

**FAKULTAS  
TEKNOLOGI PANGAN  
DAN AGROINDUSTRI  
UNIVERSITAS MATARAM**



**BUKU PEDOMAN  
AKADEMIK  
2021-2022**

**PROGRAM STUDI :**

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

Alamat : Jl. Majapahit No. 62 Mataram 83125, Telp/fax : (0370)649879  
url <http://fatepa.unram.ac.id>, email : [fatepa@unram.ac.id](mailto:fatepa@unram.ac.id)

Judul : Buku Pedoman Akademik 2021-2022  
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Tim Penyusun : Baiq Rien Handayani, SP., M.Si., Ph.D.  
Ir. Zainuri, PGDip., M.App.Sc., Ph.D.  
Dr. Eng. Sukmawaty, S.TP., M.Si.  
Ir. Ahmad Alamsyah, MP.  
Dr. Ir. Satrijo Saloko, MP.  
Murad, SP., MP.  
Mutia Devi Ariyana, S.Si., MP  
Gagassage Nanaluih De Side, ST., M.Sc  
Muh. Ridwan Amin, S.Kom  
Muhdin, SP  
Irmayani Marzuka, S.Kom

**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.id

Web : <http://www.fatepa.unram.ac.id/>

**Dicetak Oleh:**

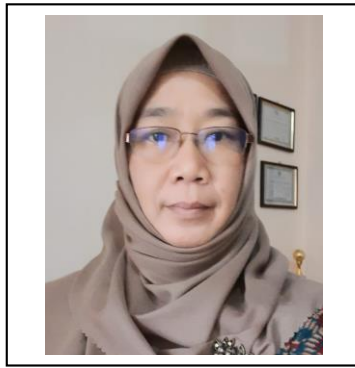
**Cetakan Kesebelas Revisi : 2022**

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

---

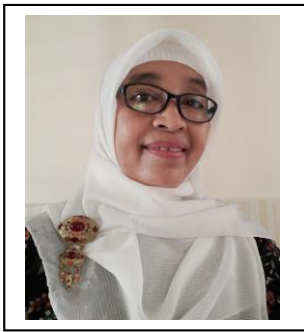
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI  
UNIVERSITAS MATARAM





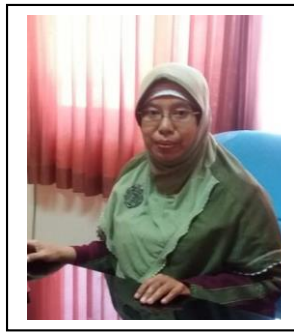
**DEKAN FATEPA**

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



**WAKIL DEKAN I**

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



**WAKIL DEKAN II**

Dr. Eng. Sukmawaty, S.T.P., M.Si



**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 : 0218/UN18.F10/HK/2022**

**TENTANG**

# **BUKU PEDOMAN AKADEMIK 2021-2022**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI  
UNIVERSITAS MATARAM**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI  
UNIVERSITAS MATARAM  
2022**



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

KEPUTUSAN  
DEKAN FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI UNIVERSITAS MATARAM  
NOMOR : 0218/UN18.F10/HK/2022

TENTANG

Penetapan Buku Pedoman Akademik Revisi Kurikulum Tunggal  
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI UNIVERSITAS MATARAM  
Tahun 2022

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 2021/2022  
b. Berdasarkan hasil Keputusan Rapat Senat Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram pada hari jum'at 11 Januari 2022 telah menyetujui dokumen buku pedoman akademik tahun 2022  
c. Bahwa sesuai 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:1450/UN18/KP/2020 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram periode tahun 2020 - 2024  
c. Nomor:3825/UN18/KP/2020 tentang Pengangkatan Wakil Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram periode tahun 2020 – 2024

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :  
Pertama : Buku Pedoman Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram tahun akademik 2021/2022 adalah sebagaimana tercantum dalam lampiran Surat Keputusan ini  
Kedua : Keputusan ini berlaku mulai sejak tanggal ditetapkan  
Ketiga : Apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini, akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Mataram  
Pada tanggal, 21 Januari 2022  
Dekan  
  
Baig Rini Handayani  
NIP. 19681115 199403 2 013



## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penyusunan “Buku Pedoman Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri (Fatepa) Universitas Mataram Berbasis Dengan Kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka” dapat terselesaikan. Buku pedoman ini disusun sebagai panduan bagi dosen dan mahasiswa dalam melakukan kegiatan belajar mengajar di lingkungan Fatepa.

Buku Pedoman ini memuat 9 (sembilan) 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), dan Bab IX (Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka). 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, 10 Januari 2022



Baid Rien Handayani, SP., M.Si., Ph.D  
NIP. 19681115 199403 2 013

# 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 / Unit Pelaksana Teknis	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	13
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	18
5.5.    Penasehat Akademik	18
5.6.    Perubahan KRS	19
5.7.    Perpindahan mahasiswa	19
5.8.    Praktek Kerja	22
5.9.    Penyusunan Skripsi	23
5.10    Yudisium	24
5.11    Kuliah Semester Pendek (KSP)	25
5.12    Cuti Akademik	26
5.13    Mangkir	27
5.14    Sanksi-sanksi akademis	27

<b>VI</b>	<b>PROSES PEMBELAJARAN</b>	<b>29</b>
	6.1. Ketentuan-ketentuan dalam Pelaksanaan Pembelajaran	29
	6.2. Pelaksanaan Kuliah	29
	6.3. Pelaksanaan Praktikum	31
	6.4. Evaluasi Pembelajaran	31
	6.5. Ujian Perbaikan	38
<b>VII</b>	<b>KOMPETENSI DAN KURIKULUM</b>	<b>40</b>
	7.1. Landasan	40
	7.2. Kompetensi	40
	7.3. Kurikulum	43
<b>VIII</b>	<b>SILABI MATA KULIAH</b>	<b>63</b>
<b>IX</b>	<b>PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA</b>	<b>83</b>
	<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	<b>89</b>



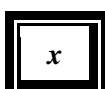
## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
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	37
6.2. Bobot nilai menurut tingkat penguasaan materi pembelajaran yang dihitung berdasarkan PAN	37
7.1. Kurikulum yang berlaku pada masing-masing program studi yang ada diLingkungan Fatepa UNRAM pada saat ini.	45

## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

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



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
I     Tata tertib ujian semester	83
II    Tata tertib penggunaan laboratorium untuk praktikum di lingkungan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram	84
III   Tata tertib penggunaan laboratorium/ studio/ upt untuk kegiatan penelitian	85
IV    Contoh surat permohonan dosen Pembimbing skripsi / seminar ilmiah	86
V     Contoh surat permohonan melakukan Seminar ujian skripsi	87
VI    Contoh surat permohonan penggunaan laboratorium/ upt untuk penelitian	88
VII   Contoh surat permohonan cuti akademik	89
VIII   Contoh surat permohonan kembali aktif Belajar	90
IX    Contoh surat permohonan pindah program studi	91
X     Contoh surat permohonan ujian susulan	92
XI    Contoh surat permohonan ujian perbaikan	93
XII   Contoh surat permohonan pengumpulan data / pelaksanaan penelitian	94
XIII   Contoh surat pernyataan pilihan minat pada program studi	95
XIV   Data dosen Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram	96



## 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](mailto:fatepa@unram.ac.id)  
e-mail PS ITP : [psitpfatepa@unram.ac.id](mailto:psitpfatepa@unram.ac.id)  
e-mail PS TEP : [pstepfatepa@unram.ac.id](mailto: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 (FATEPA) 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 (PS ITP).

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 2025 (Sertifikat Akreditasi dari BAN PT No.6955/SK/BAN-PT/Ak-PPJ/S/XI/2020 tertanggal 1 November 2020). Demikian juga Program Studi Teknik Pertanian (PS TEP) terakreditasi B yang berlaku sampai tahun 2026 (Sertifikat Akreditasi dari BAN PT No. 9604/SK/BAN-PT/Ak-PPJ/S/VII/2021 tertanggal 21 Juli 2021).

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 sumber daya 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. Menyebarluaskan 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 penyebarluasan dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi

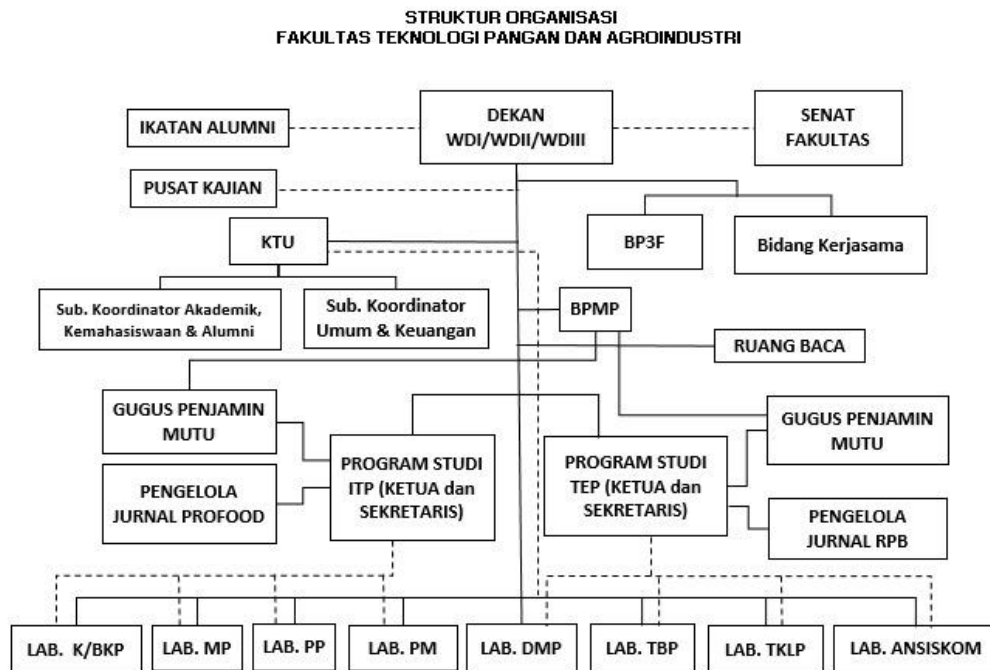
5. Meningkatkan kekuatan jejaring kerjasama (*networking*) dengan pemangku kepentingan (*stakeholder*) dalam upaya berpartisipasi untuk pembangunan teknologi pangan dan agroindustri.

### 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 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, GPMF: Gugus Penjaminan Mutu Fakultas, 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. LAB. ANSISKOM : Analisis Sistem dan Komputer.



### **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 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 Gugus Penjamin Mutu Fakultas, Badan Pengembangan Penelitian dan Pengabdian Fakultas, Pusat Kajian dan Pengembangan Makanan Tradisional, dan Pusat Kajian Pangan Halal.

### **1. Gugus Penjamin Mutu Fakultas (GPMF)**

Untuk menjamin mutu pendidikan dibentuk Gugus Penjamin Mutu 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 per minggu per semester acara kegiatan akademik terjadwal dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah,

- b. 60 menit per minggu per semester 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 per minggu per semester 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. Satu Satuan Kredit Semester (1 sks) pada proses pembelajaran berupa seminar atau bentuk lain yang sejenis, terdiri atas:
  - a. Kegiatan proses belajar 100 (seratus) menit per minggu per semester; dan
  - b. Kegiatan mandiri 70 (tujuh puluh) menit per minggu per semester.
4. Praktikum di Laboratorium, alokasi waktu 170 (seratus tujuh puluh) menit per minggu per semester 2 - 4 jam per minggu atau secara keseluruhannya 32 - 64 jam per semester, setara dengan beban 1 sks.
5. Praktik kerja lapangan (PKL) menyangkut kemampuan-kemampuan: psikomotorik, observasi, pengumpulan data, pengolahan data, analisis data, dan sejenisnya; maka 1 sks minimal setara 170 (seratus tujuh puluh) menit per minggu per semester 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.
6. 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 kumulatif paling sedikit 144 (seratus empat puluh empat) sks yang dapat ditempuh paling lama 13 (tiga belas) semester atau 6,5 (enam koma lima) tahun akademik, 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 13, 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 13 semester dilakukan setelah seorang mahasiswa efektif kuliah sebanyak 13 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 13 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 13 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. Mata kuliah yang diulang paling banyak 3 (tiga) mata kuliah
  - b. Tiap mata kuliah yang diulang maksimal 1 (satu) kali
  - c. Nilai semua mata kuliah paling rendah B, dan
  - d. Masa studi yang ditempuh tahun ditambah 1 (satu) semester

#### 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 dan bebas narkoba 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 Direktur Jenderal Kelembagaan/Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Dikti.
  - b. Mendapat ijin belajar dari Direktur Jenderal Kelembagaan/Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan 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 Studi (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. Bagi mahasiswa baru program S1 jumlah beban kredit yang dapat diprogramkan pada semester satu berdasarkan paket semester antara 19-24 sks, sedangkan pada semester kedua dan seterusnya ditentukan atas dasar kualitas prestasi belajar yang

dinyatakan oleh indeks Prestasi (IP) dan jumlah sks yang diperoleh dalam semester sebelumnya. 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 <sup>*)</sup>	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 Sub-Koordinator akademik. Bagian akademik selanjutnya menyerahkan satu lembar kepada



mahasiswa untuk dijadikan pegangan mahasiswa, dan tiga lembar di sub bagian akademik dan untuk diproses lebih lanjut.

