sesuai topik penelitian saya, yaitu :

- 1.
- 2.

Calon Dosen Pembimbing Utama :

- 1.
- 2.

Calon Dosen Pembimbing Pendamping :

- 1.
- 2.

Demikian surat permohonan ini atas perhatian Bapak, saya haturkan terima kasih.

Mataram,.....

Mengetahui,
Dosen PA

Pemohon

(Nama dosen)
NIP.

(Nama Mahasiswa)
NIM.

Lampiran V: CONTOH SURAT PERMOHONAN MELAKUKAN SEMINAR UJIAN SKRIPSI

SURAT PERMOHONAN SEMINAR / UJIAN SKRIPSI

Mataram,2019

Kepada Yth : Bapak/Ibu Ketua Program Studi

.....

di Mataram

Bersama ini saya,

Nama :

Nomor Mahasiswa :

Program Studi :

Mengajukan permohonan kepada Bapak / Ibu untuk dapat melakukan Seminar / Ujian Skripsi *)

Demikian surat permohonan ini dan atas perhatian Bapak saya haturkan terima kasih.

Pemohon,

Tanda tangan

Nama lengkap

Mengetahui: Nama Tanda tangan

Pembimbing Utama (.....) (.....)

Pembimbing Pendamping (.....) (.....)

Lampiran VI : **CONTOH SURAT PERMOHONAN PENGGUNAAN
LABORATORIUM/ UPT UNTUK PENELITIAN**

SURAT PERMOHONAN

Mataram,

Kepada Yth : Bapak/Ibu Ketua Laboratorium/Studio/UPT*)

.....
di Mataram

Bersama ini saya,

Nama :

Nomor Mahasiswa :

Program Studi :

Mengajukan permohonan kepada Bapak / Ibu untuk berkenan kiranya memberikan ijin menggunakan Laboratorium/Studio/UPT..... *) dan dengan segala fasilitasnya dalam rangkaian kegiatan penelitian yang kami berjudul**)

Demikian surat permohonan ini, dan atas perhatian Bapak saya haturkan terima kasih.

Pemohon,

Tanda tangan

Nama lengkap

.....

Tembusan:. Kepada Yth. Ketua Program Studi, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM

Catatan *) Diisi sesuai dengan keperluan

**) Tuliskan judul penelitian yang akan dilakukan

Lampiran VII: CONTOH SURAT PERMOHONAN CUTI AKADEMIK

SURAT PERMOHONAN CUTI AKADEMIK

Mataram,
Kepada Yth : Bapak Rektor
Universitas Mataram
di Mataram

Bersama ini saya,
Nama :
Nomor Mahasiswa :
Program Studi :

Mengajukan permohonan kepada Bapak / Ibu agar kiranya saya diperkenankan tidak mengikuti kuliah pada SemesterTahun Ajaran...../....., disebabkan karena

Demikian surat permohonan ini, dan atas perhatian Bapak/Ibu saya haturkan terima kasih.

	Pemohon,
Mengetahui Orangtua/Wali,	Tanda tangan
Tanda tangan	

Nama lengkap

Nama lengkap

Mengetahui
Dosen PA,

Program Studi.....
Ketua,

Tanda tangan

Tanda tangan

Nama lengkap
NIP

Nama lengkap
NIP

Tembusan :

1. Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram
2. Kasubag Pendidikan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.

Lampiran VIII: CONTOH SURAT PERMOHONAN KEMBALI AKTIF BELAJAR

SURAT PERMOHONAN AKTIF KULIAH

Mataram,

Kepada Yth : Bapak Rektor
Universitas Mataram
di Mataram

Bersama ini saya,

Nama :
Nomor Mahasiswa :
Program Studi :

Mengajukan permohonan kepada Bapak / Ibu agar kiranya saya diijinkan kembali mengikuti kuliah pada SemesterTahun Ajaran...../..... setelah saya cuti akademik selama semester.

Demikian surat permohonan ini, dan atas perkenan Bapak/Ibu saya haturkan terima kasih.

Pemohon,

Mengetahui Orangtua/Wali,

Tanda tangan

Tanda tangan

Nama lengkap

Nama lengkap

Mengetahui
Dosen PA,

Program Studi.....
Ketua,

Tanda tangan

Tanda tangan

Nama lengkap
NIP

Nama lengkap
NIP

Tembusan :

1. Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram
2. Kasubag Akademik Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

Lampiran IX : CONTOH SURAT PERMOHONAN PINDAH PROGRAM STUDI

SURAT PERMOHONAN PINDAH PROGRAM STUDI

Mataram,
Kepada Yth : Bapak Rektor
Universitas Mataram
di Mataram

Bersama ini saya,
Nama :
Nomor Mahasiswa :
Program Studi :

Mengajukan permohonan kepada Bapak / Ibu agar kiranya dapat diperkenankan pindah program studi dari program studi ke program studi.....dengan alasan
.....

