



**KEPUTUSAN**  
**REKTOR UNIVERSITAS KATOLIK INDONESIA ATMA JAYA**  
Nomer: 123/II/SK-PP.30.01/11/2023  
tentang  
**PEMBERLAKUAN KURIKULUM**  
**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOBIOLOGI**  
**UNIVERSITAS KATOLIK INDONESIA ATMA JAYA**

**Menimbang**

1. Bahwa dalam pelaksanaan penyelenggaraan pendidikan di Perguruan Tinggi, perlu ditetapkan Kurikulum yang dituangkan di dalam Keputusan Rektor;
2. Bahwa terdapat perubahan kurikulum sebelumnya yang telah disusun dalam Keputusan Rektor tentang Pemberlakuan Kurikulum Program Studi Teknologi Pangan Pada Fakultas Teknobiologi Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya nomor: 1800/II/SK-PP.30.01/08/2021 tertanggal 2 Agustus 2021;
3. Bahwa terdapat Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) *Program Learning Outcome (PLO)* Program Studi Sarjana Teknologi Pangan, nomor 1245/III/Senat.FTb-PP.30.01/10/2023 tertanggal 10 Oktober 2023;
4. Bahwa terkait butir 1 (satu), 2 (dua) dan 3 (tiga) di atas, dipandang perlu ditetapkan Kurikulum Program Studi Sarjana Teknologi Pangan pada Fakultas Teknobiologi Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya dalam suatu Keputusan Rektor.

**Mengingat:**

1. Undang-undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
2. Undang-undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas);
3. Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI);
4. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi;
6. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 22 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Tahun 2020-2024;
7. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2016 tentang Rekognisi Pembelajaran Lampau;
8. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 62 Tahun 2016 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
9. Surat Keputusan PATPI No. 03/SK-PATPI/XII/2013 tentang Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian;
10. Anggaran Dasar Yayasan Atma Jaya;
11. Statuta Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya tahun 2020;
12. Keputusan Yayasan Atma Jaya nomor: (D) 074/I/SK-Peg/06/2019 tanggal 13 Juni 2019 tentang Pengangkatan Rektor Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.

**Memperhatikan:**

Wakil Dekan Fakultas Teknobiologi: 1279/III/WADEK-FTb-PP.30.01/12/2024 tertanggal 11 Desember 2024  
Permohonan addendum Kurikulum Prodi Bioteknologi dan Prodi Teknologi Pangan.

**MEMUTUSKAN**

**Menetapkan: Pemberlakuan Kurikulum Program Studi Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknobiologi Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.**

Pertama: Memberlakukan Kurikulum Program Studi Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknobiologi Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya sebagaimana yang tercantum pada Lampiran Keputusan ini;



**REKTORAT**

- Kedua: Memberlakukan Kurikulum terhitung mulai Tahun Akademik 2021/2022 sampai dengan Tahun Akademik 2024/2025;
- Ketiga: Kurikulum Program Studi Sarjana Teknologi Pangan pada Fakultas Teknobiologi, ini terdiri dari susunan sebagai berikut:
- I. Landasan Hukum
  - II. Nilai Inti Atma Jaya
  - III. Visi, Misi dan Tujuan
  - IV. Profil Lulusan
  - V. Penetapan Unggulan Program Studi
  - VI. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi
  - VII. Penyusunan Mata Kuliah dan Penentuan SKS
  - VIII. Struktur Kurikulum / Distribusi Mata Kuliah dalam Semester
  - IX. Distribusi Mata Kuliah Sesuai Karakteristik Universitas dan Program Studi
  - X. Proses Pembelajaran
  - XI. Konversi Nilai Hasil Implementasi Program MBKM
  - XII. Proses Penilaian Pembelajaran
  - XIII. Program Khusus Akselerasi
  - XIV. Beban Masa Studi
  - XV. Persyaratan Mendapatkan Gelar
  - XVI. Predikat Kelulusan
  - XVII. Aturan Peralihan
  - XVIII. Lain-lain
- Keempat: Dengan berlakunya Keputusan ini, maka Keputusan Rektor nomor: 1800/II/SK-PP.30.01/08/2021 tertanggal 2 Agustus 2021 tentang Pemberlakuan Kurikulum Program Studi Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknobiologi Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya dinyatakan tidak berlaku lagi;
- Kelima: Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;
- Keenam: Apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan pada Keputusan ini, maka akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Jakarta  
Pada 6 November 2023  
Rektor,

  
Dr. A. Prasetyantoko

# KURIKULUM

FAKULTAS : **TEKNOBIOLOGI**  
PROGRAM STUDI : **TEKNOLOGI PANGAN**  
PROGRAM PENDIDIKAN : **SARJANA**



UNIVERSITAS KATOLIK INDONESIA

**ATMA JAYA**

Susunan Ditetapkan Berdasarkan SK Rektor  
Nomor 4123/II/SK-PP.30.01/11/2023  
Tanggal 6 November 2023  
Berlaku mulai Tahun Akademik **2021/2022 s/d 2024/2025**

JAKARTA  
2021

# KURIKULUM

Fakultas : Teknobiologi  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Program Pendidikan : Sarjana

## I. LANDASAN HUKUM

1. Undang-undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
2. Undang-undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas).
3. Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI).
4. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi.
6. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 7 Tahun 2020 tentang Pendirian, Perubahan, Pembubaran Perguruan Tinggi Negeri, Dan Pendirian, Perubahan, Pencabutan Izin Perguruan Tinggi Swasta.
7. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 22 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Tahun 2020-2024.
8. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi nomor 5 Tahun 2020 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi
9. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 81 Tahun 2014 tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi dan Sertifikat Profesi Pendidikan Tinggi.
10. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2016 tentang Rekognisi Pembelajaran Lampau;
11. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 62 Tahun 2016 Tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
12. Surat Keputusan PATPI No. 03/SK-PATPI/XII/2013 tentang Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian.
13. SK Rektor nomor 560/II/SK-601/11/2002 tentang Penilaian Hasil Pembelajaran Mahasiswa di Lingkungan Unika Atma Jaya.

14. SK Rektor Nomor 2555/II/SK-KM.30.02/05/2024 tentang Penguasaan Bahasa Inggris sebagai Syarat Kelulusan Mahasiswa Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.
15. Surat Keputusan Rektor Nomor 748/II/SK-603/05/2011 tentang Perubahan Surat Keputusan Nomor 319/II/SK-603/07/2005 tentang Penetapan Satuan Kredit Partisipasi
16. Surat Keputusan Rektor Nomor 3009/II/SK-OT.20.01/09/2018 tentang Beban dan Masa Studi Mahasiswa
17. Surat Keputusan Rektor Nomor 2752/II/SK-PP.80.03/VII/2019 tentang Ketentuan Karya Ilmiah sebagai Persyaratan Lulus
18. Surat Keputusan Rektor Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya No. 1460/II/SK-PP.30.01/07/2020 tentang Kebijakan Pengembangan Kurikulum Program Studi Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

## **II. NILAI INTI ATMA JAYA**

Nilai inti Atma Jaya merupakan pedoman yang diyakini sebagai jiwa yang harus selalu dihayati dan diamalkan oleh pemangku kepentingan organisasi dalam melaksanakan tugas. Nilai-nilai yang berkembang dan hidup dalam organisasi menjadi semangat bagi pemangku kepentingan dalam berkarya dan berkarsa. Nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya adalah Kristiani, Unggul, Professional, dan Peduli (KUPP). Penyusunan kurikulum ini dijiwai oleh keempat nilai ini tersebut.

## **III. VISI, MISI DAN TUJUAN**

### **Sejarah**

Fakultas Teknobiologi di Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya didirikan pada tahun 2002 berdasarkan SK Yayasan Nomor: 276/I/SK-LL/05/2002. Latar belakang pendirian Fakultas Teknobiologi diawali ketika Prof. Dr. F.G. Winarno mengusulkan pendirian Fakultas Bioteknologi dalam rapat senat guru besar Institut Pertanian Bogor (IPB) sekitar tahun 1991-1995. Dua lembar draft usulan diajukan dalam rapat namun belum memperoleh dukungan. Gayung bersambut, sekitar tahun 1995 Prof. Dr. F.G. Winarno diminta oleh salah satu pendiri Yayasan Atma Jaya (YAJ), Prof. Dr. Anton M. Moeliono untuk bergabung menjadi pengurus Yayasan Atma Jaya. Beliau kemudian menjadi salah satu anggota Yayasan dan anggota Badan Pengurus Harian (BPH) Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta pada tahun 1996. Ide

pendirian Fakultas Bioteknologi lalu dibawa oleh Prof. Dr. F.G. Winarno ke YAJ. Pada mulanya YAJ tidak mendukung dengan alasan sarana dan prasarana yang belum ada. Walaupun demikian, ide ini didukung oleh Prof. Dr. Thomas Suyatno yang pada saat itu menjabat sebagai Rektor Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya (1995-1999).

Sebagai tindak lanjut usulan dalam Rapat Senat, dibentuklah suatu tim kecil yang terdiri atas Prof. Dr. F.G. Winarno, Prof. Dr. Ir. Antonius Suwanto, M.Sc., Prof. Dr. Ir. Maggy T. Suhartono, Prof. Dr. Bibiana Widiati Lay, Ir. Agustin Wydia Gunawan, M.S., Prof. Dr. Ir. Betty Sri Laksmi Jenie, M.S., Prof. Dr. Fransiska Rungkat Zakaria, Dr. Ir. Hadi Karia Purwadaria, M.Sc., Prof. Dr. Ir. Christofora Hanny Wijaya, Dr. Ir. Livi Winata Gunawan (almh.), dan Dr. Ir. Tresnawati Purwadaria, M.S. Tim tersebut bekerja menyusun proposal yang berisi rancangan dan kurikulum untuk dipresentasikan di hadapan YAJ. Pada akhirnya usulan pendirian tersebut disetujui oleh YAJ. Saat Prof. Dr. Hari Murti Kridalaksana menjabat sebagai Rektor Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya (1999-2003), beliau mengusulkan pemberian nama Fakultas Teknobiologi. Program studi pertama yang dimiliki oleh Fakultas Teknobiologi yaitu program studi Biologi pada tahun 2002. Kemudian pada tahun 2012, Fakultas Teknobiologi membuka program studi Magister Bioteknologi.

Seiring dengan meningkatnya kebutuhan pangan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya kualitas pangan secara tidak langsung mendorong berkembangnya industri pangan modern. Untuk itu, keberadaan sumber daya manusia yang kompeten di bidang Teknologi Pangan menjadi suatu keharusan. Oleh karena itu mulai tahun ajaran 2015/2016, Fakultas Teknobiologi membuka Program Studi Sarjana Teknologi Pangan dengan spesifikasi bioteknologi pangan modern berdasarkan SK Yayasan Nomor: 179/I/SK-LL/10/2015. Program Studi Teknologi Pangan didukung oleh Bapak Teknologi Pangan Indonesia (Prof. Dr. F.G. Winarno), dosen pengajar berkualifikasi internasional, dan praktisi profesional dari industri pangan multinasional, Program Studi Teknologi Pangan memberikan ciri khas pengajaran teori dan riset aplikasi pada bioteknologi pangan modern. Program Studi Teknologi Pangan mempersiapkan dan menciptakan lulusan yang kreatif dan inovatif dalam mengembangkan pangan yang sehat, enak, dan regeneratif, serta mampu menggunakan pemahaman teknologi pangan terkini untuk dapat berkontribusi secara adaptif dalam setiap perkembangan ketahanan dan keamanan pangan.

## **Visi**

Menghasilkan lulusan teknologi pangan yang adaptif, inovatif, dan regeneratif dalam membangun masyarakat yang sehat dan sejahtera pada tahun 2025.