10. 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 mata kuliah 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. Bagi mahasiswa yang mengambil program merdeka belajar, harus mencantumkan dalam KRS dan mendaftar pada program studi/fakultas/ perguruan tinggi yang menawarkan mata kuliah tersebut atau institusi yang dituju. Ketentuan terkait program merdeka belajar disajikan pada Bab IX.
13. Mahasiswa yang mengambil mata kuliah pada program studi lain dalam perguruan tinggi yang sama, harus memprogramkannya dalam KRS, paling banyak 20 (dua puluh) sks dan telah mendapat persetujuan dari program studi yang dituju.
14. Mahasiswa dapat mengambil sks di luar perguruan tinggi paling banyak 2 (dua) semester atau setara dengan 40 (empat puluh) sks dan telah mendapat persetujuan dari perguruan tinggi yang dituju.
15. 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.
16. 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 mata kuliah 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**

1. Setiap dosen tetap dapat menjadi Penasehat Akademik (PA) bagi mahasiswa di program studi.
2. 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 dan dapat dialihkan ke dosen tetap lainnya.
3. 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.
4. Pembimbingan akademik dapat dilakukan setiap saat, minimal satu kali pada setiap awal semester.
  5. Pada setiap akhir semester/tahun akademik penasehat akademik memberikan laporan kepada program studi/jurusan/bagian/fakultas tentang prestasi akademik mahasiswanya.
  6. Jika dipandang perlu dosen pembimbing akademik dapat mengarahkan mahasiswa bimbingannya untuk berkonsultasi ke Unit Bimbingan Konseling dan Pembinaan Karir (BKPK) 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 mata kuliah yang telah didaftarkan dengan mata kuliah 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 3,00.
  - 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. Praktik Kerja**

### **1. Praktik Kerja Lapangan**

Kegiatan praktik 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 (untuk PKL Regular), minimal 80 sks dengan IP Kumulatif minimal 3,0 (untuk PKL MBKM pada semester 5, khusus PS TEP).

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 untuk KKN regular dan 108 SKS untuk KKN MBKM dengan IPK minimal 3,00
- b. Bobot kegiatan KKM adalah 4 SKS.

- c. Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) dapat berbentuk : kuliah kerja nyata (KKN) reguler, KKN tematik (KKNT) yang terdiri atas 4 bentuk program yaitu KKN yang diperpanjang, KKNT Pemberdayaan dan Pembangunan di Desa, KKNT Mengajar di Desa dan KKNT Free Form, 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 dan 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. Pada masa darurat seperti masa pandemic Covid-19 atau darurat lainnya, pengajuan permohonan dilakukan secara online dengan menyertakan soft file dokumen persyaratan.
- c. Dosen pembimbing skripsi ditentukan oleh ketua PS berdasarkan topik kajian penelitian dan dengan mempertimbangkan beban bimbingan masing-masing dosen dan telah memenuhi syarat menjadi pembimbing.

## **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 atau mahasiswa 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 setiap akhir semester dan atau pelaksanaannya diatur dalam suatu pedoman yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Rektor.
2. Mata kuliah yang ditawarkan penyelenggaraannya pada KSP adalah mata kuliah yang dosen pengasuhnya bersedia melaksanakan KSP untuk mata kuliah tersebut.

3. Peserta KSP adalah mahasiswa yang terdaftar secara aktif pada periode semester sebelum periode KSP tahun akademik berjalan dilaksanakan. Mahasiswa yang sedang dalam periode cuti akademik tidak diperkenankan mengikuti KSP.
4. Mahasiswa hanya dapat memilih mata kuliah untuk diikuti dalam KSP apabila mata kuliah tersebut pernah diprogramkan pada semester reguler, tetapi belum mencapai nilai yang memuaskan.
5. Jumlah SKS yang dapat diprogramkan oleh mahasiswa dalam KSP maksimal 9 SKS.
6. Untuk mata kuliah 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 3 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 yang telah dibayarkan tidak dapat ditarik kembali.
8. Surat permohonan cuti akademik harus mendapat persetujuan dari orang tua/wali, penasehat akademik, dan Sub-Koordinator Akademik.
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. Mangkir**

Mahasiswa yang non aktif (mangkir) diatur sebagai berikut:

1. Mahasiswa yang mangkir kuliah lebih dari 2 (dua) semester dinyatakan mengundurkan diri
2. Masa waktu mangkir kuliah diperhitungkan sebagai masa studi aktif dalam kaitannya dengan batas waktu studi
3. Bagi mahasiswa mangkir yang akan aktif kuliah kembali harus mengajukan surat permohonan aktif kuliah kepada Rektor paling lambat 1 (satu) bulan sebelum waktu pembayaran UKT/SPP
4. Mahasiswa mangkir kuliah wajib membayar UKT/SPP tunggakan semester yang tidak diikuti karena mangkir ditambah dengan UKT/SPP semester yang didaftarkan setelah memperoleh surat aktif kembali dari Rektor

### **5.14. 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 pada poin 4.3. 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 mata kuliah 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 mata kuliah tertentu. Dalam hal ini, pelaksanaan pembelajaran untuk mata kuliah 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 mata kuliah.
5. Mahasiswa yang mengambil mata kuliah pada program studi lain atau pada perguruan tinggi lain ketentuan perkuliahan dan ujian mengikuti ketentuan pada program studi/perguruan tinggi penyelenggara.
6. Mahasiswa yang memilih program pembelajaran merdeka belajar dalam bentuk magang, asisten mengajar di satuan pendidikan, penelitian/riset, proyek kemanusiaan, kegiatan wirausahaan, studi/proyek independen, dan membangun desa/Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) mengikuti ketentuan program studi /perguruan tinggi /mitra penyelenggara.

### **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 mata kuliah tersebut jika mahasiswa memperoleh sekurang-kurangnya nilai 60 pada komponen praktikum, dan nilai tersebut harus dilaporkan kepada dosen pengasuh mata kuliah tersebut pada semester yang berjalan.
5. Dalam setiap mata kuliah, dosen (terutama koordinator mata kuliah) harus 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 rencana pembelajaran semester (RPS) dalam periode perkuliahan, prosedur penyampaian untuk setiap pokok bahasan dan prosedur evaluasi yang akan diterapkan untuk mata kuliah 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. Ketika perkuliahan dilakukan secara *online* maka dosen mengisi berita acara secara *online* juga menggunakan fasilitas yang telah disiapkan oleh fakultas.
8. Mahasiswa diwajibkan mengikuti sekurang-kurangnya 75% dari seluruh kegiatan tatap muka di kelas (secara *offline*) dan/atau kegiatan perkuliahan secara *online* yang dilakukan selama semester akademik berlangsung.
9. Bagi mahasiswa yang tidak dapat menghadiri kegiatan perkuliahan 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 sakit yang sah.

- b. Halangan karena musibah (kematian) keluarga atau musibah lainnya, yang dibuktikan dengan surat keterangan orangtua/wali dan/atau surat keterangan ketua RT/RW disahkan lurah setempat.
  - c. Halangan karena 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 mata kuliah 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) untuk setiap mata kuliah dalam satu semester adalah 16 sampai 18 minggu kuliah atau kegiatan terjadwal lainnya, yang terdiri atas 14-16 minggu kegiatan tatap muka dan 2 minggu kegiatan evaluasi dan penilaian pembelajaran.
  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 mata kuliah 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, quiz, tugas dan/atau laporan studi kasus atau *project based report*.

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 mata kuliah 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, yang dibuktikan dengan daftar kehadiran.
7. Pelaksanaan evaluasi pembelajaran adalah bagian dari tanggung jawab dosen pengasuh mata kuliah. Oleh karena itu pengawasan pelaksanaan ujian harus dilakukan sendiri oleh pengasuh/tim pengasuh mata kuliah 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 Akademik fakultas selambat-lambatnya tiga hari sebelum jadwal ujian bagi mata kuliah tersebut untuk digandakan. Dosen pengasuh mata kuliah dapat menggandakan sendiri soal ujian mata kuliah 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 mata kuliah 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 pengampu 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 mata kuliah, 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 mata kuliah dan proporsi materi kuliah yang diujikan dalam UTS dan UAS.

1. Untuk mata kuliah 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 mata kuliah 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 mata kuliah 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 mata kuliah 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 mata kuliah 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 mata kuliah 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

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

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 mata kuliah kepada Sub Bagian Akademik fakultas selambat-lambatnya 10 (sepuluh) hari sejak ujian mata kuliah 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. Prinsip penilaian mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntable, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi.
  3. Teknik penilaian terdiri atas observasi, partisipasi, unjuk kerja, tes tertulis, tes lisan, dan angket.
  4. 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).
  5. 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.
  6. Mahasiswa yang tidak mengikuti salah satu ujian (UTS atau UAS) diberi nilai E, tanpa memperhatikan nilai akhir mahasiswa untuk mata kuliah yang bersangkutan.
  7. Penentuan bobot nilai seperti dimaksud pada butir 2 harus mengacu pada ketentuan penilaian acuan patok (PAP) didasarkan pada nilai individu mahasiswa dengan agihan sebagai Tabel 6.1.

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

Tingkat Penguasaan	Bobot Nilai
85 - 100	A
80 - <85	B+
75 - < 80	B
70 - <75	C+
65 - < 70	C
55 - <65	D+
45 - < 55	D
0 - < 45	E

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

Batas daerah dalam kurva normal	Bobot Nilai	Banyaknya (%)
$(\bar{X} + 1,5S)$ atau lebih	A	6,680
$(\bar{X} + 1,0S)$ s.d. $(\bar{X} + 1,5S)$	B+	12,085
$(\bar{X} + 0,5S)$ s.d. $(\bar{X} + 1,0S)$	B	12,085
$\bar{X}$ s.d. $(\bar{X} + 0,5S)$	C+	19,150
$(\bar{X} - 0,5S)$ s.d. $\bar{X}$	C	19,150
$(\bar{X} - 1,0S)$ s.d. $(\bar{X} - 0,5S)$	D+	12,085
$(\bar{X} - 1,5S)$ s.d. $(\bar{X} - 1,0S)$	D	12,085
$< (\bar{X} - 1,5S)$	E	6,68

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

8. Mahasiswa yang mengambil mata kuliah pada program studi lain atau pada perguruan tinggi lain penilaian mata kuliah mengikuti ketentuan pada program studi/perguruan tinggi penyelenggara.
9. Penilaian bagi mahasiswa yang memilih program pembelajaran merdeka belajar dalam bentuk magang, asistensi mengajar di satuan pendidikan, penelitian/riset, proyek kemanusiaan, kegiatan wirausaha, studi/proyek independen, dan membangun desa/Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) dilakukan oleh dosen pembimbing bersama program studi/perguruan tinggi/mitra penyelenggara.

#### 6.4.3. Pengumuman Nilai Ujian

1. Fakultas mengumumkan nilai yang diserahkan oleh dosen pengasuh mata kuliah 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 akademik 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 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. Halangan karena 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 mata kuliah 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 13).

#### **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-13) dan sedang menyelesaikan skripsi tetapi masih memiliki nilai E dan/atau nilai D dengan jumlah total SKS mata kuliah sebanyak 16 – 25 SKS.
2. Seorang mahasiswa hanya berhak mengajukan ujian perbaikan untuk maksimum 9 SKS mata kuliah, 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 mata kuliah melalui prosedur perencanaan kuliah dan pelaksanaan ujian yang normal.
4. Permohonan ujian perbaikan harus diajukan secara tertulis dengan mencantumkan nama dan nilai mata kuliah 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 mata kuliah yang diusulkan melalui penanggungjawab mata kuliah.
7. Ujian perbaikan dilaksanakan 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 serumpunnya (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	Mata Kuliah Kajian
1.	Manajer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mampu mengelola (<i>manage</i>) dan memanfaatkan (<i>utilize</i>) sumber daya alam (pertanian dan lingkungan) dan sumber daya pendukung (SDM, modal, sarana prasarana, dll) secara optimal dan berkelanjutan pada instansi negeri maupun swasta.</li> <li>- Memiliki sikap dan perilaku profesional serta memiliki <i>leadership</i> yang kuat dan kemampuan berkomunikasi ilmiah yang efektif.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mesin Produksi Pertanian</li> <li>b. Mesin Industri Pertanian</li> <li>c. Manajemen Alat dan Mesin Pertanian</li> <li>d. Pengolahan Hasil Pertanian dan Pangan</li> <li>e. Analisis Sistem dan Desain</li> <li>f. Ekonomi Teknik dan Riset Operasi</li> </ul>
2.	Peneliti / Analis pada Teknik Pertanian dan Biosistem	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mampu mengembangkan IPTEK dan melakukan inovasi melalui penelitian dan publikasi.</li> <li>b. Memiliki sikap profesional dalam perencanaan dan persiapan penelitian dan publikasi ilmiah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Metodologi Penelitian</li> <li>b. Pengukuran dan Instrumentasi</li> <li>c. Pemrograman Komputer</li> <li>d. Energi dan elektrifikasi</li> <li>e. Daya dalam Bidang Pertanian</li> </ul>
3.	Perancang	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mampu dalam menggunakan prinsip-prinsip keteknikan untuk melakukan perancangan (desain) produk teknologi yang terkait dengan bidang ilmu teknik pertanian.</li> <li>b. Menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam bidang ilmu dan/atau teknologi di bidang keahliannya;</li> <li>c. Memiliki sikap dan pemikiran yang inovatif dan kreatif dalam berkarya dengan tetap memegang kuat etika profesi keteknikan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Rancang Bangun Alat dan Mesin Pertanian</li> <li>b. Teknologi Produksi Mesin dan Peralatan</li> <li>c. Analisis Sistem dan desain</li> <li>d. Perencanaan Elemen Mesin</li> <li>e. Gambar Teknik</li> <li>f. Perbengkelan</li> </ul>
4.	Pengusaha / Wirausahawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mampu dalam pengembangan bidang entrepreneurship yang sekaligus sebagai pelaku utamanya dengan berorientasi pada agribisnis dan agroindustri.</li> <li>b. Mampu mengembangkan usaha dan menciptakan lapangan kerja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Riset Operasi dan Ekonomi Teknik</li> <li>b. Kewirausahaan</li> <li>c. Etika Profesi Keteknikan</li> <li>d. Ilmu Pertanian dan Biosistem</li> <li>e. Pengantar Ilmu Ekonomi</li> <li>f. Pertanian Digital</li> </ul>