Demikian surat permohonan ini, dan atas perkenaan dan kebijaksanaan Bapak/Ibu saya ucapkan terima kasih.

Pemohon,
Mengetahui Orangtua/Wali,
Tanda tangan
Nama lengkap

Tanda tangan
Nama lengkap

Mengetahui
Dosen PA,
Dekan Fakultas Teknologi
Pangan dan Agroindustri,

Tanda tangan
Nama lengkap
NIP

Tanda tangan
Nama lengkap
NIP

Tembusan :

1. Ketua Program Studi..... Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram
2. Kepala Sub bag. Pendidikan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

Lampiran X: CONTOH SURAT PERMOHONAN UJIAN SUSULAN

SURAT PERMOHONAN UJIAN SUSULAN

Mataram,

Kepada Yth : Ibu Dekan

c/q Wakil Dekan I Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram
di Mataram

Bersama ini saya,

Nama :

Nomor Mahasiswa :

Program Studi :

Mengajukan permohonan kepada Bapak/Ibu agar saya dapat diberikan kesempatan untuk melaksanakan ujian susulan mata kuliah karena pada waktu ujian mata kuliah tersebut dilaksanakan saya berhalangan karena (surat keterangan terlampir).

Demikian surat permohonan ini, dan atas perkenaan dan kebijaksanaan Bapak/Ibu saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui Dosen PA

Tanda tangan

Nama lengkap
NIP

Pemohon,

Tanda tangan

Nama lengkap

Lampiran XI: CONTOH SURAT PERMOHONAN UJIAN PERBAIKAN

SURAT PERMOHONAN UJIAN PERBAIKAN

Mataram,

Kepada Yth : Ibu Dekan

c/q Wakil Dekan I Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram
di Mataram

Bersama ini saya,

Nama :

Nomor Mahasiswa :

Program Studi :

Saya adalah mahasiswa tahun terakhir yang sedang dalam tahap penyelesaian skripsi, tetapi masih mempunyai tanggungan nilai D dan/atau E yang jumlahnya lebih dari 15 SKS untuk matakuliah-matakuliah sebagai berikut.

Nama Matakuliah	Nilai
1.	
2.	
3.	
4.	

Mengajukan permohonan kepada Bapak / Ibu agar saya dapat diberikan kesempatan untuk mendapatkan ujian perbaikan untuk matakuliah tersebut di atas sehingga saya dapat mengikuti Yudisium Sarjana periode

Demikian surat permohonan ini, dan atas perkenaan dan kebijaksanaan Bapak/Ibu saya ucapkan terima kasih.

Pemohon,

Mengetahui Dosen PA,

Tanda tangan

Nama lengkap

NIP

Tanda tangan

Nama lengkap

Dosen Pembimbing I

Tanda tangan

Nama lengkap

NIP

Dosen Pembimbing II

Tanda tangan

Nama lengkap

NIP

**Lampiran XII : CONTOH SURAT PERMOHONAN PENGUMPULAN DATA /
PELAKSANAAN PENELITIAN**

KOP SURAT FAKULTAS

Mataram,

Nomor :
Lampiran :
Perihal :

Kepada Yth :

.....
.....

di Mataram

Dengan hormat, sehubungan dengan penulisan Karya Ilmiah / Skripsi Mahasiswa Strata 1 (S1) Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram:

Nama :
Nomor Mahasiswa :
Kajian :
Program Studi :

kami mengharap agar Bapak/Ibu dapat memberikan bantuan kepada mahasiswa tersebut untuk melaksanakan kegiatan pengumpulan data tentang, di kantor / perusahaan yang saudara pimpin.

Demikian atas bantuan dan kerja sama yang baik, kami sampaikan ucapan terima kasih.

Dekan,
Ub. Wakil Dekan I

(.....)
NIP.

Tembusan:

- Kepada Yth. Bapak Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, untuk maklum
- Ketua Program StudiFakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, untuk maklum

Lampiran XIII : Contoh Surat Pernyataan Pilihan Minat pada Program Studi

KOP SURAT PROGRAM STUDI

SURAT PERNYATAAN PILIHAN MINAT STUDI/KAJIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

N a m a :
Nomer mahasiswa :
Angkatan Tahun :
Program Studi :
Alamat :
.....

Dengan ini saya memilih minat kajian/studipada Program Studi :, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, tanpa paksaan dan atas dasar dari kemauan saya sendiri, sehingga saya bersedia tidak melakukan pindah minat kajian/studi selama mengikuti proses pembelajaran pada program studi

Demikian surat pernyataan ini saya buat, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mataram,,2019.