### **Misi**

1. Menyelenggarakan pendidikan yang adaptif dan inovatif untuk mengembangkan sumber daya manusia yang mandiri dalam bidang teknologi pangan, menghargai kekayaan pangan Indonesia, dan kompetitif dalam perkembangan pangan dunia.
2. Melakukan penelitian pangan dengan memanfaatkan perkembangan teknologi antara lain bioteknologi pangan, nanoteknologi pangan, dan pangan fungsional untuk mengembangkan dan meningkatkan nilai tambah sumber daya alam bagi kesehatan dan kesejahteraan manusia.
3. Memadukan dan menerapkan hasil pendidikan dan penelitian untuk meningkatkan pelayanan khususnya di bidang teknologi pangan untuk kesejahteraan masyarakat.

### **Tujuan**

1. Menyelenggarakan pendidikan dengan kurikulum yang menghasilkan lulusan yang memahami pentingnya pangan yang sehat, enak, dan regeneratif dengan memanfaatkan perkembangan teknologi khususnya bioteknologi pangan.
2. Melakukan penelitian pangan yang memanfaatkan sumber daya alam dengan menerapkan teknologi yang relevan dan beretika bagi kesejahteraan manusia.
3. Menjadi pusat studi unggulan dan acuan dalam penelitian yang memanfaatkan teknologi inovatif untuk pengembangan pangan tradisional.

## **IV. PROFIL LULUSAN**

1. Asisten manajer atau asisten peneliti di bidang teknologi pangan.
2. Peneliti muda atau peneliti pemula di bidang teknologi pangan.
3. Tenaga pengajar di bidang teknologi pangan.
4. Wirausahawan pemula produk berbasis teknologi pangan.

## **V. PENETAPAN UNGGULAN PROGRAM STUDI**

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya dibandingkan dengan program studi sejenis memiliki unggulan di bidang bioteknologi pangan dan produksi pangan yang regeneratif. Perbandingan sebaran mata kuliah dengan beberapa program studi sejenis dapat dilihat pada Tabel V.1.

Tabel V.1 Perbandingan sebaran mata kuliah pada Program Studi Teknologi Pangan

Mata Kuliah	Materi Kajian	Bobot sks Program Studi Teknologi Pangan			
		Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya	Universitas Brawijaya	IPB University	PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia)
Mata kuliah wajib prasyarat	Ilmu kimia (Kimia Dasar, Kimia Organik, Kimia Fisik, Kimia Analitik)	6	9	12	9-10
	Ilmu Biologi (Biologi Dasar, Mikrobiologi Umum)	9	7	6	5-6
	Ilmu Fisika dan Matematika (Fisika Dasar, Matematika, Kalkulus)	6	6	9	4-6
	Ilmu Statistika (Metode Statistika)	3	3	3	2-3
	Ilmu Komunikasi (Dasar Komunikasi, Bahasa Inggris)	4	4	5	4-6
Mata Kuliah Wajib	Kimia analisis pangan/hasil pertanian	73	73	71	72

Mata Kuliah	Materi Kajian	Bobot sks Program Studi Teknologi Pangan			
		Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya	Universitas Brawijaya	IPB University	PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia)
Program Studi	Mikrobiologi dan keamanan pangan/hasil pertanian				
	Rekayasa dan proses pengolahan pangan/hasil pertanian				
	Biokimia pangan, gizi dan kesehatan				
	Ilmu pangan/hasil pertanian				
	Kecakapan hidup				
Mata Kuliah Pilihan		<b>12</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>.*</b>

\*Tidak disebutkan jumlahnya

## VI. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN PROGRAM STUDI

Program Studi Teknologi Pangan menciptakan lulusan yang memiliki capaian pembelajaran yang meliputi unsur Sikap, Keterampilan Umum, Keterampilan Khusus, dan Pengetahuan seperti yang dipaparkan dalam rumusan berikut (Tabel VI. 1 s.d Tabel VI.4).

Tabel VI.1 Rumusan unsur Sikap dari semua lulusan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;

S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;
S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
S11	Menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, professional, peduli.

Tabel VI.2 Rumusan unsur Keterampilan Umum dari semua lulusan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya;
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
KU3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni;
KU4	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;

KU7	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;
KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.

Tabel VI.3 Rumusan unsur Keterampilan Khusus dari semua lulusan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

KK1	Mampu merancang proses produksi makanan berlandaskan pada penerapan prinsip teknologi dan pengolahan pangan secara efektif, efisien, dan presisi sehingga dapat menghasilkan proses produksi yang terstandarisasi dengan baik;
KK2	Mampu merancang pengembangan produk makanan yang memenuhi kriteria mutu pangan, aman, bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan, berdasarkan prinsip teknologi pangan;
KK3	Mampu melakukan riset terhadap perpaduan operasi proses pengolahan pangan sesuai dengan karakteristik bahan pangan, sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu di sepanjang rantai produksi pangan dan dapat memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan;
KK4	Mampu menganalisis masalah dengan pendekatan teknologi pangan dalam penyelesaian masalah produksi dan produk pangan agar efisien, aman, dan dengan mutu terjamin;
KK5	Mampu merancang kemasan produk pangan agar dapat melindungi dan mempertahankan keawetan dan mutu produk, serta aman, dengan label yang informatif bagi konsumen sesuai dengan peraturan dan undang-undang pangan;
KK6	Mampu memberikan nilai tambah pada produk pangan berciri khas Indonesia dengan bahan pangan berbasis lokal dan pemanfaatan secara optimal keanekaragaman hayati Indonesia melalui proses produksi yang aman, terstandarisasi, efisien, dan efektif;
KK7	Mampu memahami dan menyelesaikan permasalahan yang ada di masyarakat dari berbagai sudut pandang keilmuan.

Tabel VI.4 Rumusan unsur Pengetahuan dari semua lulusan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

P1	Menguasai konsep teoritis dan penerapan teknologi pangan, mikrobiologi, keamanan pangan, dan jaminan mutu pangan;
P2	Menguasai prinsip-prinsip rekayasa dan proses pengolahan pangan, kimia pangan dan metode analisis pangan, biokimia pangan, teknologi pengemasan dan penyimpanan pangan, dan karakteristik bahan pangan;
P3	Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi biologi molekuler, bioteknologi dan nanoteknologi dalam pangan;
P4	Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi mikrobiologi dan teknologi fermentasi dalam pangan;
P5	Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi genetika dan rekayasa genetika dalam pangan;
P6	Menguasai prinsip dasar dan teknologi dalam pemanfaatan bahan alam dan kearifan lokal untuk aplikasi tren produk pangan terkini;
P7	Menguasai prinsip dasar dan teknologi pengolahan pangan kelautan;
P8	Menguasai prinsip dan teknik formulasi produk pangan terkini dengan pendekatan aspek nutrigenomik, nutrisi olahraga, dan <i>personalized nutrition</i> ;
P9	Menguasai konsep tentang beragam hal praktis di dunia kerja yang bersifat lintas ilmu dan menguasai teknik penyelesaian masalah beragam permasalahan di dunia kerja.

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) ini disarikan menjadi 8 butir untuk mempermudah proses evaluasi pembelajaran berbasis luaran (Outcome Based Education). Adapun matriks capaian pembelajaran berdasarkan Sikap, Keterampilan Umum dan Keterampilan Khusus, dan Pengetahuan terhadap Capaian Pembelajaran Lulusan 8 butir versi Outcome Based Education ditampilkan pada Tabel VI.5

Tabel VI.5 Matriks Capaian berdasarkan Sikap, Keterampilan Umum dan Keterampilan Khusus, dan Pengetahuan terhadap Capaian Pembelajaran Lulusan versi Outcome Based Education

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9.)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
<b>Sikap</b>								
S1 Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;								✓
S2 Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;								✓
S3 Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;								✓

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
S4 Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;								✓
S5 Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;								✓
S6 Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;								✓
S7 Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;								✓

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
S8 Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;								✓
S9 Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;								✓
S10 Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;								✓
S11 Menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, peduli.								✓
<b>Keterampilan Umum</b>								

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
KU1 Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya;							✓	
KU2 Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;							✓	

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
KU3 Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni;							✓	
KU4 Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;						✓		

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
KU5 Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;							✓	
KU6 Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;						✓		
KU7 Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervise dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada							✓	

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;								
KU8 Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;							✓	
KU9 Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.						✓		
<b>Keterampilan Khusus</b>								

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
KK1 Mampu merancang proses produksi makanan berlandaskan pada penerapan prinsip teknologi dan pengolahan pangan secara efektif, efisien, dan presisi sehingga dapat menghasilkan proses produksi yang terstandarisasi dengan baik;				✓				
KK2 Mampu merancang pengembangan produk makanan yang memenuhi kriteria mutu pangan, aman, bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan, berdasarkan prinsip teknologi pangan;				✓				

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
KK3 Mampu melakukan riset terhadap perpaduan operasi proses pengolahan pangan sesuai dengan karakteristik bahan pangan, sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu di sepanjang rantai produksi pangan dan dapat memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan;				✓				
KK4 Mampu menganalisis masalah dengan pendekatan teknologi pangan dalam penyelesaian masalah produksi dan produk pangan agar efisien, aman, dan dengan mutu terjamin; KK5 Mampu merancang kemasan				✓				

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
produk pangan agar dapat melindungi dan mempertahankan keawetan dan mutu produk, serta aman, dengan label yang informatif bagi konsumen sesuai dengan peraturan dan undang-undang pangan;								
KK6 Mampu memberikan nilai tambah pada produk pangan berciri khas Indonesia dengan bahan pangan berbasis lokal dan pemanfaatan secara optimal keanekaragaman hayati Indonesia melalui proses produksi yang aman, terstandarisasi, efisien, dan efektif;				✓				

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
KK7 Mampu memahami dan menyelesaikan permasalahan yang ada di masyarakat dari berbagai sudut pandang keilmuan.					✓			
<b>Pengetahuan</b>								
P1 Menguasai konsep teoritis dan penerapan teknologi pangan, mikrobiologi, keamanan pangan, dan jaminan mutu pangan;	✓							
P2 Menguasai prinsip-prinsip rekayasa dan proses pengolahan pangan, kimia pangan dan metode analisis pangan, biokimia pangan, teknologi pengemasan dan penyimpanan pangan, dan karakteristik bahan pangan;	✓							

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
P3 Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi biologi molekuler, bioteknologi dan nanoteknologi dalam pangan;		✓						
P4. Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi mikrobiologi dan teknologi fermentasi dalam pangan;		✓						
P5. Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi genetika dan rekayasa genetika dalam pangan;		✓						
P6. Menguasai prinsip dasar dan teknologi dalam pemanfaatan bahan alam dan kearifan lokal untuk aplikasi tren produk pangan terkini;			✓					

	CPL 1. Menguasai konsep dan teori ilmu yang mendasari teknologi pangan (P1,P2)	CPL 2. Menguasai prinsip bioteknologi pangan dan aplikasinya pada bidang pangan (P3,P4,P5,P8,P9)	CPL 3. Menguasai prinsip pengolahan pangan terpadu yang berbasis pangan indigenus Indonesia dan sumber daya kelautan (P6,P7,P9)	CPL 4. Mampu menerapkan teknologi pangan secara terpadu dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman, bermutu, disukai, dan berkelanjutan (KK1-KK6)	CPL 5. Mampu menerapkan aspek bioteknologi untuk memecahkan permasalahan pangan (KK7).	CPL 6. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan secara efektif (KU4,KU6,KU9,)	CPL 7. Mampu berfikir secara kritis dan analitis, untuk mengevaluasi dan memecahkan permasalahan (KU1, KU2, KU3, KU5,KU8, KU7)	CPL 8. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika serta menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, profesional, dan peduli (s1-s11)
P7. Menguasai prinsip dasar dan teknologi pengolahan pangan kelautan;			✓					
P8. Menguasai prinsip dan teknik formulasi produk pangan terkini dengan pendekatan aspek nutrigenomik, nutrisi olahraga, dan personalized nutrition;		✓						
P9. Menguasai konsep tentang beragam hal praktis di dunia kerja yang bersifat lintas ilmu dan menguasai teknik penyelesaian masalah beragam permasalahan di dunia kerja.		✓						



Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
			BK 179 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183 BK 184 BK 185 BK 186 BK 187	
4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;	BK 10 BK 11 BK 12 BK 32 BK 33 BK 34 BK 112 BK 142 BK 143	BK 157 BK 158 BK 159	BK 19 BK 21 BK 22 BK 23 BK 29 BK 30 BK 31 BK 37 BK 48 BK 49 BK 50
5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;	BK 10 BK 11 BK 12 BK 32 BK 33 BK 34 BK 38 BK 58 BK 59 BK 60 BK 116 BK 117 BK 118 BK 122 BK 123 BK 124 BK 125 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 141 BK 142 BK 143 BK 180 BK 181 BK 182	BK 139 BK 140 BK 144 BK 145 BK 146 BK 157 BK 158 BK 159 BK 171 BK 172 BK 177 BK 178 BK 179 BK 183 BK 184 BK 185 BK 186 BK 187	BK 20 BK 21 BK 22 BK 23 BK 29 BK 30 BK 31 BK 35 BK 36 BK 37 BK 48 BK 49 BK 50 BK 68 BK 69
6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;	BK 10 BK 11 BK 12 BK 16 BK 17 BK 18 BK 42 BK 43 BK 44	BK 86 BK 87 BK 88 BK 119 BK 120 BK 121 BK 139 BK 140 BK 144	BK 23

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 71	BK 145	
		BK 72	BK 147	
		BK 73	BK 148	
		BK 74	BK 149	
		BK 75	BK 150	
		BK 76	BK 151	
		BK 77	BK 152	
		BK 78	BK 153	
		BK 79	BK 154	
		BK 80	BK 155	
		BK 81	BK 156	
		BK 82	BK 157	
		BK 83	BK 158	
		BK 84	BK 159	
		BK 85	BK 160	
		BK 91	BK 161	
		BK 92	BK 162	
		BK 93	BK 169	
		BK 106	BK 170	
		BK 107	BK 173	
		BK 108	BK 174	
		BK 109	BK 175	
		BK 110	BK 176	
		BK 111	BK 177	
		BK 126	BK 178	
		BK 127		
		BK 128		
		BK 129		
BK 130				
BK 131				
BK 141				
7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;	BK 10		BK 21
		BK 11		BK 35
		BK 12		BK 36
		BK 65		BK 48
		BK 66		
		BK 67		
		BK 122		
		BK 123		BK 49
		BK 124		
		BK 136		
		BK 137		
BK 138				
BK 141				
8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;	BK 10	BK 2	BK 21
		BK 11	BK 3	BK 24
		BK 12	BK 144	BK 29
		BK 25		BK 30
		BK 26		BK 31
		BK 27		BK 37
		BK 28		BK 50
		BK 55	BK 145	BK 51
		BK 94		
		BK 95		
		BK 96		
BK 97				

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;	BK 115		
		BK 6	BK 86	
		BK 7	BK 87	
		BK 8	BK 88	
		BK 9	BK 119	
		BK 10	BK 120	
		BK 11	BK 121	
		BK 12	BK 142	
		BK 16	BK 143	
		BK 17	BK 144	
		BK 18	BK 145	
		BK 25	BK 146	
		BK 26	BK 167	
		BK 27	BK 168	
		BK 28	BK 170	
		BK 38	BK 171	
		BK 39	BK 180	
		BK 40	BK 181	
		BK 41	BK 182	
		BK 45	BK 183	
		BK 46	BK 184	
		BK 47	BK 185	
		BK 56	BK 186	
		BK 57	BK 187	
		BK 58		
		BK 59		
		BK 60		
		BK 61		
		BK 62		
		BK 63		
		BK 64		
		BK 71		
		BK 72		
		BK 73		
		BK 74		
		BK 75		
		BK 76		
		BK 77		
		BK 78		
		BK 79		
		BK 80		
BK 98				
BK 99				
BK 100				
BK 106				
BK 107				
BK 108				
BK 112				
BK 113				
BK 114				
BK 115				
BK 116				
BK 117				
BK 118				
BK 122				
BK 123				

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 124 BK 125 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 141		
10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;	BK 10 BK 11 BK 12 BK 25 BK 26 BK 27 BK 28 BK 89 BK 90 BK 98 BK 100 BK 113 BK 115 BK 116 BK 117 BK 118 BK 122 BK 123 BK 124 BK 125 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 136 BK 137 BK 138 BK 141	BK 86 BK 87 BK 88 BK 119 BK 120 BK 121 BK 139 BK 140 BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 173 BK 174	
11	Menginternalisasi nilai inti yang dikembangkan oleh Atma Jaya, yakni kristiani, unggul, professional, peduli.	BK 10 BK 11 BK 12 BK 25 BK 26 BK 27 BK 28 BK 52 BK 53 BK 54 BK 55 BK 57 BK 101 BK 102 BK 103 BK 104 BK 105	BK 2 BK 3 BK 144 BK 145	BK 21 BK 24 BK 37 BK 70
Ketrampilan Umum				
1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan	BK 10 BK 11 BK 12	BK 1 BK 2 BK 3	BK 21 BK 29 BK 30

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya;	BK 16	BK 86	BK 31
	BK 17	BK 87	BK 35
	BK 18	BK 88	BK 48
	BK 25	BK 139	BK 49
	BK 26	BK 140	BK 50
	BK 27	BK 142	BK 51
	BK 28	BK 143	BK 68
	BK 32	BK 144	BK 69
	BK 33	BK 145	BK 70
	BK 34	BK 146	
	BK 38	BK 147	
	BK 39	BK 148	
	BK 40	BK 149	
	BK 41	BK 150	
	BK 42	BK 151	
	BK 43	BK 152	
	BK 44	BK 153	
	BK 45	BK 154	
	BK 46	BK 155	
	BK 47	BK 156	
	BK 55	BK 157	
	BK 56	BK 158	
	BK 57	BK 159	
	BK 58	BK 160	
	BK 59	BK 161	
	BK 60	BK 162	
	BK 61	BK 169	
	BK 62	BK 170	
	BK 63	BK 171	
	BK 64	BK 172	
	BK 65	BK 173	
	BK 66	BK 174	
	BK 67	BK 175	
	BK 71	BK 176	
	BK 72	BK 177	
	BK 73	BK 178	
	BK 74	BK 179	
	BK 75	BK 180	
	BK 76	BK 181	
	BK 77	BK 182	
	BK 78	BK 183	
	BK 79	BK 184	
	BK 80	BK 185	
	BK 81	BK 186	
	BK 82	BK 187	
	BK 83		
	BK 84		
BK 85			
BK 89			
BK 90			
BK 91			
BK 92			
BK 94			
BK 95			
BK 96			
BK 97			

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT				
		BK 98						
		BK 99						
		BK 100						
		BK 101						
		BK 102						
		BK 103						
		BK 104						
		BK 105						
		BK 106						
		BK 107						
		BK 108						
		BK 109						
		BK 110						
		BK 111						
		BK 112						
		BK 113						
		BK 114						
		BK 115						
		BK 116						
		BK 117						
		BK 118						
		BK 122						
		BK 123						
		BK 124						
		BK 125						
		BK 126						
		BK 127						
		BK 128						
		BK 129						
		BK 130						
		BK 131						
		BK 132						
		BK 133						
		BK 134						
		BK 135						
		BK 136						
		BK 137						
		BK 138						
		BK 141						
		2			Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;	BK 6	BK 86	BK 21
						BK 7	BK 87	BK 29
BK 8	BK 88		BK 30					
BK 9	BK 139		BK 31					
BK 10	BK 140		BK 37					
BK 11	BK 142		BK 48					
BK 12	BK 143		BK 49					
BK 16	BK 144		BK 50					
BK 17	BK 145		BK 51					
BK 18	BK 146		BK 68					
BK 25	BK 150		BK 69					
BK 26	BK 151		BK 70					
BK 27	BK 152							
BK 28	BK 153							
BK 34	BK 154							
BK 42	BK 155							
	BK 43	BK 156						

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
	BK 44 BK 45 BK 46 BK 47 BK 52 BK 53 BK 54 BK 57 BK 62 BK 65 BK 66 BK 67 BK 71 BK 72 BK 73 BK 77 BK 81 BK 82 BK 83 BK 89 BK 90 BK 104 BK 105 BK 106 BK 107 BK 108 BK 109 BK 111 BK 116 BK 117 BK 118 BK 129 BK 130 BK 131 BK 134 BK 135 BK 136 BK 137 BK 138 BK 141	BK 157 BK 158 BK 159 BK 169 BK 170 BK 177 BK 178 BK 179 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183 BK 184 BK 185 BK 186 BK 187	
3 Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni;	BK 32 BK 33 BK 34 BK 38 BK 39 BK 40 BK 41 BK 45 BK 46 BK 47 BK 58 BK 59 BK 60 BK 74 BK 75 BK 76	BK 4 BK 5 BK 139 BK 140 BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 146 BK 151 BK 152 BK 153 BK 154 BK 155 BK 156 BK 157	BK 19 BK 20 BK 22 BK 23 BK 29 BK 30 BK 31 BK 36 BK 48 BK 49 BK 50 BK 51 BK 68 BK 69 BK 70

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT		
		BK 77	BK 158			
		BK 78	BK 159			
		BK 79	BK 160			
		BK 80	BK 161			
		BK 84	BK 162			
		BK 85	BK 163			
		BK 89	BK 164			
		BK 90	BK 165			
		BK 91	BK 166			
		BK 92	BK 171			
		BK 93	BK 172			
		BK 98	BK 173			
		BK 99	BK 174			
		BK 100	BK 175			
		BK 101	BK 176			
		BK 102	BK 177			
		BK 103	BK 178			
		BK 106	BK 180			
		BK 107	BK 181			
		BK 108	BK 182			
		BK 110	BK 183			
		BK 111				
		BK 115				
		BK 116				
		BK 117				
		BK 118				
		BK 122				
		BK 123				
		BK 124				
		BK 125				
		BK 126				
		BK 127				
		BK 128				
		BK 129				
BK 130						
BK 131						
BK 132						
BK 133						
BK 141						
4	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;	BK 40		BK 4		BK 29
		BK 41		BK 5		BK 30
		BK 57	BK 144	BK 48		
		BK 65	BK 145	BK 49		
		BK 66	BK 146	BK 50		
		BK 67	BK 157	BK 51		
		BK 94	BK 158			
		BK 95	BK 159			
		BK 96				
		BK 142				
		BK 143				
		BK 180				
		BK 181				
	BK 182					
5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;	BK 13	BK 86	BK 21		
		BK 14	BK 87	BK 24		
		BK 15	BK 88	BK 37		

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 32	BK 119	BK 48
		BK 33	BK 120	BK 49
		BK 34	BK 121	BK 50
		BK 45	BK 142	BK 51
		BK 46	BK 143	
		BK 47	BK 144	
		BK 65	BK 145	
		BK 66	BK 146	
		BK 67	BK 157	
		BK 93	BK 158	
		BK 100	BK 159	
		BK 107	BK 180	
		BK 108	BK 181	
		BK 115	BK 182	
		BK 116	BK 183	
		BK 117		
		BK 118		
		BK 122		
		BK 123		
		BK 124		
BK 125				
BK 136				
BK 137				
BK 138				
6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;	BK 13	BK 4	BK 24
		BK 14	BK 5	BK 29
		BK 15	BK 86	BK 30
		BK 65	BK 87	BK 31
		BK 66	BK 88	
		BK 67	BK 119	
		BK 116	BK 120	
		BK 117	BK 121	
		BK 118	BK 142	
		BK 141	BK 143	
			BK 144	
			BK 145	
			BK 146	
			BK 157	
BK 158				
BK 159				
BK 166				
BK 180				
BK 181				
BK 182				
7	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;	BK 6	BK 144	BK 24
		BK 7	BK 145	
		BK 8	BK 146	
		BK 9	BK 157	
		BK 25	BK 158	
		BK 26	BK 159	
		BK 27		
		BK 28		
		BK 42		
		BK 43		
BK 44				
BK 45				

	Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 46		
		BK 47		
		BK 61		
		BK 62		
		BK 63		
		BK 64		
		BK 65		
		BK 66		
		BK 67		
		BK 77		
		BK 81		
		BK 82		
		BK 83		
		BK 89		
		BK 90		
		BK 94		
		BK 95		
		BK 96		
		BK 97		
		BK 104		
		BK 105		
		BK 106		
		BK 107		
		BK 108		
		BK 111		
		BK 116		
		BK 117		
		BK 118		
		BK 126		
		BK 127		
		BK 128		
		BK 134		
		BK 135		
		BK 141		
8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;	BK 6	BK 144	BK 24
		BK 7	BK 145	
		BK 8	BK 146	
		BK 9	BK 183	
		BK 25		
		BK 26		
		BK 27		
		BK 28		
		BK 42		
		BK 43		
		BK 44		
		BK 45		
		BK 46		
		BK 47		
		BK 77		
		BK 81		
		BK 82		
		BK 83		
		BK 84		
		BK 85		
		BK 89		
		BK 90		

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 98		
		BK 99		
		BK 100		
		BK 104		
		BK 105		
		BK 106		
		BK 107		
		BK 108		
		BK 109		
		BK 110		
		BK 111		
		BK 112		
		BK 113		
		BK 114		
		BK 115		
		BK 116		
		BK 117		
		BK 118		
		BK 126		
		BK 127		
		BK 128		
		BK 134		
		BK 135		
		BK 141		
9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.	BK 39	BK 4	BK 20
		BK 42	BK 5	BK 21
		BK 43	BK 142	BK 22
		BK 44	BK 143	BK 23
		BK 45	BK 144	BK 24
		BK 46	BK 145	BK 29
		BK 47	BK 146	BK 30
		BK 52	BK 163	BK 31
		BK 53	BK 164	BK 35
		BK 54	BK 165	BK 36
		BK 57	BK 166	BK 37
		BK 94	BK 167	BK 48
		BK 95	BK 168	BK 49
		BK 96	BK 180	BK 50
		BK 97	BK 181	
		BK 112		
		BK 113		
		BK 114		
		BK 115		
			BK 182	BK 51
Keterampilan Khusus				
1	Mampu merancang proses produksi makanan berlandaskan pada penerapan prinsip teknologi dan pengolahan pangan secara efektif, efisien, dan presisi sehingga dapat menghasilkan proses produksi yang terstandarisasi dengan baik;	BK 10	BK 86	
		BK 25	BK 88	
		BK 26	BK 142	
		BK 27	BK 143	
		BK 28	BK 144	
		BK 32	BK 145	
		BK 33	BK 147	
		BK 34	BK 148	
		BK 42	BK 149	
		BK 43	BK 150	
		BK 44	BK 151	
		BK 45	BK 152	

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
	BK 46	BK 153	
	BK 47	BK 157	
	BK 55	BK 158	
	BK 56	BK 159	
	BK 57	BK 170	
	BK 61	BK 171	
	BK 64	BK 172	
	BK 65	BK 173	
	BK 66	BK 174	
	BK 67	BK 175	
	BK 71	BK 176	
	BK 72	BK 177	
	BK 73	BK 178	
	BK 78	BK 179	
	BK 80	BK 180	
	BK 81	BK 181	
	BK 82	BK 182	
	BK 83	BK 183	
	BK 84		
	BK 85		
	BK 89		
	BK 90		
	BK 94		
	BK 106		
	BK 107		
	BK 108		
	BK 110		
	BK 111		
	BK 115		
	BK 116		
	BK 117		
	BK 118		
	BK 122		
	BK 123		
	BK 124		
	BK 125		
	BK 126		
	BK 127		
	BK 128		
	BK 129		
	BK 130		
	BK 131		
	BK 132		
	BK 133		
	BK 134		
	BK 135		
	BK 141		
2	Mampu merancang pengembangan produk makanan yang memenuhi kriteria mutu pangan, aman, bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan, berdasarkan prinsip teknologi pangan;	BK 87	
		BK 142	
		BK 143	
		BK 144	
		BK 145	
		BK 147	
		BK 148	
		BK 149	
		BK 150	

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
	BK 44 BK 45 BK 46 BK 47 BK 65 BK 66 BK 67 BK 71 BK 72 BK 73 BK 78 BK 79 BK 80 BK 81 BK 82 BK 83 BK 84 BK 85 BK 89 BK 90 BK 91 BK 92 BK 93 BK 98 BK 99 BK 109 BK 110 BK 111 BK 112 BK 113 BK 114 BK 115 BK 116 BK 117 BK 118 BK 126 BK 127 BK 128 BK 129 BK 130 BK 131 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 141	BK 151 BK 152 BK 153 BK 157 BK 158 BK 159 BK 169 BK 170 BK 171 BK 172 BK 173 BK 174 BK 177 BK 178 BK 179 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183	
3	Mampu melakukan riset terhadap perpaduan operasi proses pengolahan pangan sesuai dengan karakteristik bahan pangan, sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu di sepanjang rantai produksi pangan dan dapat memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan;	BK 6 BK 7 BK 8 BK 9 BK 11 BK 12 BK 16 BK 17 BK 18 BK 25	BK 87 BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 154 BK 155 BK 156 BK 157 BK 158



Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
	BK 44 BK 52 BK 53 BK 54 BK 74 BK 75 BK 76 BK 77 BK 78 BK 79 BK 80 BK 84 BK 85 BK 89 BK 90 BK 91 BK 92 BK 93 BK 100 BK 106 BK 107 BK 108 BK 116 BK 117 BK 118 BK 122 BK 123 BK 124 BK 125 BK 126 BK 127 BK 128 BK 129 BK 130 BK 131 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 136 BK 137 BK 138 BK 141	BK 143 BK 144 BK 145 BK 147 BK 148 BK 149 BK 150 BK 154 BK 155 BK 156 BK 157 BK 158 BK 159 BK 160 BK 161 BK 162 BK 167 BK 168 BK 171 BK 172 BK 173 BK 174 BK 175 BK 176 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183	
5	Mampu merancang kemasan produk pangan agar dapat melindungi dan mempertahankan keawetan dan mutu produk, serta aman, dengan label yang informatif bagi konsumen sesuai dengan peraturan dan undang-undang pangan;	BK 13 BK 14 BK 15 BK 45 BK 46 BK 47 BK 63 BK 79 BK 84 BK 85 BK 98 BK 99 BK 100	BK 144 BK 145

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 122 BK 123 BK 136 BK 137 BK 138 BK 141 BK 180 BK 181 BK 182	BK 183	
6	Mampu memberikan nilai tambah pada produk pangan berciri khas Indonesia dengan bahan pangan berbasis lokal dan pemanfaatan secara optimal keanekaragaman hayati Indonesia melalui proses produksi yang aman, terstandarisasi, efisien, dan efektif;	BK 32 BK 33 BK 34 BK 78 BK 79 BK 80 BK 84 BK 85 BK 89 BK 90 BK 91 BK 92 BK 93 BK 111 BK 112 BK 113 BK 114 BK 115 BK 116 BK 117 BK 118 BK 122 BK 123 BK 129 BK 130 BK 131 BK 133 BK 134 BK 135 BK 141	BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 151 BK 152 BK 153 BK 160 BK 161 BK 162 BK 167 BK 168 BK 171 BK 172 BK 173 BK 174 BK 177 BK 178 BK 179 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183	
7	Mampu memahami dan menyelesaikan permasalahan yang ada di masyarakat dari berbagai sudut pandang keilmuan.	BK 57 BK 62 BK 95 BK 96 BK 97	BK 1 BK 2 BK 3 BK 4 BK 5 BK 119 BK 120 BK 121 BK 139 BK 140 BK 144 BK 145 BK 146 BK 163 BK 164 BK 165 BK 166	BK 19 BK 20 BK 21 BK 22 BK 23 BK 24 BK 29 BK 30 BK 31 BK 35 BK 36 BK 37 BK 48 BK 49 BK 50 BK 51 BK 68

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
			BK 170	BK 69
			BK 183	BK 70
			BK 184	
			BK 185	
			BK 186	
			BK 187	
Penguasaan Pengetahuan				
1	Menguasai konsep teoritis dan penerapan teknologi pangan, mikrobiologi, keamanan pangan, dan jaminan mutu pangan;	BK 10	BK 142	
		BK 11	BK 143	
		BK 12	BK 144	
		BK 13	BK 145	
		BK 14	BK 147	
		BK 15	BK 148	
		BK 16	BK 149	
		BK 17	BK 150	
		BK 18	BK 154	
		BK 25	BK 155	
		BK 26	BK 156	
		BK 27	BK 157	
		BK 28	BK 158	
		BK 32	BK 159	
		BK 33	BK 169	
		BK 34	BK 171	
		BK 38	BK 172	
		BK 39	BK 173	
		BK 40	BK 174	
		BK 41	BK 175	
		BK 58	BK 176	
		BK 59	BK 177	
		BK 60	BK 178	
		BK 61	BK 179	
		BK 62	BK 180	
		BK 63	BK 181	
		BK 64	BK 182	
		BK 65	BK 183	
		BK 66		
		BK 67		
		BK 71		
		BK 72		
		BK 73		
		BK 78		
		BK 79		
		BK 80		
		BK 81		
		BK 82		
		BK 83		
		BK 84		
		BK 85		
		BK 91		
		BK 99		
		BK 100		
		BK 106		
		BK 107		
		BK 108		
		BK 112		
		BK 113		

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
	BK 114 BK 115 BK 116 BK 117 BK 118 BK 122 BK 123 BK 124 BK 125 BK 126 BK 127 BK 128 BK 129 BK 130 BK 131 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 136 BK 137 BK 138 BK 141		
2 Menguasai prinsip-prinsip rekayasa dan proses pengolahan pangan, kimia pangan dan metode analisis pangan, biokimia pangan, teknologi pengemasan dan penyimpanan pangan, dan karakteristik bahan pangan.	BK 6 BK 7 BK 8 BK 9 BK 25 BK 26 BK 27 BK 28 BK 38 BK 39 BK 40 BK 41 BK 45 BK 46 BK 47 BK 55 BK 56 BK 57 BK 61 BK 62 BK 63 BK 64 BK 65 BK 66 BK 67 BK 71 BK 72 BK 73 BK 74 BK 75 BK 76 BK 77 BK 81	BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 147 BK 148 BK 149 BK 150 BK 154 BK 155 BK 156 BK 157 BK 158 BK 159 BK 160 BK 161 BK 162 BK 169 BK 170 BK 171 BK 172 BK 173 BK 174 BK 175 BK 176 BK 177 BK 178 BK 179 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183	