### 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 Lingkungan 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

Program Studi Baru		
Nama Program	Kurikulum yang berlaku	Keterangan
Ilmu Dan Teknologi Pangan	SK REKTOR No. 3489/UN18/HK.00.01/2016	Mulai angkatan 2015 s.d sekarang
Teknik Pertanian	SK REKTOR No. 3489/UN18/HK.00.01/2016	Mulai angkatan 2015 s.d sekarang

Program Studi Baru		
Nama Program	Kurikulum yang berlaku	Keterangan
Ilmu Dan Teknologi Pangan	SK DEKAN No. 0218/UN18.F10/HK/2022	Semua Angkatan
Teknik Pertanian	SK DEKAN No. 0218/UN18.F10/HK/2022	Semua Angkatan

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, mata kuliah 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 semua angkatan)

##### Semester I

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	TPBU01201	Pendidikan Agama	2 (2-0)	
2	TPBU02201	Pancasila	2 (2-0)	
3	TPBU04201	Bahasa Indonesia	2 (2-0)	
4	TPBU05201	Bahasa Inggris I	2 (2-0)	
5	TPB101301	Matematika	3 (3-0)	
6	TPB102211	Fisika	3 (2-1)	
7	TPB103211	Kimia	3 (2-1)	
8	TPB104211	Biologi	3 (2-1)	
9	TPBU06201	Ilmu Sosial Budaya Dasar	2 (2-0)	
		<b>Jumlah</b>	<b>22</b>	

## Semester II

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	TPBU03202	Kewarganegaraan	2(2-0)	
2	TPBU07202	Kewirausahaan	2(2-0)	
3	FTP01202	Pengantar Teknologi Pertanian	2(2-0)	
4	ITP01202	Dasar-dasar Komunikasi	2(2-0)	
5	FTP02202	Pengantar Ilmu Ekonomi	2(2-0)	
6	ITP02302	Pengetahuan Bahan	3(3-0)	
7	ITP03212	Kimia Organik	3(2-1)	TPB103211
8	TPBU06202	Bahasa Inggris II	2(2-0)	
9	ITP04202	Kalkulus	2(2-0)	TPB101301
		<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	

## Semester III

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP05213	Aplikasi Komputer	3(2-1)	-
2	ITP06203	Kimia Fisik Pangan	2(2-0)	TPB103211
3	ITP07303	Biokimia Pangan	3(3-0)	ITP03212
4	ITP08313	Kimia Pangan	4(3-1)	ITP03212
5	ITP09213	Metode Statistika (Parametrik/Nonparametrik)	3(2-1)	TPB101301
6	ITP10303	Satuan Operasi Industri Pangan	3(3-0)	TPB102211
7	ITP11213	Mikrobiologi Umum	3(2-1)	TPB104211
8	FTP03203	Riset Operasi	2(2-0)	TPB101301
		<b>Jumlah</b>	<b>23</b>	

## Semester IV

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP12214	Analisis Pangan	3(2-1)	ITP03212, ITP06203
2	ITP13204	Bahan Tambahan Pangan dan Toksikologi	2(2-0)	
3	ITP14214	Rancangan Penelitian dan Penyajian Ilmiah	3(2-1)	ITP09213
4	ITP15214	Sanitasi Industri Pangan	3(2-1)	ITP11213
5	ITP16314	Teknologi Pengolahan Pangan	4(3-1)	ITP10303
6	ITP17214	Sifat Fisik dan Inderawi	3(2-1)	<u>ITP14214</u>
7	ITP18204	Gizi Pangan	2(2-0)	
8	ITP19214	Mikrobiologi Pangan	3(2-1)	ITP11213
		<b>Jumlah</b>	<b>23</b>	

## PROGRAM REGULER/NON MBKM

## Semester V

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	FTP04215	Fisiologi dan Teknologi Pascapanen	3(2-1)	ITP07303
2	ITP20215	Teknologi Fermentasi Pangan	3(2-1)	ITP19214
3	ITP21205	Mesin dan Peralatan	2(2-0)	
4	ITP22205	Keamanan Pangan dan HACCP	2(2-0)	ITP13204
5	ITP23205	Manajemen Industri	2(2-0)	
6	ITP24205	Pengendalian Mutu	2(2-0)	

7	ITP25215	Inaktivasi Mikroba	2(2-1)	ITP16314
8	ITP26205	Pengembangan Produk Baru	2(2-0)	
9		MK Pilihan	2-4	
		<b>Jumlah</b>	<b>21-23</b>	

#### Semester VI

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP27216	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan	3(2-1)	ITP16314
2	ITP28206	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	2(2-0)	
3	ITP29206	Perancangan Unit Pengolahan	2(2-0)	
4	FTP07018	Seminar	1(0-1)	Minimal 112 SKS, IPK = 2,0 TPBU04201 dan ITP14214 minimal C
5	FTP05028	PKL	2(0-2)	Minimal 100 SKS, IPK = 2,0 <u>ITP23205, ITP15214, ITP21205, ITP22205, ITP29206</u>
6		MK Pilihan	6-12	
		<b>Jumlah</b>	<b>16-22</b>	

#### Semester VII

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	ITP30207	Pangan Fungsional	2(2-0)	ITP07303
2	ITP31207	Biokimia Nutrisi	2(2-0)	ITP07303
3	ITP32027	Praktikum Usaha/Bisnis	2(0-2)	ITP29206
4		MK Pilihan/Aktivitas Alternatif Kurikulum Merdeka* / Mhs tdk Program MBKM	4-12	
5	FTP06137	KKN	4(1-3)	Minimal 110 SKS, IPK = 2,0
6	FTP07018	Seminar	1(0-1)	Minimal 112 SKS, IPK = 2,0 TPBU04201 dan ITP14214 minimal C
7	FTP08058	Skripsi	5(0-5)	Minimal 116 SKS, IPK = 2,0 ITP14214 dan TPBU04201 (minimal C)
		<b>Jumlah</b>	<b>19-22</b>	



## Semester VIII

No	Kode	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
1	FTP08058	Skripsi	5(0-5)	Minimal 116 SKS, IPK = 2,0 ITP14214 dan TPBU04201 (minimal C)
Jumlah			5	

## Mata Kuliah Pilihan Prodi ITP

No.	Kode MK	Mata Kuliah Pilihan	SKS	Prasyarat
1.	ITP33205	Enzim Pangan	2(2-0)	ITP07303
2.	ITP34215	Teknologi Produk Fermentasi	3(2-1)	ITP20215
3.	ITP35205	Teknologi Pengolahan Limbah Industri Pangan	2(2-0)	ITP15214
4.	ITP36205	Pengantar Bioteknologi Pangan	2(2-0)	ITP07303
5.	ITP37205	Fortifikasi dan Formulasi Pangan	2(2-0)	ITP08303
6.	ITP38216	Teknologi Gula	3(2-1)	ITP16314
7.	ITP39216	Teknologi Lemak dan Minyak	3(2-1)	ITP16314
8.	ITP40206	Teknologi Flavor	2(2-0)	ITP16314
9.	ITP41216	Teknologi Bakery	3(2-1)	ITP16314
10.	ITP42206	Uji Mikrobiologis Pangan	2(2-0)	ITP19214
11.	ITP43216	Forensik Pangan	3(2-1)	ITP12214I TP13204
12.	ITP44206	Industri Jasa Boga	2(2-0)	
13.	ITP45217	Teknologi Mie dan Pasta	3(2-1)	ITP16314
14.	ITP46207	Teknologi Pengolahan Susu	2(2-0)	ITP16314
15.	ITP47216	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan	3(2-1)	ITP16314
16.	ITP48217	Teknologi Bakteri Asam Laktat	3(2-1)	ITP20215
17.	ITP49207	Perencanaan Pangan dan Gizi	2(2-0)	ITP18204
18.	ITP50207	Gizi Ekperimental	2(2-0)	ITP31207 ITP18204
19.	ITP51216	Antimikroba Alami	3(2-1)	ITP19214
20.	ITP52207	Teknologi Produk Bahan Penyegar	2(2-0)	ITP16314

## PROGRAM MBKM

### SEMESTER V

(Dilaksanakan di Program Studi Lain di dalam Universitas Mataram)

No.	Kode	Mata Kuliah	SKS
1.	3006PL	Studi Kelayakan Bisnis (Akuntansi)	
2.	323549	Public Speaking (Pend. Bahasa Inggris)	
3.	25321H50	Teknik Lobi dan Negosiasi (Ilmu Komunikasi)	
4.	323539	English for Young Learners (Pend. Bahasa Inggris)	
5.	BK5.EHT71.66	Teknologi dan Industri Daging (Fak Peternakan)	
		*Mata Kuliah yang ditawarkan oleh Program Studi lain di dalam Universitas Mataram	
	Jumlah		20

### SEMESTER VI

(Dilaksanakan di Perguruan Tinggi atau Institusi Lain)

No.	Kode	Mata Kuliah	SKS	Prasyarat
1.	FTP05028	PKL	*20	
2.	FTP07018	Seminar	1(0-1)	Minimal 112 SKS, IPK = 2,0 TPBU04201 dan ITP14214 minimal C
3.		Aktivitas Kampus Merdeka lainnya+)	*20	

Keterangan: \*) Untuk melengkapi 20 SKS, mahasiswa dapat melakukan aktivitas MBKM di Perguruan Tinggi atau Instansi lain

Mata Kuliah Pilihan Prodi Sejenis Lintas PT/Universitas (Website <http://permatapangan.id>.)

## PRAKTIK KERJA LAPANGAN (PKL) MBKM

No.	TEMA PKL	MATA KULIAH TERKAIT DENGAN TEMA PKL	SKS
1.	Pengolahan Teh, Kopi, Kakao dan Bahan Penyegar Lainnya	1. Pangan Fungsional 2. Teknologi Produk Bahan Penyegar 3. Teknologi Produk Fermentasi 4. Teknologi Pengolahan Limbah Industri Pangan 5. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan 6. Perancangan Unit Pengolahan 7. *)	2 2 3 2 2 2

2.	Pengolahan Gula	1. Teknologi Gula 2. Teknologi Pengolahan Limbah Industri Pangan 3. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan 4. Perancangan Unit Pengolahan 5. *)	3 2 2 2
3.	Pengolahan Hasil Perikanan	1. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan 2. Teknologi Pengolahan Limbah Industri Pangan 3. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan 4. Perancangan Unit Pengolahan 5. Industri Jasa Boga 6. Uji Mikrobiologis Pangan 7. *)	3 2 2 2 2 2
4.	Pengolahan Hasil Ternak	1. Teknologi Pengolahan Susu 2. Teknologi Pengolahan Limbah Industri Pangan 3. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan 4. Perancangan Unit Pengolahan 5. Teknologi Produk Fermentasi 6. Teknologi Bakteri Asam Laktat 7. Teknologi dan Industri Daging 8. Teknologi dan Industri Telur 9. *)	2 2  2  2 2 3
5.	Jasa Kuliner (Kulinologi)	1. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan 2. Perancangan Unit Pengolahan 3. Praktikum Usaha 4. Industri Jasa Boga 5. Teknologi Mie dan Pasta 6. Teknologi Bakery 7. *)	2 2 2 2 3 3

Keterangan: \*) Untuk melengkapi 20 SKS, mahasiswa dapat melakukan aktivitas MBKM di Perguruan Tinggi atau Instansi lain

## SEMESTER VII

(Dilaksanakan di Perguruan Tinggi atau Institusi Lain)

No.	Kode	Mata Kuliah	SKS	Prasyarat
1	FTP06137	KKN	*20	
2.	FTP07018	Seminar	1(0-1)	Minimal 112 SKS, IPK = 2,0 TPBU04201 dan ITP14214 minimal C
3.	FTP08058	Skripsi	5(0-5)	Minimal 116 SKS, IPK = 2,0 ITP14214 dan TPBU04201 (minimal C)
		Aktivitas Kampus Merdeka lainnya+)	*20	