Yang membuat pernyataan

(Nama terang)
NRM

Tembusan :

1. Ketua Program Studi, Fetapa, UNRAM
2. Kasubag Pendidikan, Fatepa UNRAM

Lampiran XIV: Data Dosen Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

7.3.2.1. Dosen Tetap (PNS)

NO	NIP	NAMA	JABATAN AKADEMIK
1	19551021 198203 1 002	Ir. M. Abbas Zaini, MP	Lektor
2	19550511 198303 1 003	Prof. Ir. Eko Basuki, M.App.Sc., Ph.D.	Guru Besar
3	19541229 198303 1 001	Ir. Agustono Prarudiyanto, MS.	Lektor kepala
4	19590305 198403 1 012	Ir. Nazaruddin, MP.	Lektor kepala
5	19601231 198503 1 025	Ir. Ahmad Alamsyah, MP.	Lektor kepala
6	19601201 198603 2 001	Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc., Ph.D.	Guru Besar
7	19641231 199001 2 015	Ir. Zainuri, PGDip., M.App.Sc., Ph.D.	Lektor Kepala
8	19680313 199201 1 001	Dr. Ir. Satrijo Saloko, MP.	Lektor kepala
9	19650309 199303 1 002	Ir. I Wayan Sweca Yasa, M.Si.	Lektor
10	19681115 199403 2 013	Baiq Rien Handayani, SP., M.Si., Ph.D.	Lektor
11	19681214 199702 2 001	Dr. Eng. Sukmawaty, S.TP., M.Si.	Lektor
12	19671127 200212 1 001	Rahmat Sabani, S.TP., MP.	Lektor
13	19721231 200312 1 004	Dr. Ansar, S.Pd., M.P., MPd.	Lektor
14	19710101 200501 1 004	Sirajuddin Haji Abdullah, S.TP., MP.	Lektor
15	19761005 200501 2 001	Asih Priyati, S.TP., M.Sc.	Asisten Ahli
16	19720311 200604 1 002	Dr. Joko Sumarsono, S.TP., MP.	Asisten Ahli
17	19790601 200604 1 002	Kurniawan Yuniarto, S.TP., MP.	Asisten Ahli
18	19751231 200801 1 023	Murad, SP., MP.	Lektor
19	19740524 200812 1 002	Dody Handito, S.TP., MP.	Asisten Ahli
20	19820822 200812 2 001	Wiharyani Werdiningsih, SP., M.Si.	Lektor
21	19831115 201212 1 004	Guyup Mahardhian Dwi Putra, S.TP., M.Si	Asisten Ahli
22	19830107 201404 2 001	Yeni Sulastri, S.TP., M.Si	Asisten Ahli
23	19861231 201504 2 002	Diah Ajeng Setiawati, ST., M.E.S	Asisten Ahli
24	19860415 201504 1 001	Surya Abdul Muttalib, STP., M.Sc	Asisten Ahli
25	19880510 201504 1 001	Hary Kurniawan, STP., M.Sc	Asisten Ahli
26	19850622 201504 2 001	Rucitra Widyasari, STP., M.Si	Asisten Ahli
27	19870506 201504 2 004	Moegiratul Amaro, STP., MP., M.Sc	Asisten Ahli
28	19871123 201504 2 001	Rini Nofrida, STP., M.Si	Asisten Ahli
29	19870818 201504 2 003	Siska Cicilia, STP., M.Sc	Asisten Ahli
30	19870507 201504 2 003	Mutia Devi Ariyana, S.Si., MP	Asisten Ahli
31	19840920 201504 1 001	Agriananta Fahmi Hidayat, ST., M.M.T	Asisten Ahli
32	19900712 201803 2 001	Ida Ayu Widiantri, S.TP., MP.	Pra fungsi
33	19880511 201803 1 001	Dewa Nyoman Adi Paramartha, S.TP., M.Si.	Pra fungsi

7.3.2.2. Dosen Tetap (NON-PNS)

KODE	NAMA
C1	Novia Rahayu, S.TP., M.Sc
C2	Zulhan Widya Baskara, S.Si.,M.Si.
C3	Astri Iga Siska, S.Pi., MP
C4	Lingga Gita Dwikasari, S.Si.,M.Sc.
C5	Hanifah Ayu, SP.,M.Si.
C6	Wahyudi Zulfikar, ST.,M.Eng.
C7	Fakhrul Irfan Khalil, S.TP.,M.Si.
C8	Novia Rahmawati, S.T.P., M.Sc
C9	Tri Isti Rahayu, S.T.P.,M.Sc.
C10	Ines Marisya Dwi Anggraini,S.Si.,M.Biotekh
C11	Isnaini Puspitasari, S.TP.,MT.