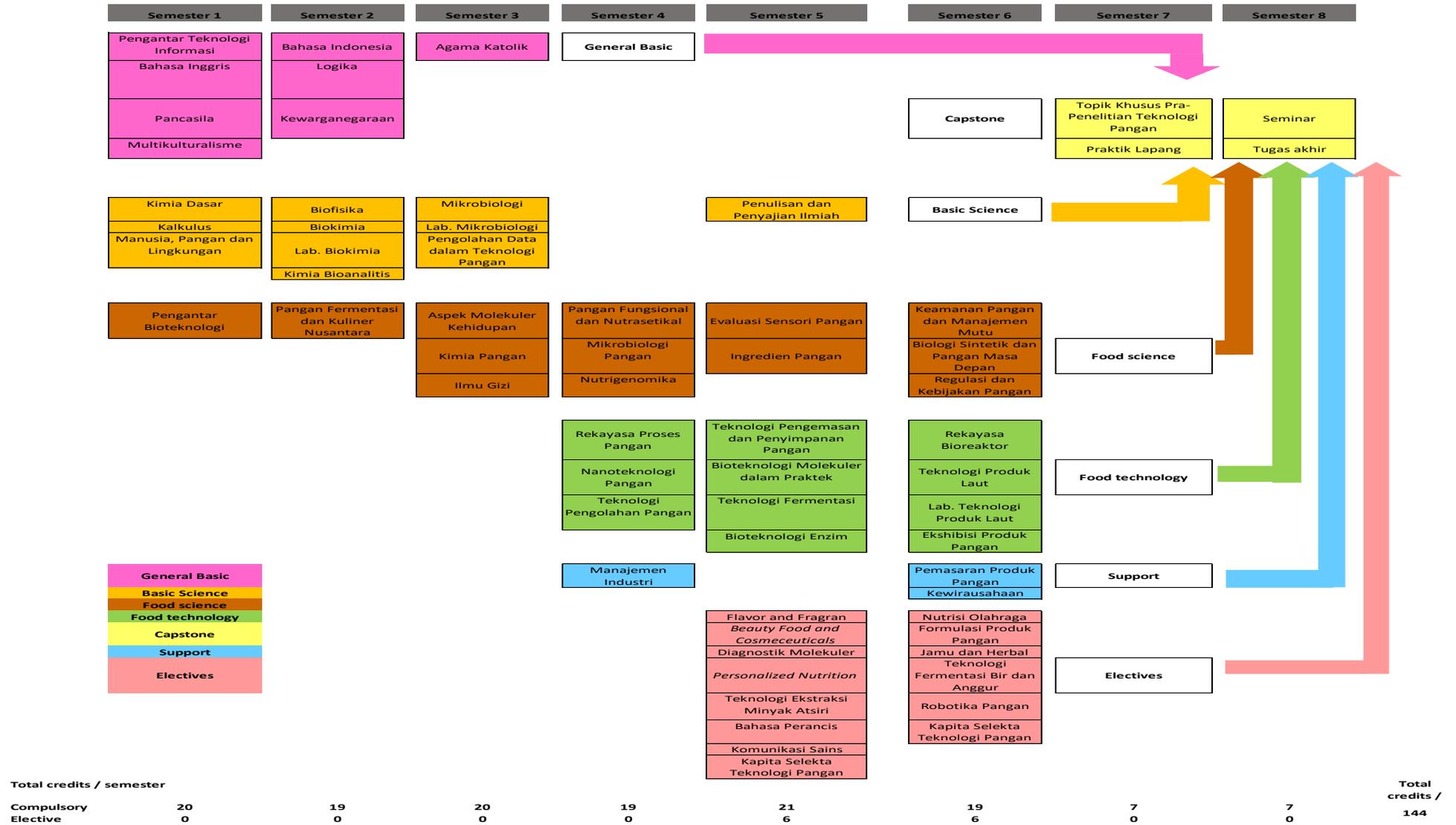
Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
	BK 82 BK 83 BK 84 BK 85 BK 92 BK 93 BK 94 BK 95 BK 96 BK 97 BK 98 BK 99 BK 100 BK 106 BK 107 BK 108 BK 112 BK 113 BK 114 BK 115 BK 116 BK 117 BK 118 BK 122 BK 123 BK 124 BK 125 BK 126 BK 127 BK 128 BK 129 BK 130 BK 131 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 141		
3	Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi biologi molekuler, bioteknologi, dan nanoteknologi dalam pangan	BK 39 BK 40 BK 52 BK 53 BK 54 BK 84 BK 85 BK 99 BK 100 BK 101 BK 102 BK 103 BK 112 BK 113 BK 114 BK 115 BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 151 BK 152 BK 153 BK 154 BK 155 BK 156 BK 157 BK 158 BK 159 BK 167 BK 168 BK 169 BK 173 BK 174	

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
			BK 180 BK 181 BK 182 BK 183	
4	Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi mikrobiologi dan teknologi fermentasi dalam pangan	BK 41 BK 58 BK 59 BK 60 BK 61 BK 62 BK 63 BK 64 BK 81 BK 82 BK 83 BK 109 BK 110 BK 111 BK 115 BK 116 BK 126 BK 127 BK 128 BK 132 BK 133 BK 134 BK 135 BK 141	BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 151 BK 152 BK 153 BK 154 BK 155 BK 156 BK 170 BK 173 BK 174 BK 177 BK 178 BK 179 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183	
5	Menguasai konsep teoritis, prinsip, dan aplikasi genetika dan rekayasa genetika dalam produk pangan	BK 52 BK 53 BK 54 BK 63 BK 64 BK 91 BK 92 BK 93 BK 101 BK 102 BK 103 BK 104 BK 105 BK 112 BK 116 BK 129 BK 130 BK 131	BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 180 BK 181 BK 182 BK 183	
6	Menguasai prinsip dasar dan teknologi dalam pemanfaatan bahan hayati dan kearifan lokal untuk aplikasi tren produk pangan kesehatan dan kecantikan	BK 6 BK 7 BK 8 BK 9 BK 41 BK 45 BK 46 BK 47 BK 63 BK 64	BK 142 BK 143 BK 144 BK 145 BK 147 BK 148 BK 149 BK 150 BK 151 BK 152	

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan		INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 78	BK 153	
		BK 80	BK 154	
		BK 81	BK 155	
		BK 82	BK 156	
		BK 83	BK 157	
		BK 84	BK 158	
		BK 85	BK 159	
		BK 91	BK 170	
		BK 92	BK 171	
		BK 93	BK 172	
		BK 100	BK 173	
		BK 111	BK 174	
		BK 115	BK 177	
		BK 116	BK 178	
		BK 117	BK 179	
		BK 118	BK 180	
		BK 132	BK 181	
		BK 133	BK 182	
		BK 134	BK 183	
		BK 135		
		BK 141		
7	Menguasai prinsip dasar dan teknologi pengolahan pangan kelautan	BK 106	BK 144	
		BK 116	BK 145	
		BK 117	BK 171	
		BK 118		
		BK 129		
		BK 132		
		BK 133		
		BK 134		
		BK 135		
		BK 141	BK 172	
		BK 142	BK 183	
		BK 143		
		BK 180		
		BK 181		
		BK 182		
8	Menguasai prinsip dan teknik formulasi produk pangan terkini dengan pendekatan aspek nutrigenomika, nutrisi olahraga, dan <i>personalized nutrition</i>	BK 71	BK 142	
		BK 72	BK 143	
		BK 73	BK 144	
		BK 91	BK 145	
		BK 92	BK 157	
		BK 93	BK 158	
		BK 115	BK 159	
		BK 131	BK 180	
		BK 141	BK 181	
			BK 182	
			BK 183	
9	Menguasai konsep tentang beragam hal praktis di dunia kerja yang bersifat lintas ilmu dan menguasai teknik penyelesaian masalah beragam permasalahan di dunia kerja.	BK 55	BK 1	BK 19
		BK 56	BK 2	BK 20
		BK 57	BK 3	BK 21
		BK 94	BK 4	BK 22
		BK 95	BK 5	BK 23
		BK 96	BK 86	BK 24
		BK 97	BK 87	BK 29
			BK 88	BK 30
			BK 119	BK 31

Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan	INTI KEILMUAN	IPTEKS PENDUKUNG	CIRI PT
		BK 120	BK 35
		BK 121	BK 36
		BK 139	BK 37
		BK 140	BK 48
		BK 144	BK 49
		BK 145	BK 50
		BK 146	BK 51
		BK 163	BK 68
		BK 164	BK 69
		BK 165	BK 70
		BK 166	
		BK 167	
		BK 168	
		BK 183	
		BK 184	
		BK 185	
		BK 186	
		BK 187	

## b. Pemetaan matakuliah



**c. Mata Kuliah, Bahan Kajian, Bobot dan SKS**

Tabel VII.2. Mata Kuliah, Bahan Kajian, Bobot dan SKS

<b>Mata Kuliah</b>	<b>Bahan Kajian</b>	<b>Bobot Bahan Kajian/Tingkat Kedalaman(*)</b>	<b>SKS</b>
Pengantar Teknologi Informasi	BK 1	1	2
	BK 2	3	
	BK 3	2	
Bahasa Inggris	BK 4	2	2
	BK 5	2	
Kimia Dasar	BK 6	3	3
	BK 7	2	
	BK 8	2	
	BK 9	4	
Kalkulus	BK 10	2	3
	BK 11	4	
	BK 12	3	
Pengantar Bioteknologi	BK 13	2	3
	BK 14	3	
	BK 15	2	
Manusia, Pangan dan Lingkungan	BK 16	3	3
	BK 17	3	
	BK 18	3	
Pancasila	BK 20	2	2
	BK 21	2	
	BK 22	3	
Multikulturalisme	BK 22	2	2
	BK 23	2	
	BK 24	3	
Biofisika	BK 25	3	3
	BK 26	3	
	BK 27	3	
	BK 28	3	
Bahasa Indonesia	BK 29	2	2
	BK 30	2	
	BK 31	2	
Pangan Fermentasi dan Kuliner Nusantara	BK 32	2	2
	BK 33	2	
	BK 34	2	
Logika	BK 35	2	2
	BK 36	2	
	BK 37	3	
Biokimia	BK 38	2	3
	BK 39	3	
	BK 40	2	
	BK 41	2	
Laboratorium Biokimia	BK 42	3	2
	BK 43	3	
	BK 44	3	
Kimia Bioanalitis	BK 45	4	3

<b>Mata Kuliah</b>	<b>Bahan Kajian</b>	<b>Bobot Bahan Kajian/Tingkat Kedalaman(*)</b>	<b>SKS</b>
	BK 46	4	
	BK 47	3	
Kewarganegaraan	BK 48	2	2
	BK 49	2	
	BK 50	2	
	BK 51	2	
Aspek Molekuler Kehidupan	BK 52	3	3
	BK 53	3	
	BK 54	3	
Pengolahan Data dalam Teknologi Pangan	BK 55	4	3
	BK 56	4	
	BK 57	4	
Mikrobiologi	BK 58	4	3
	BK 59	3	
	BK 60	3	
Laboratorium Mikrobiologi	BK 61	2	3
	BK 62	2	
	BK 63	3	
	BK 64	4	
Kimia Pangan	BK 65	2	3
	BK 66	2	
	BK 67	3	
Agama Katolik	BK 68	2	2
	BK 69	2	
	BK 70	3	
Ilmu Gizi	BK 71	3	3
	BK 72	3	
	BK 73	3	
Rekayasa Proses Pangan	BK 74	3	4
	BK 75	3	
	BK 76	3	
	BK 77	4	
Pangan Fungsional dan Nutrasetikal	BK 78	2	3
	BK 79	2	
	BK 80	3	
Mikrobiologi Pangan	BK 81	3	3
	BK 82	3	
	BK 83	3	
Nanoteknologi Pangan	BK 84	2	2
	BK 85	3	
Manajemen Industri	BK 86	2	2
	BK 87	2	
	BK 88	4	
Teknologi Pengolahan Pangan	BK 89	3	3
	BK 90	4	
Nutrigenomika	BK 91	2	2
	BK 92	2	
	BK 93	3	
Penulisan dan Penyajian Ilmiah	BK 94	3	3
	BK 95	3	

<b>Mata Kuliah</b>	<b>Bahan Kajian</b>	<b>Bobot Bahan Kajian/Tingkat Kedalaman(*)</b>	<b>SKS</b>
	BK 96	4	
	BK 97	2	
Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	BK 98	2	2
	BK 99	2	
	BK 100	4	
Bioteknologi Molekuler dalam Praktik	BK 101	3	4
	BK 102	3	
	BK 103	3	
	BK 104	3	
	BK 105	3	
Evaluasi Sensori Pangan	BK 106	2	3
	BK 107	3	
	BK 108	4	
Teknologi Fermentasi	BK 109	3	3
	BK 110	4	
	BK 111	4	
Bioteknologi Enzim	BK 112	2	3
	BK 113	2	
	BK 114	3	
	BK 115	4	
Ingredien Pangan	BK 116	2	2
	BK 117	3	
	BK 118	2	
Pemasaran Produk Pangan	BK 119	2	2
	BK 120	2	
	BK 121	2	
Keamanan Pangan dan Manajemen Mutu	BK 122	4	3
	BK 123	2	
	BK 124	3	
	BK 125	2	
Rekayasa Bioreaktor	BK 126	2	3
	BK 127	2	
	BK 128	3	
Biologi Sintetik dan Pangan Masa Depan	BK 129	2	2
	BK 130	2	
	BK 131	3	
Teknologi Produk Laut	BK 132	2	2
	BK 133	3	
Laboratorium Teknologi Produk Laut	BK 134	4	2
	BK 135	4	
Regulasi dan Kebijakan Pangan	BK 136	2	2
	BK 137	2	
	BK 138	2	
Kewirausahaan	BK 139	2	2
	BK 140	3	
Ekshibisi Produk Pangan	BK 141	6	1
Topik Khusus Pra-Penelitian Teknologi Pangan	BK 142	6	3
	BK 143	5	
Praktik Lapangan	BK 144	6	4