Keterangan: \*) Untuk melengkapi 20 SKS, mahasiswa dapat melakukan aktivitas MBKM di Perguruan Tinggi atau Instansi lain

## Aktivitas Kurikulum Merdeka<sup>+</sup>)

No.	Nama Aktivitas	Kode	SKS	Catatan
1.	Pertukaran Pelajar (Kredit Transfer)		20	Setara dengan MK Pilihan PS
2.	Magang		20	Data kegiatan ini dapat dijadikan bahan/dokumen penyusunan skripsi
3.	Project Independen Lintas Prodi		20	Data kegiatan ini dapat dijadikan bahan/dokumen penyusunan skripsi
4.	Penelitian di Luar PT		20	Data kegiatan ini dapat dijadikan bahan/dokumen penyusunan skripsi
5.	Kewirausahaan		20	Data kegiatan ini dapat dijadikan bahan/dokumen penyusunan skripsi
6.	Asistensi Mengajar		20	Setara dengan KKN
7.	Proyek Kemanusiaan		20	Setara dengan KKN
8.	KKN Tematik di Desa		20	Setara dengan KKN atau data kegiatan ini dapat dijadikan bahan/dokumen penyusunan skripsi

No.	TEMA KKN	MATA KULIAH TERKAIT DENGAN TEMA KKN	SKS
1.	Ketahanan Pangan	Perencanaan Pangan dan Gizi Pangan Fungsional Mata kuliah terkait tema KKN Prodi Lain dalam PT	2 2
2.	Pariwisata dan Lingkungan	Perancangan Unit Pengolahan Teknologi Mie dan Pasta Teknologi Flavor Mata kuliah terkait tema KKN Prodi Lain dalam PT	2 3 2
3.	Zero Waste	Teknologi Pengolahan Limbah Industri Pangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Teknologi Produk Fermentasi Mata kuliah terkait tema KKN Prodi Lain dalam PT	2 2 3
4.	Kewirausahaan	Praktikum Usaha/Bisnis Industri Jasa Boga Teknologi Bakery Mata kuliah terkait tema KKN Prodi Lain dalam PT	2 2 3

Keterangan: \*) Untuk melengkapi 20 SKS, mahasiswa dapat melakukan aktivitas MBKM di Perguruan Tinggi atau Instansi lain

## SEMESTER VIII

(Dilaksanakan di dalam Perguruan Tinggi)

Kode	Mata Kuliah	SKS	Prasyarat
FTP08058	Skripsi	5(0-5)	Minimal 116 SKS, IPK = 2,0 ITP14214 dan TPBU04201 (minimal C)
Jumlah		5	

**Mata Kuliah Program Studi Teknik Pertanian (Berlaku untuk mahasiswa semua angkatan)**

**Semester I**

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
TPBU01201	Pendidikan Agama	2 (2-0)	-
TPBU02201	Pancasila	2 (2-0)	-
TPBU04201	Bahasa Indonesia	2 (2-0)	-
TPBU05201	Bahasa Inggris	2 (2-0)	-
TPBU06201	Ilmu Sosial Budaya Dasar	2 (2-0)	-
TPB101301	Matematika	3 (3-0)	-
TPB102211	Fisika	3 (2-1)	-
TPB103211	Kimia	3 (2-1)	-
TPB104211	Biologi	3 (2-1)	-
<b>Jumlah</b>		<b>22 (19-3)</b>	

**Semester II**

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
TPBU03202	Kewarganegaraan	2 (2-0)	-
TPBU07202	Kewirausahaan	2 (2-0)	-
FTP01202	Pengantar Teknologi Pertanian	2 (2-0)	-
FTP02202	Pengantar Ilmu Ekonomi	2 (2-0)	-
TEP01212	Pengantar Ilmu Tanah	3 (2-1)	-
TEP02212	Ilmu Pertanian dan Biosistem	3 (2-1)	-
TEP03202	Matematika Teknik	2 (2-0)	-
TEP04212	Pemrograman Komputer	3 (2-1)	-
TEP05202	Pengetahuan Bahan Teknik	2 (2-0)	-
TEP06202	Kalkulus	2 (2-0)	-
<b>Jumlah</b>		<b>23 (20-3)</b>	

**Semester III**

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
FTP03203	Riset Operasi	2 (2-0)	TEP04212
TEP07213	Satuan operasi	3 (2-1)	TEP03202
TEP08213	Pengukuran dan Instrumentasi	3 (2-1)	-
TEP09203	Mekanika Teknik	2 (2-0)	TEP03202
TEP10203	Teknik Biosistem	2 (2-0)	FTP01202
TEP11203	Statistika	2 (2-0)	TEP06202
TEP12213	Mesin Produksi Pertanian	3 (2-1)	-
TEP13203	Termodinamika dan Pindah Panas	2 (2-0)	-
TEP14213	Analisis Sistem dan Desain	3 (2-1)	TEP04212
<b>Jumlah</b>		<b>22 (18-4)</b>	

## Semester IV

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
TEP16214	Daya dalam Bidang Pertanian	3 (2-1)	TEP08213
TEP17214	Hidrologi Teknik & Agroklimatologi	3 (2-1)	-
TEP18204	Ekonomi Teknik	2 (2-0)	FTP02202
TEP19214	Mekanika Fluida	3 (2-1)	TEP07213
TEP20114	Gambar Teknik	2 (1-1)	-
TEP21204	Mesin Industri Pertanian	2 (2-0)	TEP07213
TEP22204	Manajemen Alat dan Mesin Pertanian	2 (2-0)	-
TEP23204	Analisis Numerik	2 (2-0)	TEP06202
TEP24214	Bangunan Pertanian dan Lingkungan	3 (2-1)	-
<b>Jumlah</b>		<b>22 (17-5)</b>	

## Jalur Merdeka Belajar – Kampus Merdeka

Jalur MBKM dapat diambil mahasiswa semester V - VII

Kegiatan	Non MBKM	MBKM		
		JalurA	JalurB	JalurC
Kuliah di Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem Universitas Mataram	•	•	•	•
Kuliah di Universitas Mataram di Luar Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem		•		•
Kuliah di Perguruan Tinggi di luar Universitas Mataram			•	•
Magang (praktik kerja)/Asisten Mengajar di satuan Pendidikan/Penelitian (Riset)/ Proyek Kemanusiaan/Kegiatan Wirausaha/Studi (Proyek Independen)/Membangun Desa (Kuliah Kerja Nyata Tematik)/Pertukaran mahasiswa, setara hingga 20 SKS				•

## Semester V

### Pilihan Merdeka Belajar

Pilihan1	SKS yang Diambil (maksimum)	SKS yang Dikomversi (maksimum)
Non MBKM	24	-
Jalur A	24	20
Jalur B	24	20
Jalur C	24	20

<sup>1)</sup>Pilih salah satu paket

## Mata Kuliah Wajib semua jalur

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
FTP04215	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	3 (2-1)	-
TEP15205	Manajemen Agroindustri	2 (2-0)	-
TEP25215	Teknik Irigasi dan Drainase	3 (2-1)	TEP01212
TEP26205	Metodologi Penelitian	2 (2-0)	-
TEP27205	Teknik Bioproses I	2 (2-0)	-
TEP28215	Ilmu Ukur Wilayah & Sistem Informasi Geografis	3 (2-1)	-
TEP29205	Perencanaan Elemen Mesin	2 (2-0)	TEP16214
TEP30215	Rancang Bangun Mesin dan Peralatan	3 (2-1)	TEP12213
TEP31105	Etika Profesi Keteknikan	1 (1-0)	-
<b>Jumlah</b>		<b>21 (17-4)</b>	

## Paket mata kuliah pilihan semua jalur

Merupakan mata kuliah pilihan yang dapat diambil

Kode MK	Mata kuliah	SKS	W / P	Prasyarat
Minat : Daya dan Mesin Pertanian				
DMP01215	Ergonomika & Keselamatan Kerja	3 (2-1)	P	TEP12213
DMP02205	Kekuatan Bahan Konstruksi	2 (2-0)	P	TEP05202
DMP03205	Konversi Energi	2 (2-0)	P	-
DMP04205	Mekatronika dan Robotika	2 (2-0)	P	TEP08213
Minat : Teknik Bioproses				
TBP02205	Mikrobiologi Umum	2 (2-0)	P	-
TBP03205	Biokimia Umum	2 (2-0)	P	-
TBP04215	Karakteristik Teknik Hasil Pertanian	3 (2-1)	P	-
TBP05215	Teknik Pengeringan dan Pendinginan	3 (2-1)	P	TEP07213
Minat : Teknik dan Konservasi Lingkungan Pertanian				
SLP01205	Rancang Bangun Irigasi di Lahan Kering	2 (2-0)	P	TEP01212
SLP02205	Analisis dan Rekayasa Lingkungan Pertanian	2 (2-0)	P	TEP24214
SLP03205	Teknik Konservasi Lahan	2 (2-0)	P	TEP17214
SLP04205	Manajemen Daerah Aliran Sungai	2 (2-0)	P	TEP17214

## Paket mata kuliah di luar Program Studi untuk Jalur A Semester V

Mata kuliah di luar Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem (di dalam Universitas Mataram) yang dapat diambil antara lain:

Kode MK	Mata kuliah	Program Studi	Fakultas
PIM16145	Jaringan Syaraf Tiruan	Matematika	MIPA
HTW27215	Agroforestry	Kehutanan	Pertanian
D18KB302	Kecerdasan Buatan	Teknik Informatika	Teknik
EC4006	Pengolahan Citra Digital	Teknik Elektro	Teknik
ITP35205	Pengantar Bioteknologi Pangan	Ilmu dan Teknologi Pangan	Fatepa



Semester VI

**Pilihan Merdeka Belajar**

Pilihan1	SKS yang Diambil (maksimum)	SKS yang Dikomversi (maksimum)
Non MBKM	24	-
Jalur A	24	20
Jalur B	24	20
Jalur C	24	20

<sup>1)</sup>Pilih salah satu paket

**Mata Kuliah Wajib untuk semua jalur**

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
TEP32216	Energi dan Listrik Pertanian	3 (2-1)	TEP16214
TEP33216	Perbengkelan	3 (2-1)	-
TEP34216	Teknik Pengolahan Hasil Pertanian	3 (2-1)	TEP27205
FTP05026	Praktik Kerja Lapangan	2 (0-2)	-
<b>Jumlah</b>		<b>11 (6-5)</b>	

**Paket mata kuliah pilihan semua jalur**

Kode MK	Mata kuliah	SKS	W/P	Prasyarat
Minat: Daya dan Mesin Pertanian				
DMP05206	Pompa & Kompresor	2 (2-0)	P	TEP16214
DMP06206	Pertanian Digital	2 (2-0)	P	TEP28215
DMP07206	Teknologi Produksi Mesin dan Peralatan	2 (2-0)	P	TEP29205
DMP08206	Teknologi Energi Baru dan Terbarukan	2 (2-0)	P	TEP16214
Minat: Teknik Bioproses				
TBP01216	Teknik Bioproses II	3 (2-1)	P	TEP27205
TBP06206	Teknik Pengemasan dan Penyimpanan	2 (2-0)	P	-
TBP07206	Perencanaan Unit Pengolahan	2 (2-0)	P	-
TBP08206	Teknik Bioreaktor	2 (2-0)	P	TEP27205
TBP09206	Teknik Bioseparasi	2 (2-0)	P	TEP27205
TBP10206	Teknologi Nano Pertanian	2 (2-0)	P	-
Minat: Teknik dan Konservasi Lingkungan Pertanian				
SLP05206	Sistem Irigasi Digital	2 (2-0)	P	TEP25215
SLP06206	Evaluasi dan Kesesuaian Lahan	2 (2-0)	P	TEP28215
SLP07216	Teknik Pengolahan Limbah dan Sampah	3 (2-1)	P	-

### Paket mata kuliah di luar Program Studi untuk Jalur A Semester VI

Mata kuliah di luar Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem (di dalam Universitas Mataram) yang dapat diambil antara lain:

Kode MK	Mata kuliah	Program Studi	Fakultas
EC4006	Pengolahan Citra Digital	Teknik Elektro	Teknik
D18KB309	Internet of Things (IoT)	Teknik Informatika	Teknik

### Semester VII

#### Pilihan Merdeka Belajar

Pilihan1	SKS yang Diambil (maksimum)	SKS yang Dikomversi (maksimum)
Non MBKM	24	-
Jalur A	24	20
Jalur B	24	20
Jalur C	24	20

<sup>1)</sup>Pilih salah satu paket

### Mata Kuliah Wajib untuk semua jalur

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
FTP06137	Kuliah Kerja Nyata	4 (1-3)	-
TEP35207	Kapita Selekta	2 (2-0)	-
Jumlah		6 (3-3)	

Paket mata kuliah pilihan untuk semua jalur Semester VII adalah sama dengan mata kuliah pilihan semua jalur Semester V

### Semester VIII

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Prasyarat
FTP07106	Seminar	1 (1-0)	-
FTP08508	Skripsi	5 (5-0)	-
Jumlah		6 (6-0)	

## Mata Kuliah Yang Ditawarkan Untuk Merdeka Belajar

Mata kuliah Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem yang dapat diambil Program Studi lain dalam program MBKM antar Program Studi.

Kode MK	Mata kuliah	SKS	Semester
DMP01215	Ergonomika & Keselamatan Kerja	3 (2-1)	Ganjil
DMP04205	Mekatronika dan Robotika	2 (2-0)	Ganjil
SLP01205	Rancang Bangun Irigasi di Lahan Kering	2 (2-0)	Ganjil
SLP02205	Analisis dan Rekayasa Lingkungan Pertanian	2 (2-0)	Ganjil
SLP03205	Teknik Konservasi Lahan	2 (2-0)	Ganjil
SLP04205	Manajemen Daerah Aliran Sungai	2 (2-0)	Ganjil
DMP06206	Pertanian Digital	2 (2-0)	Genap
DMP08206	Teknologi Energi Baru dan Terbarukan	2 (2-0)	Genap
TBP06206	Teknik Pengemasan dan Penyimpanan	2 (2-0)	Genap
TBP08206	Teknik Bioreaktor	2 (2-0)	Genap
TBP09206	Teknik Bioseparasi	2 (2-0)	Genap
TBP10206	Teknologi Nano Pertanian	2 (2-0)	Genap
SLP05206	Sistem Irigasi Digital	2 (2-0)	Genap
SLP07216	Teknik Pengolahan Limbah dan Sampah	3 (2-1)	Genap

Mata kuliah prasyarat untuk mata kuliah yang ditawarkan untuk merdeka belajar tidak diberlakukan bagi mahasiswa di luar Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem.

## SYARAT UMUM MENGAMBIL PROGRAM MBKM

1. Mahasiswa yang mengambil kegiatan MBKM berstatus aktif.
  2. Mahasiswa memiliki IPK  $\geq 3,00$ .
  3. Program Studi mitra harus memiliki nilai akreditasi BAN PT/LAM minimal B atau sebutan lainnya.
  4. Mahasiswa telah menempuh mata kuliah wajib minimal 80 SKS.
  5. Kegiatan yang melibatkan mitra, sistem penilaian dan pembobotan SKS ditentukan oleh Program Studi S-1 Teknik Pertanian dan Biosistem FATEPA UNRAM untuk semua kegiatan yang ditawarkan.
  6. Mahasiswa telah menempuh studi selama minimal empat semester.
  7. Pendaftaran program dilakukan melalui prosedur yang disyaratkan oleh masing-masing kegiatan MBKM.
  8. Mahasiswa harus dalam kondisi sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dari rumah sakit\*).
  9. Mahasiswa menandatangani surat pernyataan kesanggupan menanggung biaya selama mengikuti kegiatan MBKM\*).
- \*) jika pihak yang mitra MBKM mensyaratkan hal tersebut.

## KULIAH KERJA NYATA (KKN) PRAKTIK KERJA LAPANGAN (PKL) MBKM

### Kuliah Kerja Nyata (KKN) MBKM

No.	TEMA KKN (4 SKS)	TOPIK	PRODI TERLIBAT DAN MATA KULIAH (8-12 SKS)
			Program Studi Teknik Pertanian
1.	Desa Digital	1. Sistem Informasi Geografis Desa	1. Ilmu Ukur Wilayah & Sistem Informasi Geografis (3 SKS) 2. Pertanian Digital (2 SKS) 3. *
		2. Sistem Pertanian Digital	1. Pertanian Digital (2 SKS) 2. Irigasi Digital (2 SKS) 3. Mekatronika dan Robotika (2 SKS) 4. *
2	Desa Energi Mandiri	1. Energi Baru dan Terbarukan	1. Teknologi Energi Baru dan Terbarukan (2 SKS) 2. Konversi Energi (2 SKS) 3. Rancang Bangun Mesin dan Peralatan (2 SKS) 4. *
3.	Desa Hijau (Zero Waste)	1. Pengolahan Limbah 2. Pengolahan Sampah	1. Teknologi Pengolahan Limbah dan Sampah (2 SKS) 2. Rancang Bangun Mesin dan Peralatan (2 SKS) 3. Teknologi Produksi Mesin dan Peralatan (2 SKS) 4. *
4.	Desa Mandiri Pangan	1. Pengelolaan Produk Hasil Pertanian (Penanganan Pasca Panen)	1. Karakteristik Teknik Hasil Pertanian (2 SKS) 2. Teknik Pengeringan dan Pendinginan (3 SKS) 3. Teknik Pengemasan dan Penyimpanan (2 SKS) 4. *
5	Desa Industri Kreatif	1. Ecotechnopreneurship berbasis Lingkungan	1. Energi dan Listrik Pertanian (3 SKS) 2. Teknologi Produksi Mesin dan Peralatan (2 SKS) 3. Teknik Pengolahan Hasil Pertanian (3 SKS) 4. *

CATATAN: Syarat untuk mengikuti Program KKN MBKM mengikuti pedoman yang dikeluarkan oleh LPPM UNRAM.

\*Tambahan mata kuliah prodi lain dengan tema yang sama (hingga total maksimal 20 SKS)

## Praktik Kerja Lapangan (PKL) MBKM

No.	TEMA PKL (4 SKS)	TOPIK	PRODI TERLIBAT DAN MATA KULIAH (20 SKS)
			Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem
1	Pengelolaan Energi di UKM/Industri	Energi Baru dan Terbarukan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teknologi Energi Baru dan Terbarukan (2 SKS)</li> <li>2. Konversi Energi (2 SKS)</li> <li>3. Rancang Bangun Mesin dan Peralatan (2 SKS)</li> <li>4. Teknik Bioseparasi (2 SKS)</li> <li>5. Teknik Bioreaktor (2 SKS)</li> <li>6. Pertanian Digital (2 SKS)</li> <li>7. Energi dan Listrik Pertanian (3 SKS)</li> <li>8. Teknik Pengolahan Limbah dan Sampah (3 SKS)</li> </ol>
2.	Zero Waste di UKM/Industri	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengolahan Limbah</li> <li>2. Pengolahan Sampah</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teknik Pengolahan Limbah dan Sampah (2 SKS)</li> <li>2. Rancang Bangun Mesin dan Peralatan (2 SKS)</li> <li>3. Teknologi Produksi Mesin dan Peralatan (2 SKS)</li> <li>4. Konversi Energi (2 SKS)</li> <li>5. Teknologi Energi Baru dan Terbarukan (2 SKS)</li> </ol>
3.	Pasca Panen di UKM/Industri	Pengelolaan Pascapanen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karakteristik Teknik Hasil Pertanian (2 SKS)</li> <li>2. Teknik Pengeringan dan Pendinginan (3 SKS)</li> <li>3. Teknik Pengemasan dan Penyimpanan (2 SKS)</li> <li>4. Teknik Bioproses I (3 SKS)</li> <li>5. Teknik Bioproses II (3 SKS)</li> </ol>
4.	Pemetaan Wilayah di Instansi	Sistem Informasi Geografis Desa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ilmu Ukur Wilayah &amp; Sistem Informasi Geografis (3 SKS)</li> <li>2. Pertanian Digital (2 SKS)</li> <li>3. Evaluasi dan Kesesuaian Lahan (2 SKS)</li> <li>4. Manajemen Daerah Aliran Sungai (2 SKS)</li> </ol>
5.	Konservasi Lahan di Instansi	Pengelolaan Konservasi Lahan dan Air	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teknik Konservasi Lahan (2 SKS)</li> <li>2. Ilmu Ukur Wilayah &amp; Sistem Informasi Geografis (3 SKS)</li> <li>3. Rancang Bangun Irigasi di Lahan Kering (2 SKS)</li> <li>4. Manajemen Daerah Aliran Sungai (2 SKS)</li> <li>5. Evaluasi dan Kesesuaian Lahan (2 SKS)</li> </ol>
6.	Alat dan Mesin Pertanian di Instansi/Industri	Perancangan Alat dan Mesin Pertanian	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perbengkelan (3 SKS)</li> <li>2. Rancang Bangun Mesin dan Peralatan (2 SKS)</li> <li>3. Teknologi Produksi Mesin dan Peralatan (2 SKS)</li> <li>4. Ergonomika &amp; Keselamatan Kerja (3 SKS)</li> <li>5. Kekuatan Bahan Konstruksi (2 SKS)</li> </ol>

No.	TEMA PKL (4 SKS)	TOPIK	PRODI TERLIBAT DAN MATA KULIAH (20 SKS)
			Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem
			6. Konversi Energi (2 SKS) 7. Mekatronika dan Robotika (2 SKS) 8. Perencanaan Elemen Mesin (2 SKS)

CATATAN: Pelaksanaan program PKL MBKM dapat diprogramkan mulai semester V.

## VIII. SILABI MATA KULIAH

### **Analisis Pangan**

Pengertian teknik analisis baik kualitatif maupun kuantitatif pada bahan hasil pertanian dalam arti luas. Metode umum pengambilan 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.

### **Antimikroba Alami**

Definisi dan manfaat, sumber antimikroba alami pangan dan limbah, mekanisme penghambatan (bakteriostatik dan bakterisidal), pengujian aktivitas antimikroba alami asal tumbuhan, mikroorganisme dan hewan, 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), bahasa basik program, Pengolah data (analisis statistik, analisis optimasi).

### **Analisis dan Rekayasa Lingkungan Pertanian**

Mata kuliah ini membahas mengenai definisi pengelolaan lingkungan, keseimbangan lingkungan, daya dukung lingkungan; Masalah lingkungan hidup dan pencemaran di bidang pertanian dan industri; Aplikasi analisis dampak lingkungan dalam masalah pertanian dan agroindustri; Pemantauan Lingkungan meliputi evaluasi kualitas air, evaluasi kualitas tanah, evaluasi kualitas udara; Penegakkan hukum lingkungan; Pengembangan pertanian dan industri pertanian berwawasan lingkungan

### **Analisis Numerik**

Model matematik dan problem solving dibidang keteknikan. Aproksimasi dan eror. Akar-akar persamaan : metode bracketing, metode terbuka, sistem-sistem persamaan aljabar linear, metode dekomposisi LU. Integrasi dan diferensial numerik. Diferensiasi finit: persamaan eliptik (Persamaan Laplace) ; persamaan parabolik (persamaan konduksi panas: metode eksplisit, metode implisit sederhana, metode Crank-Nicolson, persamaan parabolik dua dimensi spasial). Metode elemen finit (elemen finit satu dimensi, dua dimensi). Penerapan di bidang keteknikan pertanian.

### **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.

### **Bahan Tambah 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-undang serta etika dalam penggunaan food additive baik berdasarkan standar nasional, regional maupun internasional. Prinsip toksikologi, penentuan toksik dalam makanan (mutu, jumlah), biotransformasi..

Bahan sebagai karsinogenik, Toksik alami pada bahan pangan : hewani/fitokimia beracun/racun dari fungi (mycotoxin, jamur); Kontaminasi makanan dari : limbah industri/residu pestisida pada bahan pangan/ bahan tambahan makanan; Pembentukan toksik selama proses produksi pangan, faktor toksis pangan terhadap kesehatan.

### **Bahasa Indonesia**

Pemahaman pengetahuan dasar menulis : ejaan dan tanda baca, penalaran dalam karangan, pilihan kata dan definisi, kalimat efektif, pengembangan paragraf serta perencanaan karangan.

### **Bahasa Inggris I**

Penggunaan Bahasa Inggris pada taraf Pre-Intermediate – Intermediate: Pemahaman mengenai tata bahasa (struktur kalimat) berdasarkan bacaan ilmiah, Penggunaan Bahasa Inggris pada taraf Intermediate – Pre-Advanced: Karakteristik Bahasa Inggris dalam Tulisan Ilmiah; Pemahaman struktur tulisan ilmiah dalam bahasa Inggris; Pemahaman tata bahasa secara leksikal vs. pemahaman secara kontekstual, Penguasaan perbendaharaan bahasa 4000 – 5000

### **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.

### **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.

### **Biologi**

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.

### **Biokimia Nutrisi**

Nutrisi pada manusia, Sistem pencernaan, penyerapan dan penyalurannya pada tubuh manusia. Nutrisi dan Metabolit (fungsi, nutrisi, dan metabolisme, distribusi dan metabolisme, pengaruh terhadap kesehatan pada komponen : karbohidrat, protein, lemak, vitamin, komponen makromineral, mikromineral, Metabolisme : energy, konsumsi penggunaannya : Kualitas bahan makanan dan faktor yang mempengaruhi, nutrisi pada awal pertumbuhan, pertumbuhan, ibu menyusui dan dewasa.

### **Biokimia Pangan**

Peran Biokimia pangan dalam sistem teknologi pangan, Enzim, Inhibitor, Hubungan metabolisme antar komponen pangan, Metabolisme (Katabolisme) dan proses penghambatannya pada komponen2 : karbohidrat, protein, lipid,



vitamin. Reaksi browning (enzimatik) dan biodeteriorisasi pada pangan, aplikasi biokimia pangan dalam industri pangan dan biodeteriorisasi pada pangan.

### **Biokimia Umum**

Pendahuluan, bioenergetika, air, enzim, karbohidrat, lemak, protein, asam nukleat dan metabolismenya.

### **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. Komunikasi jasa informasi.

### **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.

### **Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan**

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 (bioavibilitas) selama proses penanganan dan pengolahan : biji-bijian, buah/sayur, daging dan ikan

### **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**

Mampu menjelaskan teori-teori yang berkaitan dengan analisis ekonomi suatu investasi. Mampu menerapkan perhitungan-perhitungan ekonomi teknik dalam pengoperasian atau perancangan suatu pabrik.