<b>Mata Kuliah</b>	<b>Bahan Kajian</b>	<b>Bobot Bahan Kajian/Tingkat Kedalaman(*)</b>	<b>SKS</b>
	BK 145	6	
Seminar	BK 146	6	1
Flavor dan Fragran	BK 147	1	2
	BK 148	2	
	BK 149	2	
	BK 150	3	
Beauty Food and Cosmeceuticals	BK 151	2	2
	BK 152	2	
	BK 153	3	
Diagnostik Molekuler	BK 154	2	3
	BK 155	2	
	BK 156	3	
Personalized Nutrition	BK 157	2	2
	BK 158	2	
	BK 159	2	
Teknologi Ekstraksi Minyak Atsiri	BK 160	2	2
	BK 161	3	
	BK 162	4	
Bahasa Perancis	BK 163	2	2
	BK 164	2	
	BK 165	2	
	BK 166	2	
Komunikasi Sains	BK 167	4	2
	BK 168	4	
Nutrisi Olahraga	BK 169	2	2
	BK 170	6	
Formulasi Produk Pangan	BK 171	2	2
	BK 172	2	
Teknologi Fermentasi Bir dan Anggur	BK 173	3	2
	BK 174	2	
Robotika Pangan	BK 175	2	2
	BK 176	3	
Jamu dan Herbal	BK 177	2	2
	BK 178	2	
	BK 179	3	
Tugas Akhir	BK 180	6	6
	BK 181	6	
	BK 182	6	
Kapita Selekt Teknologi Pangan	BK 183	4	2
Kewirausahaan Sosial	BK 184	4	2
Kecerdasan Buatan	BK 185	4	2
Manajemen Bencana	BK 186	4	2
Hukum Informasi dan Transaksi Elektronik	BK 187	4	2
<b>Total</b>		<b>532</b>	

(\*) menggunakan Taksonomi Bloom dengan klasifikasi bobot 1 – Pengetahuan (*remember*); 2 – Pemahaman (*understand*), 3 – Aplikasi (*apply*), 4 – Analisis (*analyze*), 5 – Evaluasi (*evaluate*), dan 6 – Kreasi (*creation*)

Jumlah SKS MK1 = ((BB1+BB3+BB5)/  $\sum$  BB) x Total SKS prodi

Keterangan:

No.	Bahan Kajian
1	Pengenalan IT dan bioteknologi
2	Keterampilan dasar dan literasi teknologi informasi
3	Contoh aplikasi dalam berbagai aspek bioteknologi
4	Dasar pembuatan struktur klausa/kalimat dalam bahasa Inggris
5	Konsep dasar penulisan secara sistematis
6	Stoikiometri
7	Reaksi kimia
8	Kimia organik dan anorganik
9	Praktik dalam kimia dasar
10	Konsep dasar matriks aljabar <i>rank</i> matriks, determinan matriks, dan invers matriks
11	Analisis kontinuitas suatu fungsi, turunan dari fungsi
12	Penerapan integral dan aplikasinya
13	Pengenalan bioteknologi dan rekayasa genetika (sejarah, konsep, teknologi/produk, penulisan)
14	Aplikasi bioteknologi dalam bidang pertanian, pangan dan nutrisi, dan non-pangan (kesehatan/medis, energi, lingkungan, dan industri)
15	Kontroversi, regulasi, dan etika dalam inovasi bioteknologi
16	Fisiologi manusia khususnya pencernaan
17	Konsep dasar pangan dan gizi
18	Konsep dasar pangan dan lingkungan
19	Sejarah Pancasila
20	Nilai-nilai yang terkandung dalam Pancasila
21	Implementasi Pancasila dalam kehidupan berbangsa dan bernegara
22	Konsep multikulturalisme
23	Nilai-nilai multikulturalisme
24	Aplikasi multikulturalisme
25	Konsep mekanika
26	Konsep panas
27	Konsep gelombang
28	Konsep listrik-magnet
29	Konsep pemakaian EYD, kalimat, paragraf, plagiarisme, penulisan pustaka
30	Konsep penulisan proposal dan makalah
31	Teknik presentasi ilmiah
32	Keunggulan makanan fermentasi
33	Teknologi dan ragam makanan fermentasi nusantara
34	Makanan fermentasi dan kesehatan
35	Prinsip-prinsip berpikir kritis
36	Unsur-unsur berpikir kritis
37	Aplikasi berpikir kritis

No.	Bahan Kajian
38	Biokimia sel dan biomolekul
39	Protein dan enzim
40	Bioenergetika
41	Biokimia asam nukleat
42	Kelarutan, ekstraksi protein, penentuan kadar protein, elektroforesis protein Analisis dan karakterisasi enzim proteolitik
43	Isolasi Total DNA Genomik
44	Ekstraksi dan identifikasi asam lemak omega 3
45	Analisis kimia kualitatif
46	Analisis kuantitatif
47	Praktik Teknik-teknik kimia bioanalitis
48	Warga negara dan negara
49	Hakikat negara
50	Sejarah ketatanegaraan
51	Geopolitik dan geostrategic Indonesia
52	Dasar-dasar biologi molekuler
53	Kaitan biologi molekuler dengan pangan
54	Aplikasi biologi molekuler dalam dunia pangan
55	Statistika deskriptif
56	Dasar statistika inferensial: peluang dan sampling
57	Statistika inferensial: penaksiran parameter dan uji hipotesis
58	Dasar-dasar Mikrobiologi
59	Pertumbuhan dan Pengendalian Mikrobial
60	Keragaman Mikrobial
61	Media dan Teknik inokulasi
62	Mikroskopi dan makroskopi
63	Perhitungan sel dan kurva pertumbuhan
64	Uji fisiologis
65	Kimia komponen makro
66	Kimia komponen mikro
67	Aplikasi dalam sistem pangan
68	Ajaran resmi gereja Katolik
69	Tugas-tugas Gereja
70	Nilai Inti Unika Atma Jaya
71	Konsep dasar ilmu gizi
72	Gizi Makro
73	Gizi Mikro
74	Fenomena transport
75	Satuan operasi fisik dalam pengolahan pangan
76	Satuan operasi mekanik dalam pengolahan pangan
77	Praktikum rekayasa pangan
78	Konsep pangan fungsional dan nutrasetikal
79	Regulasi dan klaim kesehatan terkait pangan fungsional dan nutrasetikal
80	Aplikasi pangan fungsional dan nutrasetikal

No.	Bahan Kajian
81	Kontrol mikrobial pada pangan
82	Mikrobia patogen
83	Mikrobia yang bermanfaat sebagai bahan pangan dan proses pangan
84	Teknologi nano pada pangan, kesehatan dan pertanian
85	Aplikasi teknologi nano pada produk pangan
86	Konsep dasar manajemen industri, manajemen kapasitas, inventory, mutu, SDM, Standarisasi dan aspek perijinan operasi
87	Pengembangan produk baru
88	Analisis investasi
89	Teknologi dalam produk pangan
90	Praktikum Teknologi Pangan
91	Dasar ilmu nutrisi (pengenalan, makro dan mikronutrien, metabolisme)
92	Konsep nutrigenomika, nutrigenetika, dan kaitannya dengan epigenetika
93	Aplikasi nutrigenomika bagi kesehatan
94	Penulisan karya ilmiah
95	Penyajian lisan
96	Evaluasi karya ilmiah
97	Hak kekayaan intelektual
98	Peran desain dan label kemasan
99	Faktor fisika, kimia dan biologi dalam kemasan dan penyimpanan Teknologi baru dalam pengemasan dan penyimpanan
100	Analisis kemasan
101	Prinsip Teknik molekuler
102	Aplikasi Teknik molekuler dalam dunia pangan
103	Pro dan kontra <i>genetically modified organisms</i>
104	Praktik Teknik molekuler
105	Analisis data molekuler dan Desain protocol kerja Teknik molekuler
106	Atribut sensoris dan cara penilaiannya menggunakan indra manusia
107	Metode evaluasi dan pengolahan data statistik
108	Praktikum evaluasi sensoris
109	Tipe-tipe fermentasi dan perhitungan kinetika
110	Peningkatan faktor instrinsik dan ekstrinsik
111	Dasar optimasi kondisi fermentasi
112	Sumber dan produksi enzim
113	Ekstraksi dan pemurnian enzim
114	Inhibitor enzim
115	Aplikasi enzim di berbagai bidang
116	Produksi ingredien pangan dari mikrobial
117	Interaksi dan aplikasi ingredien pangan dalam produk pangan
118	Manfaat kesehatan ingredien pangan
119	Konsep dasar marketing riset dan perilaku konsumen, strategi marketing, pengelolaan brand, aspek digital pemasaran
120	Komunikasi pemasaran dan <i>public relation</i>
121	Penentuan harga dan distribusi

No.	Bahan Kajian
122	Konsep dan aplikasi HACCP
123	Keamanan produk pangan dan sanitasi
124	ISO 9001 Sistem Manajemen Mutu, ISO 31000 <i>Risk assessment</i>
125	GMP ( <i>Good Manufacturing Practice</i> )
126	Konsep bioreaktor, jenis- jenis bioreaktor, jenis fermentasi dalam bioreaktor skala besar
127	Proses kimia bioreaktor
128	Aplikasi bioreactor dalam skala industri
129	Prinsip pertanian secara luas (pertanian, peternakan, perikanan, perkebunan
130	Konsep pertanian konvensional dengan pertanian modern, khususnya yang menggunakan teknologi DNA
131	Teknologi dalam pengolahan pangan / produk pertanian, termasuk produk hasil rekayasa genetik
132	Keamanan produk marine
133	Teknologi pengolahan produk marine
134	Aplikasi pembuatan produk pangan berbasis perikanan
135	Aplikasi pembuatan produk pangan berbasis rumput laut
136	Regulasi dan kebijakan pangan industri pangan
137	Regulasi pangan internasional
138	Regulasi bahan tambahan pangan
139	Konsep dan prinsip kewirausahaan
140	Perencanaan dasar dan peluang wirausaha
141	Pengembangan produk pangan (festival pangan)
142	Penyusunan proposal penelitian
143	Penyajian proposal penelitian
144	Konsep pengalaman kerja praktis dan keterampilan yang sesuai dengan bidang studinya,
145	Analisis praktik lapangan berdasarkan kaidah-kaidah ilmiah.
146	Pemaparan materi secara lisan dan tertulis
147	Sifat fisikokimiawi dan fungsional senyawa flavor dan fragran
148	Senyawa flavor dalam produk pangan dan persepsinya (herba, rempah, sayur, buah, kopi, teh, coklat, pangan fermentasi)
149	Teknologi <i>profiling</i> , biosintesis, bioteknologi (enzim), dan <i>controlled release</i> senyawa flavor dan fragran
150	Kreasi dan aplikasi flavor
151	Regulasi dan keamanan produk kosmetik dan cosmeceuticals
152	Formulasi cosmeceuticals herbal dan marine serta fermentasi
153	Produksi cosmeceuticals halal
154	Analisis profil DNA
155	Teknik Diagnostik Molekuler
156	Aplikasi Diagnostik Molekuler
157	Respon dan mekanisme nutrisi secara spesifik kepada personal maupun kelompok tertentu
158	Konsep Metabolomik sindrom
159	Issue terbaru terkait dengan nutrisi dan pangan