### **Energi dan Elektrifikasi**

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 desain dan Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3), yaitu antropometri, biomekanik, dan faktor-faktor lain seperti beban kerja, kebisingan, getaran mekanis, pencahayaan, dan kondisi lingkungan lainnya.

### **Etika Profesi Keteknikan**

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 keteknikan (*engineering*), Perhimpunan Profesi baik skala nasional maupun internasional.

### **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**

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, optik serta pengantar fisika modern

### **Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen**

Pendahuluan umum tentang pengertian pasca panen. Umur fisiologis (umur simpan) komoditi pangan, Proses perubahan secara biokimia pada bahan pangan (klimakterik/nonklimakterik, mortis/muscle foods, serta pada susu dan telur). 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

### **Fortifikasi dan Formulasi Pangan**

Prinsip fortifikasi 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. 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. Pentingnya formuli dalam pengolahan pangan, Stabilitas emulsi foam dan suspensi, Tegangan permukaan pada emulsi

foam dan suspensi, Emulsifier dan stabiliser (sifat kimia dan fisiknya), faktor-faktor yang mempengaruhi kerja dari emulsifer dan stabiliter, Pemilihan emulsifer dan stabiliter pada pengolahan pangan, 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 Teknologi Pengolahan Pangan (dressing, saus, ice krim, minuman, roti, dan cake)

### **Gizi Pangan**

Pengertian tentang arti gizi dalam makanan dan fungsi zat-zat gizi dalam tubuh, fungsi senyawa-senyawa : karbohidrat, protein, lemak, vitamin, serat, mineral, dan air. 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.

### **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

### **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.

### **Hidrologi Teknik dan Agroklimatologi**

Konsep tentang hidrologi dalam hubungannya dengan bidang teknik pertanian. Pembahasan kuliah mencakup pengertian dasar tentang hidrologi, yang terdiri komponen penyusun daur hidrologi (hujan, aliran permukaan, aliran bawah permukaan, dan lain-lain), hidrometri, serta hubungan hidrologi dengan teknik pertanian. Sedangkan agroklimatologi mempelajari komposisi dan lapisan atmosfer bumi, cuaca, klasifikasi iklim dan parameternya (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 kelembapan udara), neraca air kaitannya dengan siklus hidrologi; serta kondisi iklim di Indonesia secara singkat yang berkaitan dengan bidang teknik pertanian.

### **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 Sosial Budaya Dasar**

Pengantar Ilmu Sosial Budaya Dasar atau disingkat 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).

### **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 teodolit, 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 pengindraan jauh; sumber manajemen dan analisis data sig; serta penggunaan teknik sig dalam bidang teknologi pertanian.

### **Inaktivasi Mikrobial**

Probalitas kehidupan mikrobial, prinsip dasar kematian mikrobial oleh sistem pengolahan pangan (termal dan nontermal), konsep kinetika tingkat kematian mikrobial oleh sistem pengolahan pangan (termal dan nontermal), waktu kematian mikrobial oleh sistem pengolahan pangan (termal dan nontermal), dan Aplikasi sistem pengolahan (termal dan nontermal) terhadap tingkat kematian mikrobial.

### **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)

### **Kalkulus**

Mata kuliah ini berisi sistem bilangan, sistim koordinat, matriks, determinan, limit fungsi dan turunan serta analisis penyelesaiannya. Mata kuliah ini juga membahas; teori integral tak tentu teknik pengintegralan, teori integral tentu, teori dasar kalkulus, teori integral tak wajar, penerapan integral tentu integral lipat dua, integral lipat tiga, integral garis dan teori green.

### **Kapita Selekt**

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

### **Karakteristik Teknik Hasil Pertanian**

Prinsip-prinsip pengukuran karakteristik fisik, mekanik, termal, 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 ber dinding 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**

Pentingnya keamanan pangan, sistem keamanan pangan, potensi bahaya keamanan pangan (mikrobiologi, bahan kimia, fisik), pengendalian potensi bahaya keamanan pangan pada : pekerja, bahan baku produk, proses pengolahan pangan (persiapan, pemasakan dan pendinginan, pengemasan, umur simpan dan pelabelan; Serta mekanisme food recalls produk pangan yang terkontaminasi. Pengantar HACCP, Prinsip dan tahapan penentuan titik kritis, implementasi HACCP pada pengolahan pangan, monitoring CCPs pada sistem HACCP. Contoh-2 aplikasi HACCP pada proses pengolahan produk: daging, ikan, pangan.

### **Kewarganegaraan**

Mengkaji dasar-dasar Pendidikan Kewarganegaraan, Konsep wawasan nusantara, konsepsi dasar ketahanan nasional, konsep bela negara, demokrasi dan hak asasi manusia dan landasan landasannya

### **Kewirausahaan**

Pendahuluan : Pentingnya kewirausahaan, Pengertian kewirausahaan, Sikap mental wirausahawan; Aspek Risiko dan Ketidakpastian dalam Berusaha : Pengertian risiko dan ketidakpastian, Identifikasi risiko, Pengukuran risiko, Pengendalian risiko; 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, Manajemen produksi, Manajemen Sumber daya Manusia; Mencari dan Memanfaatkan Peluang Pasar : Pengertian pasar dan peluang pasar, Mencari peluang pasar, Analisis peluang pasar,

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.

### **Kimia**

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 Pangan**

Pengenalan konstituen-konstituen hasil pangan secara umum, pokok-pokok bahasan rinci mengenai konstituen dan perubahan secara fisikokimia pada konstituen-konstituen: air, karbohidrat, protein, lipida, vitamin, pigmen dan mineral, perubahan sifat fisikokimia: flavor, dan interaksi antar konstituen.

### **Kimia Fisik Pangan**

Mata kuliah kimia fisik pangan membahas tentang ukuran partikel, wujud zat (gas, cair, padat), larutan dan sifat larutan (elektrolit dan non-elektrolit) serta sistem koloid. Kuliah ini juga membahas tentang sistem adsorpsi, absorpsi, tegangan permukaan, emulsi dan buih, osmosis, difusi, agregat/endapan, nukleasi, kristalisasi dan glass transition serta konsep dasar reologi beserta sifat dan aplikasinya.

### **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.

### **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.

### **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 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 Alat dan Mesin Pertanian**

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

### **Manajemen Daerah Aliran Sungai**

Berisi ruang lingkup, pengertian, tujuan, prinsip-prinsip manajemen DAS, DAS sebagai suatu ekosistem, karakteristik geomorfologi dan sosial ekonomi DAS, model-model neraca air DAS, serta perencanaan pengelolaan DAS.

### **Matematika**

Membahas tentang persamaan dan pertidaksamaan linear, logika matematika, barisan dan deret, geometri dimensi dua, teori peluang, matematika keuangan.

### **Matematika Teknik**

Mengetahui dan memahami pengertian ilmu matematika teknik yang terkait dengan kepentingan Teknologi Pertanian, 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 relevan di bidang Teknologi Pertanian.

### **Mekanika Fluida**

Pengetahuan tentang konsep dasar dan sifat-sifat fluida kompresibel dan non kompresibel, statika fluida, dinamika fluida dan dasar-dasar aliran potensial, hukum bernoulli, analisis dimensi, pengukuran aliran melalui lubang, pengukuran aliran ambang, kehilangan energi melalui pipa, pengaliran dalam pipa dan aliran melalui saluran terbuka, serta contoh implementasi ilmu mekanika fluida di bidang teknik pertanian.

### **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**

Mata kuliah ini membahas aspek mekatronika dan penerapannya untuk pengendalian mesin/peralatan. Cakupan mata kuliah meliputi antara lain: aplikasi dasar-dasar kontrol, integrasi sensor/transduser 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 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 variabel penelitian percobaan, pengamatan dan pengumpulan data, interpretasi hasil analisis percobaan, dan tata cara penulisan karya ilmiah (skripsi) dan publikasi ilmiah serta tata cara seminar

### **Mesin dan Peralatan**

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

### **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

### **Mikrobiologi Umum**

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

### **Pancasila**

Landasan dan tujuan mata kuliah 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 amandemen dan peraturan perundang-undangan dalam bidang politik); pancasila sebagai paradigma kehidupan dalam bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara.

### **Pangan Fungsional**

Membahas khasiat berbagai makanan dan minuman, baik segar maupun olahan terhadap kesehatan. Adapun aspek-aspek yang akan dicakup antara lain: hubungan antara pangan, gizi dan kesehatan; khasiat komponen pangan (zat-zat gizi dan komponen bioaktif) dan caranya dalam mencegah gangguan kesehatan; produk makanan dan minuman sebagai pangan fungsional; prinsip-prinsip pengolahan dan analisis produk pangan fungsional; serta teknologi pengembangan pangan fungsional termasuk teknologi fortifikasi dan suplementasi pangan.



**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

**Pendidikan Agama Islam**

Pemahaman terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan ketuhanan, hakikat dan martabat manusia, tanggung jawab manusia, iman dan taqwa dalam kehidupan sehari-hari, kewajiban menuntut ilmu dan mengamalkan ilmu, tanggung jawab terhadap alam dan lingkungan, kerukunan antar umat beragama, peranan umat beragama dalam mewujudkan masyarakat madani, peran agama dalam mewujudkan etos kerja, kontribusi agama dalam kehidupan berbangsa dan bernegara dan peran agama dalam perumusan dan penegakan hukum yang adil.

**Pendidikan Agama Hindu**

Penghayatan 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.

**Pengantar Ilmu Ekonomi**

Pengertian dan Ruang Lingkup Ilmu Ekonomi, Metode Analisa Dalam Ilmu Ekonomi, Ekonomi Pasar, Dasar-dasar Teori Permintaan, Penawaran dan Harga Pasar, Elastisitas Permintaan dan Elastisitas Penawaran, Teori Tingkah Laku Konsumen, Teori Tingkah Laku Produsen, Teori Bentuk Pasar, Bentuk Perekonomian dan Pasar Makro, Kebijakan Moneter dan Fiskal, serta Perdagangan Internasional.

**Pengantar 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; Lemas tanah; Unsur hara; Pupuk dan pemupukan; Klasifikasi tanah; Survei dan evaluasi lahan; Erosi, pencemaran dan beberapa tindakan pengendaliannya.

### **Pengantar Teknologi Pertanian**

Mengenalkan tentang konsep-konsep dasar mengenai teknologi pertanian dan unsur-unsurnya dalam bidang profesi serta keterkaitannya pada bidang teknologi dan profesi lainnya. Aspek-aspek penanganan, pengolahan pangan dan keteknikan pertanian. Kontribusi teknologi pertanian dalam pembangunan nasional serta prospek lulusan teknologi pertanian di dunia kerja.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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 pelat, tipe-V dan roda gigi, sistem kendali (rem, kopling), ulir dan pegas. Tugas perencanaan mesin dan peralatan.

### **Perencanaan Unit Pengolahan**

Pengertian dari perancangan pabrik, pemahaman persoalan tentang bahan mentah dan produk, perancangan proses, pemilihan dan penentuan peralatan proses. Tata letak unit proses/peralatan dan fasilitasnya. Rancangan bangunan yang mendukung persyaratan proses/sanitasi/keamanan, pemilihan lokasi pabrik. Rancangan dan evaluasi ekonomi pada rancangan pabrik.

### **Pertanian Digital**

Teknologi informasi geografis dengan basis data spasial dapat digunakan untuk melihat kesesuaian lahan suatu tanaman dengan memperhitungkan kondisi tanah, iklim, ketersediaan air, serta kontur tanah pada suatu wilayah tertentu. Dengan data tersebut, pemilihan lahan terbaik untuk suatu tanaman tertentu dapat ditetapkan. Pendekatan pertanian dengan memanfaatkan data agroklimat

dan data spasial (luas, topografi lahan dan kontur lahan, serta jenis tanah) yang dapat diakuisisi dari satelit atau GPS dapat digunakan untuk perencanaan pembukaan dan pengolahan lahan yang paling tepat dari aspek sumber daya (armada, alat dan mesin, serta tenaga operator yang diperlukan), aspek waktu (penjadwalan dan target penyelesaian), aspek ekonomi, dan aspek lingkungan (skenario ramah lingkungan). Berdasarkan data tersebut juga dimanfaatkan untuk menghitung dosis pemupukan dan dosis herbisida/pestisida yang tepat.

### **Pengembangan Produk Baru**

Pendahuluan, 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. 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 9900/22000, SNI, FDA dan kehalalan dll).

### **Pengetahuan Bahan**

Mata kuliah pengetahuan bahan ini bertujuan untuk memberikan pengenalan dan pemahaman bahan pangan alami (nabati, hewani dan ikan), terutama yang diproduksi dalam negeri atau yang mempunyai arti perdagangan internasional. Ulasannya meliputi aspek-aspek : sumber, variabel/breed/ras, morfologi, histologi, komposisi kimia dan sifat fisik-kimia, mikrobiologi, klasifikasi mutu terkait dengan pemanfaatan untuk bahan konsumsi/sumber gizi, bahan industri, 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

### **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.

### **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 maintenance, biaya investasi, biaya operasional, evaluasi : sensitifitas/kelayakan/keuntungan, contoh-contoh pabrik skala : penanganan pangan, pengolahan berbahan baku pangan, industri berbahan baku pangan dan lainnya.

### **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**

Memberikan pengetahuan, pengertian dan pemahaman jenis kelembagaan, kegiatan perusahaan, pengolahan atau perniagaan di bidang pengolahan pangan secara khusus dan terinci di lingkup industri pangan menengah ke atas.

### **Praktikum Usaha/Bisnis**

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), Evaluasi keekonomian.

### **Rancangan Penelitian dan Penyajian Ilmiah**

Dasar-dasar perancangan penelitian dan penyajian ilmiah, aplikasi rancangan percobaan seperti RAL, RAK, Rancangan faktorial, respond surface methodology (RCM), Principle component analysis (PCA), teknik pengumpulan data melalui focus group discussion (FGD), in-depth interview (IDI), dan kuisioner termasuk uji validitas 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.

### **Rancang Bangun Irigasi Lahan Kering**

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

### **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 tresher, separator, pembersih dan sorting, penanganan bahan hasil pertanian, penggilingan, pengeringan dan penggudangan.

### **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 Industri Pangan**

Prinsip keteknikan dalam analisis kuantitatif pada sistem pengolahan pangan, mencakup sub sistem pengolahan : satuan, dimensi, neraca masa, prinsip termodinamika, neraca energi, transportasi (reologi, dan aliran fluida, tranfer panas dan tranfer masa). Aplikasi prinsip keteknikan dalam analisis kuantitatif pada masing-masing unit pengolahan terkait dengan prinsip dasar proses, sistem proses, neraca masa dan neraca energi pada operasi pengolahan, seperti pada operasi : pembersihan, sortasi, pengecilan ukuran, pencampuran, separasi mekanis, dehidrasi, evaporasi, sterilisasi, pasteurisasi, pendinginan, pembekuan, pemanggangan, penggorengan, ekstruksi, dan pengolahan secara nontermal (radiasi, ozonisasi, kejutan listrik, tekanan tinggi dsbnya).

### **Satuan Operasi**

Konsep dasar satuan operasi pada pangan, Sistem satuan dan dimensi, fenomena perpindahan masa dan energi, perpindahan momen/masa/energi, campuran udara dan air, reologi pada produk pangan, pindah fluida pada perpipaan, sirkulasi fluida pada bahan berpori, penyaringan, penyiapan proses oleh membran.

### **Seminar**

Pemaparan hasil penelusuran pustaka dalam suatu kajian permasalahan di bidang pangan atau industri pangan. Topik bisa berkaitan dengan kondisi terkini di bidang ilmu dan teknologi pangan, kemajuan hasil penelitian. Hasil penulisan dapat dievaluasi melalui ujian atau seminar dan dapat digunakan sebagai bahan kajian skripsi.

### **Sistem Irigasi Digital**

Pendekatan presisi pemberian air yang tepat waktu dan tepat volume pada lahan tanaman dilakukan dengan mempertimbangkan kondisi spesifik lahan, kelembapan tanah, jenis tanah, dan periode tanam. Pemanfaatan teknologi irigasi terkini dan hemat air serta lahan dipelajari dalam mata kuliah ini. Mata kuliah ini juga mempelajari sistem hidroponik, aeroponik, penanaman vertikal, pemanfaatan rumah tanaman, pemanfaatan cahaya buatan, penerapan sistem kendali irigasi, internet of things dalam pemantauan dan kendali irigasi, sistem irigasi tetes dan curah serta bawah permukaan yang terpantau dan terkendali.

### **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, rekrutmen panelis, penyiapan dan persiapan sampel, metode dan pengukuran uji sensori, strategi uji sensori (kesalahan psikologis, replikasi, randomisasi, penataan percobaan/rancob 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

### **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 dan pendadaran dihadapan tim penguji

### **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), Uji ANOVA, Uji Lanjut.

### **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.

### **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 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.

### **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 teknik kimia dan bioteknologi dalam proses biosistem yang meliputi proses konversi energi terbarukan, proses biologis dengan pendekatan sistem, hubungan organisme dengan lingkungan, dan proses bioteknologi.

### **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.

### **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 Flavor**

Membahas konsep dasar teknologi flavor dan peranan perisa dalam bahan pangan. Pokok bahasan meliputi sumber, klasifikasi 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/GMN, 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).

### **Teknik Konservasi Lahan**

Berisi definisi konservasi dan perlunya usaha-usaha teknologi, teknik konservasi tanah (metode konservasi, kebijakan tata guna lahan dan pola tanam), air (air permukaan dan 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, serta contoh implementasi ilmu teknik konservasi lahan di bidang teknik pertanian.

### **Teknik 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, pengamatan. Teknik-teknik penyimpanan dan penggudangan produk hasil pertanian/pangan dan masalah umur simpan (kedaluwarsa).

### **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**

Proses pengolahan, neraca massa dan energi, konversi sifat fisik dan kimia serta in/aktivasi mikrobial/enzim yang meliputi: persiapan proses, sterilisasi, pasteurisasi, penggilingan, pengeringan, pendinginan/pembekuan.

### **Teknik Pengolahan Limbah dan Sampah**

Mata kuliah ini membahas mengenai definisi dan batasan limbah industri khususnya di bidang pertanian; Hierarki pengelolaan limbah industri pertanian; Mekanisme pengelolaan limbah cair industri pertanian; Mekanisme pengelolaan limbah padat industri pertanian; Mekanisme pengendalian pencemaran udara; Definisi sampah, karakteristik sampah, timbunan sampah; Teknologi pengolahan sampah.

### **Teknologi Energi Baru dan Terbarukan**

Pengetahuan energi baru dan terbarukan yang meliputi energi surya, energi angin, energi air (mikrohidro), energi biomassa, energi gelombang laut, energi panas bumi, konverter termionik, konverter termoelektrik, energi baterai, sel bahan bakar, magnetohidrodinamik serta Energi fusi. Penerapan energi baru dan terbarukan pada bidang pertanian dan industri pertanian.

### **Teknologi Mie dan Pasta**

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

### **Teknologi Nano Pertanian**

Mata kuliah ini membahas konsep ilmu dan teknologi nano, perkembangan penggunaan teknologi nano dalam industri pertanian, teknik karakterisasi produk nano, teknik sintesis material nano yang dilakukan secara fisik dan kimia. Eksplorasi dan aplikasi teknologi nano diberikan khususnya di bidang agroindustri dan bidang lainnya seperti bioteknologi, lingkungan dan rekayasa.

### **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 Pengemasan dan Penyimpanan**

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

### **Teknik 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, pengangkutan. Teknik-teknik penyimpanan dan penggudangan produk hasil pertanian/pangan dan masalah umur simpan (kedaluwarsa).

### **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan**

Karakteristik dan sifat fisiologis bahan pangan hasil perikanan. Teknik penanganan pasca panen hasil perikanan untuk kebutuhan konsumsi dan bahan baku olahan hasil perikanan. Teknik pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi. Teknik penanganan dan pengolahan limbah dan industri pengolahan hasil perikanan

### **Teknologi 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

### **Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak**

Sumber lemak dan minyak nabati dan hewani, sifat-sifat dan cara penanganan untuk mendapatkan lemak bermutu. Pengkelasan 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 Pengolahan Pangan**

Aplikasi prinsip-prinsip kimia, mikrobiologi dan keteknikan dalam proses pengolahan dan pengawetan pangan dengan mempertimbangkan faktor mutu (fisik, kimia, gizi, sensori dan mikrobiologis), model perhitungan kematian mikroba. Aseptabilitas produk terkait dengan proses pengolahan pembersihan, sortasi, pengecilan ukuran, pencampuran, separasi mekanis, dehidrasi, evaporasi, sterilisasi, pasteurisasi, pendinginan, pembekuan, pemanggangan, penggorengan, ekstruksi, dan pengolahan secara nontermal (radiasi, ozonisasi, kejutan listrik, tekanan tinggi, ultrasonik), microwave dan ohmik.

### **Teknologi Produk Fermentasi**

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. 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.

### **Termodinamika dan Pindah Panas**

Mata kuliah termodinamika mencakup pokok bahasan tentang : 1) Pengertian panas, kerja dan sistem satuan, kedudukan fluida kerja, kerja reversibel dan kerja irreversibel, 2) Hukum pertama termodinamika, 3) Fluida kerja, 4) Hukum kedua termodinamika, 5) Siklus mesin kalor, 6) Sistem pembangkit uap. Mengetahui dan memahami pengertian pindah panas, sebagai dasar teknik pengetahuan di

bidang teknologi pertanian (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.

### **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.

## IX. PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA

Program Merdeka Belajar - Kampus Merdeka, merupakan program untuk meningkatkan kompetensi lulusan baik *soft skills* maupun *hard skills*, menyiapkan lulusan sebagai pemimpin masa depan bangsa yang unggul dan berkepribadian melalui program-program *experiential learning* untuk memfasilitasi mahasiswa mengembangkan potensinya sesuai dengan minat dan bakatnya.

### 9.1. Pelaksanaan

1. Program merdeka belajar dilaksanakan dengan cara memberikan hak belajar mahasiswa 3 (tiga) semester di luar program studi.
2. Mahasiswa dapat mengambil program merdeka belajar yang ditawarkan maksimal 3 (tiga) semester.
3. Pelaksanaan 3 (tiga) semester pada program merdeka belajar berupa 1 (satu) semester atau setara 20 sks dapat mengambil mata kuliah di luar program studi pada perguruan tinggi yang sama dan 2 (dua) semester atau setara 40 sks melaksanakan aktivitas pembelajaran di luar perguruan tinggi

### 9.2. Bentuk Kegiatan Pembelajaran

9.2.1. Bentuk kegiatan pembelajaran yang ditawarkan dapat berupa:

1. Pertukaran pelajar yang dilaksanakan dalam bentuk pertukaran pelajar antar program studi pada perguruan tinggi yang sama, pertukaran pelajar dalam program studi yang sama pada perguruan tinggi yang berbeda, pertukaran pelajar antar program studi pada perguruan tinggi yang berbeda.
2. Magang/praktik kerja yang dilaksanakan dalam bentuk kegiatan pembelajaran melalui kerja sama dengan mitra yaitu perusahaan, yayasan nirlaba, organisasi multilateral, institusi pemerintah, maupun perusahaan rintisan (*startup*)
3. Asistensi mengajar di satuan pendidikan yang dilaksanakan dalam bentuk asistensi mengajar dilakukan oleh mahasiswa di satuan pendidikan seperti sekolah dasar, menengah, maupun atas. Sekolah tempat praktek mengajar dapat berada di lokasi kota maupun di daerah terpencil.

4. Penelitian/Riset yang dilaksanakan dalam bentuk kegiatan penelitian di lembaga riset/pusat studi
5. Proyek Kemanusiaan yang dilaksanakan dalam bentuk membantu mengatasi bencana melalui program-program kemanusiaan, proyek-proyek kemanusiaan dan pembangunan lainnya yang bekerjasama dengan lembaga-lembaga yang berada di Indonesia maupun di luar negeri.
6. Kegiatan Wirausaha yang dilaksanakan dan ditujukan bagi mahasiswa yang memiliki minat untuk berwirausaha yang bertujuan untuk mendorong pengembangan minat wirausaha mahasiswa dengan program kegiatan belajar yang sesuai.
7. Studi/proyek independen yang ditujukan kepada mahasiswa yang memiliki minat untuk mewujudkan karya besar yang dilombakan di tingkat internasional atau karya dari ide yang inovatif dan dapat dilakukan dalam bentuk kerja kelompok lintas disiplin keilmuan.
8. Membangun desa/Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) yang dilaksanakan dalam bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk hidup di tengah masyarakat di luar kampus, yang secara langsung bersama-sama masyarakat mengidentifikasi potensi dan menangani masalah sehingga diharapkan mampu mengembangkan potensi desa/daerah dan meramu solusi untuk masalah yang ada di desa.

#### 9.2.2.

1. Bentuk pembelajaran Merdeka Belajar-Kampus Merdeka dapat dilakukan di dalam Program Studi dan di luar Program Studi.
2. Bentuk kegiatan pembelajaran di luar program studi sebagaimana dimaksud pada poin (a) terdiri atas:
  - a. pembelajaran pada program studi yang berbeda di Unram
  - b. pembelajaran pada program studi yang sama pada Perguruan Tinggi lain
  - c. pembelajaran pada program studi lain pada Perguruan Tinggi lain dan
  - d. pembelajaran pada Lembaga non perguruan tinggi
3. Proses pembelajaran di luar program studi sebagaimana dimaksud pada point (2) huruf b, c dan d dilaksanakan berdasarkan perjanjian kerjasama antara Unram dengan perguruan tinggi/lembaga lain yang terkait dan hasil kuliah diakui melalui mekanisme transfer sks.

4. Proses pembelajaran di luar program studi sebagaimana dimaksud pada point (2) dapat ditentukan oleh Kementerian dan/atau Rektor.
5. Proses pembelajaran di luar program studi sebagaimana dimaksud pada point (2) dilaksanakan di bawah bimbingan dosen.
6. Proses pembelajaran di luar program studi sebagaimana dimaksud pada point (2) huruf c dan d dilaksanakan hanya bagi program sarjana di luar bidang kesehatan.