No.	Bahan Kajian
160	Konsep kimia dalam minyak atsiri dan metode ekstraksi
161	Aplikasi minyak atsiri
162	Pengembangan produk minyak atsiri
163	Konjugasi
164	Kalimat
165	Nilai verba
166	Aplikasi: Percakapan dan Tulisan
167	Keterampilan dasar komunikasi sains
168	Media komunikasi
169	Metabolisme nutrisi saat berolahraga dan Fisiologi tubuh saat berolahraga, Pengaturan nutrisi saat berolahraga dan bantuan ergoganik
170	Perancangan produk penunjang performa olahraga
171	Prinsip formulasi produk pangan (pangan untuk gizi khusus dan produk pangan pada umumnya)
172	Fortifikasi dalam pengolahan pangan
173	Teknologi pembuatan bir dan wine
174	Kualitas dan mutu produk bir dan wine
175	Konsep robotika dalam industri pangan
176	Aplikasi robotika dalam industri pangan
177	Konsep jamu dan herbal
178	Teknologi dan formulasi sediaan jamu dan herbal
179	Pengembangan produk jamu dan herbal
180	Pelaksanaan penelitian tugas akhir
181	Penyusunan tugas akhir
182	Pemaparan tugas akhir
183	Analisis aplikasi penerapan teknologi pangan berdasarkan artikel sains terkini
184	Memperkenalkan teori dan praktik kewirausahaan sosial yang dilakukan untuk mengasah kemampuan mahasiswa untuk mengenali masalah sosial dan mempelajari pendekatan bisnis untuk membantu pemecahan masalah-masalah sosial
185	Pada mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari Kecerdasan Tiruan ( <i>Artificial Intelligence</i> ) dari berbagai disiplin ilmu.
186	Aspek keilmuan mengenai mitigasi bencana alam
187	Memberikan pembelajaran kepada mahasiswa mengenai pengertian hukum ITE, arti penting dan tujuannya, konteksnya mulai dari sejarah lahir dan perkembangannya sampai implementasinya di Indonesia, pendekatan yang digunakan dalam analisis, hal-hal yang diatur, dan tata cara penegakan serta lembaga penegak hukumnya.

## VIII. STRUKTUR KURIKULUM / DISTRIBUSI MATA KULIAH DALAM SEMESTER

Tabel VIII.1. Distribusi Mata Kuliah dalam Semester

SMT	KODE	NAMA MATA KULIAH		SKS	PRASYARAT	MBKM
1	BTP 123	Pengantar Teknologi Informasi <i>Introduction to Information Technology</i>		2 (2-0)	-	
	BTP 125	Bahasa Inggris <i>English</i>		2 (2-0)	-	
	BTP 115	Kimia Dasar <i>Basic Chemistry</i>		3 (2-1)	-	
	BTP 117	Kalkulus <i>Calculus</i>		3 (3-0)	-	
	BTP 119	Pengantar Bioteknologi Pangan <i>Introduction to Food Biotechnology</i>		3 (3-0)	-	
	BTP 127	Manusia, Pangan dan Lingkungan <i>Human, Food and Environment</i>		3 (3-0)	-	
	PAN 100	Pancasila <i>National Ideology Education</i>	GG	2 (2-0)	-	
	UAJ 180	Multikulturalisme <i>Multiculturalism</i>	GG	2 (2-0)	-	
		<b>Total</b>		<b>20</b>		
2	BTP 128	Biofisika <i>Biophysics</i>		3 (3-0)	-	
	BTP 114	Bahasa Indonesia <i>Indonesian</i>		2 (2-0)	-	
	BTP 126	Pangan Fermentasi dan Kuliner <i>Fermented and Culinary Food</i>		2 (2-0)	-	IN
	UAJ 160	Logika <i>Logics</i>	GG	2 (2-0)	-	
	BTP 118	Biokimia <i>Biochemistry</i>		3 (3-0)	-	
	BTP 122	Laboratorium Biokimia <i>Biochemistry Laboratory</i>		2 (0-2)	-	
	BTP 124	Kimia Bioanalitis <i>Bioanalytical Chemistry</i>		3 (2-1)	-	
	WAR 130	Kewarganegaraan <i>Civic Education</i>	GG	2 (2-0)	-	

SMT	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	PRASYARAT	MBKM
		<b>Total</b>	<b>19</b>		
3	BTP 225	Aspek Molekuler Kehidupan <i>Molecular Aspects of Life</i>	3 (3-0)	-	
	BTP 227	Pengolahan Data dalam Teknologi Pangan <i>Data Processing in Food Technology</i>	3 (2-1)	-	
	BTP 217	Mikrobiologi <i>Microbiology</i>	3 (3-0)	-	
	BTP 219	Laboratorium Mikrobiologi <i>Microbiology Laboratory</i>	3 (2-1)	-	
	BTP 221	Kimia Pangan <i>Food Chemistry</i>	3 (3-0)	-	
	BTP 223	Ilmu Gizi <i>Science of Nutrition</i>	3 (3-0)	-	
	AGA 110/ UAJ 150	Agama Katolik / <i>Religion: Catholic /</i> Pendidikan Agama <i>Educational of Religion</i>	GG	2 (2-0)	-
		<b>Total</b>	<b>20</b>		
4	BTP 232	Rekayasa Proses Pangan <i>Food Process Engineering</i>	4 (3-1)	-	
	BTP 214	Pangan Fungsional dan Nutrasetikal <i>Functional Foods and Nutraceuticals</i>	3 (3-0)	-	IN/EXK
	BTP 216	Mikrobiologi Pangan <i>Food Microbiology</i>	3 (2-1)	-	
	BTP 234	Nanoteknologi Pangan <i>Food Nanotechnology</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK
	BTP 226	Manajemen Industri <i>Industrial Management</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	BTP 228	Teknologi Pengolahan Pangan <i>Food Processing Technology</i>	3 (2-1)	-	IN/EXK
	BTP 311	Nutrigenomika <i>Nutrigenomics</i>	2 (2-0)	-	EXK
		<b>Total</b>	<b>19</b>		
5	BTP 329	Penulisan dan Penyajian Ilmiah <i>Writing and Scientific Presentation</i>	3 (2-1)	-	
	BTP 325	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	2 (2-0)	-	

SMT	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	PRASYARAT	MBKM
		<i>Food Packaging and Storage Technology</i>			
	BTP 327	<i>Bioteknologi Molekuler dalam Praktik Molecular Biotechnology in Practice</i>	4 (2-2)	-	EXK
	BTP 317	<i>Evaluasi Sensori Pangan Food Sensory Evaluation</i>	3 (2-1)	-	
	BTP 319	<i>Teknologi Fermentasi Fermentation Technology</i>	4 (3-1)	-	
	BTP 321	<i>Bioteknologi Enzim Enzyme Biotechnology</i>	3 (3-0)	-	
	BTP 323	<i>Ingredien Pangan Food Ingredients</i>	2 (2-0)	-	
		<b>Total</b>	<b>21</b>		
<b>6</b>	BTP 328	<i>Pemasaran Produk Pangan Marketing of Food Product</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	BTP 320	<i>Keamanan Pangan dan Manajemen Mutu Food Safety and Quality Management</i>	3 (3-0)	-	IN/EXK
	BTP 316	<i>Rekayasa Bioreaktor Bioreactor Engineering</i>	3 (3-0)	-	
	BTP 336	<i>Biologi Sintetik dan Pangan Masa Depan Synthetic Biology and Future Food</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK
	BTP 338	<i>Teknologi Produk Laut Marine Product Technology</i>	2 (2-0)	-	EXK
	BTP 342	<i>Laboratorium Teknologi Produk Laut Marine Product Technology Laboratory</i>	2 (0-2)	-	
	BTP 324	<i>Regulasi dan Kebijakan Pangan Food Regulation and Assesment</i>	2 (2-0)	-	
	BTP 332	<i>Kewirausahaan Entrepreneurship</i>	2 (2-0)	-	EXK/EXN
	BTP 334	<i>Ekshibisi Produk Pangan Food Product Exhibition</i>	1 (1-0)	-	IN/EXK
		<i>Mata Kuliah Pilihan 1 Elective Course 1</i>	2 (2-0)		
		<i>Mata Kuliah Pilihan 2 Elective Course 2</i>	2 (2-0)		
		<b>Total</b>	<b>19-23</b>		
	<b>Mata Kuliah Pilihan</b>				

SMT	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	PRASYARAT	MBKM	
	<b>Elective Courses</b>					
	TPP 332	Nutrisi Olahraga <i>Sport Nutrition</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 334	Formulasi Produk Pangan <i>Food Product Formulation</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 352	Teknologi Fermentasi Bir dan Anggur <i>Beer and Wine Fermentation Technology</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 338	Robotika Pangan <i>Food Robotics</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 346	Jamu dan Herbal <i>Jamu and Herbal</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 348	Kapita Selekt Teknologi Pangan <i>Capita Selecta of Food Technology</i>	GG	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
7	BTP 411	Topik Khusus Pra-Penelitian Teknologi Pangan <i>Special Topic in Food Technology</i>	GG	3 (3-0)	-	EXK/EXN
	BTP 413	Praktik Lapangan <i>Field Training</i>	GG	4 (0-4)	-	EXK/EXN
		Mata Kuliah Pilihan 1 <i>Elective Course 1</i>		2 (2-0)		
		Mata Kuliah Pilihan 2 <i>Elective Course 2</i>		2 (2-0)		
		Mata Kuliah Pilihan 3 <i>Elective Course 3</i>		2 (2-0)		
		Mata Kuliah Pilihan 4 <i>Elective Course 4</i>		2 (2-0)		
		<b>Total</b>		<b>7-15</b>		
	<b>Mata Kuliah Pilihan</b> <b>Elective Courses</b>					
	TPP 431	Flavor dan Fragan <i>Flavour and Fragrance</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 433	Beauty Foods and Cosmeceuticals <i>Beauty Foods and Cosmeceuticals</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 447	Diagnostik Molekuler <i>Molecular Diagnostic</i>		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 449	Teknologi Ekstraksi Minyak Atsiri <i>Extraction Technology for Essential Oil</i>		2 (1-1)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 439	Personalized Nutrition		2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN

SMT	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	PRASYARAT	MBKM
		<i>Personalized Nutrition</i>			
	TPP 441	Bahasa Perancis <i>French Language</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 445	Komunikasi Sains	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	TPP 451	Kapita Selekt Teknologi Pangan <i>Capita Selecta of Food Technology</i>	GG 2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
8	BTP 412	Seminar <i>Seminar</i>	GG 1 (1-0)	-	EXK/EXN
	BTP 500	Tugas Akhir <i>Final Projects</i>	GG 6 (0-6)	-	EXK/EXN
		<b>Total</b>	<b>7</b>		
<b>Mata Kuliah Pilihan Lintas Prodi</b>					
	MLP 201	Kewirausahaan Sosial <i>Social Entrepreneurship in Indonesia</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	MLP 401	Kecerdasan Buatan <i>Artificial Intellengence</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	MLP 501	Manajemen Bencana <i>Disaster Management</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
	MLP 502	Hukum Informasi dan Transaksi Elektronik <i>Cyber Law</i>	2 (2-0)	-	IN/EXK/EXN
<b>TOTAL 144 SKS</b>					<b>35</b>

Catatan:

- Nilai kelulusan seluruh Matakuliah minimal C (Untuk Prodi S1)
- Di kolom MBKM, prodi menuliskan kode IN untuk matakuliah yang ditawarkan lintas prodi internal UAJ (**minimal untuk matakuliah semester 2**) dan EXK untuk matakuliah yang ditawarkan ke eksternal UAJ (**minimal matakuliah semester 4 untuk kegiatan pertukaran pelajar**) dan EXN untuk matakuliah yang bisa dikonversi dengan kegiatan belajar non-kelas (**minimal semester 5 untuk kegiatan non-kelas**).