#### 9.2.3.

1. Mahasiswa dapat mengambil sks di program studi yang berbeda di lingkungan Unram sebagaimana dimaksud pada 9.2.2. point (2) huruf a paling lama 1 (satu) semester atau setara dengan 20 sks.
2. Mahasiswa dapat mengambil sks di program studi yang sama pada perguruan tinggi lain atau program studi lain pada perguruan tinggi lain atau pada lembaga non perguruan tinggi sebagaimana dimaksud pada 9.2.2. point (2) huruf b, c dan d paling lama 2 semester atau setara dengan 40 sks.

- #### 9.2.4.
- Universitas/fakultas wajib memfasilitasi hak mahasiswa untuk mengambil sks sebagaimana dimaksud pada 9.2.3.

### 9.3. Persyaratan Peserta Pembelajaran

#### 9.3.1.

1. Persyaratan peserta pembelajaran sebagai berikut :
  - a. Mahasiswa yang berasal dari perguruan tinggi negeri dan terakreditasi
  - b. Mahasiswa aktif terdaftar di Pangkalan Data Pendidikan Tinggi (PDDIKTI); dan
  - c. Mahasiswa yang telah lulus paling sedikit 80 sks dengan IPK paling rendah 3,00.
2. Mahasiswa sebagai peserta pembelajaran wajib:
  - a. Merencanakan program mata kuliah / program yang akan diambil di luar program studi dengan persetujuan dosen Pembimbing Akademik;
  - b. Mendaftar program kegiatan luar program studi;
  - c. Melengkapi persyaratan kegiatan luar program studi, termasuk mengikuti seleksi bila ada
  - d. Mengikuti program kegiatan luar program studi sesuai dengan ketentuan pedoman akademik yang ada; dan
  - e. Menunjukkan surat keterangan sehat jasmani dan rohani serta bukti bebas narkoba dari instansi yang berwenang.

#### **9.4. Mekanisme Pelaksanaan Belajar**

- 9.4.1. Mekanisme pelaksanaan belajar diluar program studi sebagaimana dimaksud merupakan bagian utuh dari proses penyelesaian studi mahasiswa.
- 9.4.2. Mekanisme pelaksanaan belajar di luar program studi bagi mahasiswa Unram sebagai berikut:
- Mahasiswa mendaftar atau memilih paket mata kuliah yang dapat diambil di luar program studi melalui sistem informasi administrasi akademik;
  - Mahasiswa mengikuti proses seleksi administrasi dan akademik sesuai tujuan kuliah di luar program studi;
  - Mahasiswa mengikuti perkuliahan di luar program studi hingga selesai sesuai waktu yang ditetapkan dengan dosen pembimbing dari Unram dan tempat pembelajaran I luar program studi;
  - Penilaian dilakukan oleh dosen pembimbing dari Unram bersama dengan dosen pembimbing dari tempat pembelajaran di luar program studi;
  - Mahasiswa mendapatkan nilai dari pembelajaran di luar program studi; dan
  - Unram melalui Sistim Informasi Akademik (SIA) melakukan konversasi dan pengakuan nilai serta bobot sks yang tertuang dalam Kartu Hasil Studi.
- 9.4.3. Mekanisme pelaksanaan belajar di luar program studi bagi mahasiswa dari luar Unram sebagai berikut:
- Mahasiswa mendaftar atau memilih paket mata kuliah melalui Sistem Informasi Akademik (SIA);
  - Mahasiswa mengikuti proses seleksi administrasi dan akademik sesuai dengan program studi yang dituju Unram;
  - Mahasiswa mengikuti perkuliahan hingga selesai sesuai waktu yang ditetapkan dengan dosen pembimbing dari perguruan tinggi asal dan dosen pembimbing dari Unram;
  - Penilaian dilakukan oleh dosen pembimbing dari Unram bersama dengan pembimbing dari program studi asal;
  - Mahasiswa yang memenuhi persyaratan menapatkan nilai dari persyaratan mendapatkan nilai dari pembelajaran di Unram; dan
  - Unram melalui Sistim Informasi Akademik (SIA) mengirim nilai yang diperoleh mahasiswa ke perguruan tinggi asal.
- 9.4.4.
- Program studi menyusun atau menyesuaikan kurikulum yang memfasilitasi siswa untuk mengambil mata kuliah di program studi lain.
  - Menentukan dan menawarkan mata kuliah yang dapat diambil oleh mahasiswa di luar program studi.
  - Mengatur kuota peserta yang mengambil mata kuliah yang ditawarkan dalam program studi lain perguruan tinggi yang sama.

- d. Mengatur jumlah SKS yang dapat diambil dari program studi lain
- e. Menyiapkan daftar mata kuliah, dosen, dan sarana pembelajaran dalam rangka pelaksanaan program studi dan luar Unram.

## 9.5. Kemitraan

- 1. Kemitraan dimaksud merupakan kemitraan antara Unram dengan perguruan tinggi, Dunia Usaha dan Dunia Industri dan/atau pihak lain berupa kegiatan dalam rangka pelaksanaan merdeka belajar - kampus merdeka.
- 2. Kemitraan Unram dengan perguruan tinggi dan lembaga lain dalam merdeka didasarkan atas Nota belajar - kampus merdeka didasarkan atas Nota kesepahaman, Nota Kerjasama, dan Perjanjian Kerjasama.
- 3. Kegiatan kemitraan dikoordinasikan oleh Bidang Perencanaan dan Kerja Sama Unram.

## 9.6. Peran Pihak Terkait

### 9.6.1.

- 1. Pihak terkait dalam pelaksanaan kegiatan Merdeka Belajar - Kampus Merdeka sebagaimana dimaksud meliputi:
  - a. universitas
  - b. fakultas
  - c. program studi; dan
  - d. mitra
- 2. Pihak terkait sebagaimana dimaksud pada point (1) memiliki tanggung jawab sesuai tugas masing masing.

### 9.6.2.

- 1. Unram memiliki tugas:
  - a. Memfasilitasi hak bagi mahasiswa untuk mengambil pembelajaran di luar program studi;
  - b. Menetapkan kebijakan akademik untuk memfasilitasi kegiatan pembelajaran di luar program studi; dan
  - c. Membuar dokumen kerja sama dalam bentuk nota kesepahaman (MoU) dengan mitra'
- 2. Fakultas memiliki tugas;
  - a. Menyiapkan fasilitas daftar mata kuliah tingkat fakultas yang bisa diambil mahasiswa lintas program studi; dan
  - b. Menyiapkan dokumen kerja sama (PKS) dengan mitra yang relavan.
- 3. Program Studi memiliki tugas:
  - a. Menyusun atau menyesuaikan kurikulum dengan model implementasi kampus merdeka;
  - b. Memfasilitaskan mahasiswa yang akan mengambil pembelajaran lintas program studi dalam Perguruan Tinggi;
  - c. Menawarkan mata kuliah yang bisa diambil oleh mahasiswa dari luar program studi dan luar Perguruan guru; dan

- d. Melakukan ekuivalensi mata kuliah dengan kegiatan pembelajaran luar program studi dan luar Perguruan Tinggi; dan
  - e. Jika ada mata kuliah/sks yang belum terpenuhi dari kegiatan pembelajaran luar program studi dan luar Perguruan Tinggi, disiapkan alternatif mata kuliah daring'
4. Mitra memiliki tugas:
- a. Membuat dokumen kerja sama dalam bentuk nota kesepahaman (MoU) bersama perguruan tinggi;
  - b. Membuat dokumen kerja sama dalam bentuk perjanjian kerja sama (PKS) bersama fakultas; dan
  - c. Melaksanakan program kegiatan luar program studi dengan ketentuan yang ada ada dalam dokumen kerja sama (MoU/spk).



## 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, .....

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 Semester .....Tahun 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. Sub-Koordinator Akademik 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 Semester .....Tahun 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. Sub-Koordinator 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. Sub-Koordinator Akademik 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 mata kuliah-mata kuliah sebagai berikut.

Nama Mata kuliah	Nilai
1. ....	
2. ....	
3. ....	
4. ....	

Mengajukan permohonan kepada Bapak / Ibu agar saya dapat diberikan kesempatan untuk mendapatkan ujian perbaikan untuk mata kuliah 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 Studi .....Fakultas 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/studi ....., pada 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, ....., .....

Yang membuat pernyataan

(Nama terang .....)  
NRM .....

Tembusan :

1. Ketua Program Studi ....., Fetapa, UNRAM
2. Sub-Koordinator Akademik, 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	19550511 198303 1 003	Prof. Ir. Eko Basuki, M.App.Sc., Ph.D.	Guru Besar
2	19590305 198403 1 012	Ir. Nazaruddin, MP.	Lektor kepala
3	19601231 198503 1 025	Ir. Ahmad Alamsyah, MP.	Lektor kepala
4	19601201 198603 2 001	Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc., Ph.D.	Guru Besar
5	19641231 199001 2 015	Ir. Zainuri, PGDip., M.App.Sc., Ph.D.	Lektor Kepala
6	19680313 199203 1 001	Dr. Ir. Satrijo Saloko, MP.	Lektor kepala
7	19650309 199303 1 002	Ir. I Wayan Sweca Yasa, M.Si.	Lektor
8	19681115 199403 2 013	Baiq Rien Handayani, SP., M.Si., Ph.D.	Lektor Kepala
9	19681214 199702 2 001	Dr. Eng. Sukmawaty, S.TP., M.Si.	Lektor
10	19671127 200212 1 001	Rahmat Sabani, S.TP., MP.	Lektor
11	19721231 200312 1 004	Dr. Ansar, S.Pd., M.P., MPd.	Lektor Kepala
12	19710101 200501 1 004	Sirajuddin Haji Abdullah, S.TP., MP.	Lektor
13	19761005 200501 2 001	Asih Priyati, S.TP., M.Sc.	Asisten Ahli
14	19720311 200604 1 002	Dr. Joko Sumarsono, S.TP., MP.	Asisten Ahli
15	19790601 200604 1 002	Kurniawan Yuniarto, S.TP., MP.	Asisten Ahli
16	19751231 200801 1 023	Murad, SP., MP.	Lektor
17	19740524 200812 1 002	Dody Handito, S.TP., MP.	Asisten Ahli
18	19820822 200812 2 001	Wiharyani Werdiningsih, SP., M.Si.	Lektor
19	19831115 201212 1 004	Guyup Mahardhian Dwi Putra, S.TP., M.Si	Asisten Ahli
20	19830107 201404 2 001	Yeni Sulastri, S.TP., M.Si	Asisten Ahli
21	19860415 201504 2 002	Diah Ajeng Setiawati, ST., M.E.S	Asisten Ahli
22	19861231 201504 1 001	Surya Abdul Muttalib, STP., M.Sc	Asisten Ahli
23	19880510 201504 1 001	Hary Kurniawan, STP., M.Sc	Asisten Ahli
24	19850622 201504 2 001	Rucitra Widyasari, STP., M.Si	Asisten Ahli
25	19870506 201504 2 004	Moegiratul Amaro, STP., MP., M.Sc	Asisten Ahli
26	19871123 201504 2 001	Rini Nofrida, STP., M.Si	Asisten Ahli
27	19870818 201504 2 003	Siska Cicilia, STP., M.Sc	Asisten Ahli
28	19870507 201504 2 003	Mutia Devi Ariyana, S.Si., MP	Asisten Ahli
29	19840920 201504 1 001	Agriananta Fahmi Hidayat, ST., M.M.T	Asisten Ahli
30	19900712 201803 2 001	Ida Ayu Widiantri, S.TP., MP.	Asisten Ahli
31	19880511 201803 1 001	Dewa Nyoman Adi Paramartha, S.TP., M.Si.	Asisten Ahli
32	19651231 198902 1 001	Amuddin, STP., M.Si	Pra Fungsi
33	19911224 202012 1 008	Qabul Dinanta Utama, S.TP., M.Si	Pra Fungsi
34	19920517 202012 1 011	Rosyid Ridho, S.TP., M.Si	Pra Fungsi
35	19920915 202012 1 015	Reza Kusuma Nurrohman, S.TP., M.Sc	Pra Fungsi
36	19910606 202012 2 019	Gagassage Nanaluh De Side, ST., MT	Pra Fungsi
37	19851113 202012 2 008	Novia Rahayu, S.TP., M.Sc	Pra Fungsi
38	19910918 202012 2 013	Tri Isti Rahayu, S.TP., M.Sc	Pra Fungsi

### 7.3.2.2. Dosen Tetap (NON-PNS)

NO	KODE	NAMA
1	C6	Wahyudi Zulfikar, ST.,M.Eng.
2	C7	Fakhrul Irfan Khalil, S.TP.,M.Si.
3	C13	Lingga Gita Dwikasari, S.Si.,M.Sc.
4	C14	Hanifah Ayu, SP.,M.Si.
5	C16	Ines Marisya Dwi Anggraini,S.Si.,M.Biotekh
6	C17	Isnaini Puspitasari, S.TP.,MT.
7	C18	Husnita Qomalasari, S.TP.,M.Sc.
8	C20	Syahroni Hidayat, ST.,M.Eng
9	C21	Fuad Sauqi Isnaini, S.TP., M.TP., M.Sc
10	C22	Umam Hidayaturrohman, S.Stst.,M.Si.
11	C23	Vera Fitriya Ersalena, S.Si., M.App.Sc