## IX. DISTRIBUSI MATA KULIAH SESUAI KARAKTERISTIK UNIVERSITAS DAN PROGRAM STUDI

### 9.1 Daftar Mata Kuliah Wajib Negara dan Universitas

Tabel IX.1. Daftar Mata Kuliah Wajib Negara dan Universitas

NO.	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS
1.	BTP 114	Bahasa Indonesia	2
2.	AGA 110 / UAJ 150	Agama Katolik / Pendidikan Agama	2

NO.	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS
3.	PAN 100	Pancasila	2
4.	UAJ 160	Logika	2
5.	WAR 130	Kewarganegaraan	2
6.	UAJ 180	Multikulturalisme	2
		<b>Total</b>	<b>12</b>

## 9.2 Tabel IX.2. Daftar Mata Kuliah Wajib Prodi

Tabel IX.2. Daftar Mata Kuliah Wajib Prodi

NO.	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	MBKM
1.	BTP 123	Pengantar Teknologi Informasi	2	
2.	BTP 125	Bahasa Inggris	2	
3.	BTP 115	Kimia Dasar	3	
4.	BTP 117	Kalkulus	3	
5.	BTP 119	Pengantar Bioteknologi Pangan	3	
6.	BTP 127	Manusia, Pangan dan Lingkungan	3	
7.	BTP 128	Biofisika	3	
8.	BTP 126	Pangan Fermentasi dan Kuliner	2	IN
9.	BTP 118	Biokimia	3	
10.	BTP 122	Laboratorium Biokimia	2	
11.	BTP 124	Kimia Bioanalitis	3	
12.	BTP 225	Aspek Molekuler Kehidupan	3	
13.	BTP 227	Pengolahan Data dalam Teknologi Pangan	3	
14.	BTP 217	Mikrobiologi	3	
15.	BTP 219	Laboratorium Mikrobiologi	3	
16.	BTP 221	Kimia Pangan	3	
17.	BTP 223	Ilmu Gizi	3	
18.	BTP 232	Rekayasa Proses Pangan	4	
19.	BTP 214	Pangan Fungsional dan Nutrasetikal	3	IN/EXK
20.	BTP 216	Mikrobiologi Pangan	3	
21.	BTP 234	Nanoteknologi Pangan	2	IN/EXK
22.	BTP 226	Manajemen Industri	2	IN/EXK/EXN
23.	BTP 228	Teknologi Pengolahan Pangan	3	IN/EXK
24.	BTP 311	Nutrigenomika	2	EXK
25.	BTP 329	Penulisan dan Penyajian Ilmiah	3	
26.	BTP 325	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	2	
27.	BTP 327	Bioteknologi Molekuler dalam Praktik	4	EXK
28.	BTP 317	Evaluasi Sensori Pangan	3	
29.	BTP 319	Teknologi Fermentasi	4	
30.	BTP 321	Bioteknologi Enzim	3	
31.	BTP 323	Ingredien Pangan	2	
32.	BTP 328	Pemasaran Produk Pangan	2	IN/EXK/EXN

NO.	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	MBKM
33.	BTP 320	Keamanan Pangan dan Manajemen Mutu	3	IN/EXK
34.	BTP 316	Rekayasa Bioreaktor	3	
35.	BTP 336	Biologi Sintetik dan Pangan Masa Depan	2	IN/EXK
36.	BTP 338	Teknologi Produk Laut	2	EXK
37.	BTP 342	Laboratorium Teknologi Produk Laut	2	
38.	BTP 324	Regulasi dan Kebijakan Pangan	2	
39.	BTP 332	Kewirausahaan	2	EXK/EXN
40.	BTP 334	Ekshibisi Produk Pangan	1	IN/EXK
41.	BTP 411	Topik Khusus Pra-Penelitian Teknologi Pangan	3	EXK/EXN
42.	BTP 413	Praktik Lapangan	4	EXK/EXN
43.	BTP 412	Seminar	1	EXK/EXN
44.	BTP 500	Tugas Akhir	6	EXK/EXN
<b>Total</b>			<b>120</b>	<b>17</b>

**Catatan:** Di kolom MBKM, prodi menuliskan kode IN untuk matakuliah yang ditawarkan lintas prodi internal UAJ (**minimal untuk matakuliah semester 2**) dan EXK untuk matakuliah yang ditawarkan ke eksternal UAJ (**minimal matakuliah semester 4 untuk kegiatan pertukaran pelajar**) dan EXN untuk matakuliah yang bisa dikonversi dengan kegiatan belajar non-kelas (**minimal semester 5 untuk kegiatan non-kelas**).

### 9.3 Daftar Mata Kuliah Pilihan (Mahasiswa mengambil 6 matakuliah pilihan=12 sks)

#### 9.3.1 Daftar Mata Kuliah Pilihan Internal Prodi

Tabel IX.3. Daftar Mata Kuliah Pilihan Internal Prodi

NO.	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	MBKM
1.	TPP 431	Flavor dan Fragran	2	IN/EXK/EXN
2.	TPP 433	Beauty Foods and Cosmeceuticals	2	IN/EXK/EXN
3.	TPP 447	Diagnostik Molekuler	2	IN/EXK/EXN
4.	TPP 449	Teknologi Ekstraksi Minyak Atsiri	2	IN/EXK/EXN
5.	TPP 439	Personalized Nutrition	2	IN/EXK/EXN
6.	TPP 441	Bahasa Perancis	2	IN/EXK/EXN
7.	TPP 445	Komunikasi Sains	2	IN/EXK/EXN
8.	TPP 332	Nutrisi Olahraga	2	IN/EXK/EXN
9.	TPP 334	Formulasi Produk Pangan	2	IN/EXK/EXN
10.	TPP 352	Teknologi Fermentasi Bir dan Anggur	2	IN/EXK/EXN
11.	TPP 338	Robotika Pangan	2	IN/EXK/EXN
12.	TPP 346	Jamu dan Herbal	2	IN/EXK/EXN
13.	TPP 451	Kapita Selekt Teknologi Pangan	2	IN/EXK/EXN

**Catatan:** Di kolom MBKM, prodi menuliskan kode IN untuk matakuliah yang ditawarkan lintas prodi internal UAJ (**minimal untuk matakuliah semester 2**) dan EXK untuk matakuliah

yang ditawarkan ke eksternal UAJ (**minimal matakuliah semester 4 untuk kegiatan pertukaran pelajar**) dan EXN untuk matakuliah yang bisa dikonversi dengan kegiatan belajar non-kelas (**minimal semester 5 untuk kegiatan non-kelas**).

### 9.3.2 Daftar Mata Kuliah Lintas Prodi

Tabel IX.3. Daftar Mata Kuliah Lintas Prodi

NO.	KODE	NAMA MATA KULIAH	SKS	MBKM
1.	MLP 201	Kewirausahaan Sosial	2	IN/EXK
2.	MLP 401	Kecerdasan Buatan	2	IN/EXK
3.	MLP 501	Manajemen Bencana	2	IN/EXK
4.	MLP 502	Hukum Informasi dan Transaksi Elektronik	2	IN/EXK

**Catatan:** Mahasiswa yang mengambil mata kuliah lintas prodi akan dikonversi ke mata kuliah pilihan

### 9.4 Skripsi

Salah satu persyaratan untuk dapat lulus sebagai Sarjana Teknologi Pangan, mahasiswa menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tugas akhir dalam bentuk skripsi. Untuk dapat mengambil skripsi, mahasiswa harus telah lulus minimal **120 SKS dan dengan IPK minimal 2,00**. Skripsi diuji di hadapan komisi pembimbing dan penguji luar komisi pembimbing.

### 9.5 Rekapitulasi Mata Kuliah

Tabel IX.4. Rekapitulasi Mata Kuliah

No.	Kelompok Mata Kuliah	Beban SKS
1.	Mata Kuliah Wajib Negara dan Universitas	12 sks
	a. Bahasa Indonesia (2 sks)	
	b. Agama Katolik / Pendidikan Agama (2 sks)	
	c. Pancasila (2 sks)	
	d. Kewarganegaraan (2 sks)	
	e. Logika (2 sks)	
	f. Multikulturalisme (2 sks)	
2.	Mata Kuliah Wajib Program Studi	114 sks
3.	Mata Kuliah Pilihan Peminatan Program Studi (1 Peminatan = .... mata kuliah)	-
4.	Mata Kuliah Pilihan Program Studi ( 6 mata kuliah)	12 sks

No.	Kelompok Mata Kuliah	Beban SKS
5.	Skripsi/Tesis/Disertasi	6 sks
	<b>Total</b>	<b>144 sks</b>

## X. PROSES PEMBELAJARAN

Proses pembelajaran tertuang dalam Rencana Pembelajaran Semester (RPS), yang ditentukan oleh kelompok dosen yang mengampu matakuliah tersebut. Pembelajaran harus berpusat pada mahasiswa dan bersifat interaktif, holistik, integratif, saintifik, kontekstual, tematik, efektif, dan kolaboratif.

Proses pembelajaran merupakan kriteria pelaksanaan pembelajaran pada Program Studi S1 Teknologi Pangan untuk memperoleh capaian pembelajaran lulusan.

Proses Pembelajaran mencakup:

- a. karakteristik proses pembelajaran;
- b. perencanaan proses pembelajaran;
- c. pelaksanaan proses pembelajaran; dan
- d. beban belajar mahasiswa.

### a. Karakteristik Proses Pembelajaran

Proses pembelajaran bersifat interaktif, holistik, integratif, saintifik, kontekstual, tematik, efektif, kolaboratif, dan berpusat pada mahasiswa.

1. Interaktif menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih dengan mengutamakan proses interaksi dua arah antara mahasiswa dan dosen.
2. Holistik menyatakan bahwa proses pembelajaran mendorong terbentuknya pola pikir yang komprehensif dan luas dengan menginternalisasi keunggulan dan kearifan lokal maupun nasional.
3. Integratif menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang terintegrasi untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan secara keseluruhan dalam satu kesatuan program melalui pendekatan antardisiplin dan multidisiplin.

4. Saintifik menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang mengutamakan pendekatan ilmiah sehingga tercipta lingkungan akademik yang berdasarkan sistem nilai, norma, dan kaidah ilmu pengetahuan serta menjunjung tinggi nilai-nilai agama dan kebangsaan.
5. Kontekstual menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang disesuaikan dengan tuntutan kemampuan menyelesaikan masalah dalam ranah keahliannya.
6. Tematik menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang disesuaikan dengan karakteristik keilmuan program studi dan dikaitkan dengan permasalahan nyata melalui pendekatan transdisiplin.
7. Efektif menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih secara berhasil guna dengan mementingkan internalisasi materi secara baik dan benar dalam kurun waktu yang optimum.
8. Kolaboratif menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran bersama yang melibatkan interaksi antar individu pembelajar untuk menghasilkan kapitalisasi sikap, pengetahuan, dan keterampilan.
9. Berpusat pada mahasiswa menyatakan bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang mengutamakan pengembangan kreativitas, kapasitas, kepribadian, dan kebutuhan mahasiswa, serta mengembangkan kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan.

#### **b. Rencana Pembelajaran**

Perencanaan proses pembelajarandisusun untuk setiap mata kuliah dan disajikan dalam Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Rencana pembelajaran ditetapkan dan dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau bersama dalam kelompok keahlian suatu bidang ilmu pengetahuan dan/atau teknologi dalam Program Studi S1 Teknologi Pangan.

Rencana pembelajaran semester memuat:

- a. nama program studi, nama dan kode mata kuliah, semester, sks, nama dosen pengampu;
- b. capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah;
- c. kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan;
- d. bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai;
- e. metode pembelajaran;
- f. waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran;

- g. pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester;
- h. kriteria, indikator, dan bobot penilaian; dan
- i. daftar referensi yang digunakan.

Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Program Studi S1 Teknologi Pangan ditinjau dan disesuaikan secara berkala dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

### **c. Pelaksanaan Proses Pembelajaran**

1. Pelaksanaan proses pembelajaran berlangsung dalam bentuk interaksi antara dosen, mahasiswa, dan sumber belajar dalam lingkungan belajar tertentu.
2. Proses pembelajaran di setiap mata kuliah dilaksanakan sesuai Rencana Pembelajaran Semester (RPS).
3. Proses pembelajaran yang terkait dengan penelitian mahasiswa wajib mengacu pada Standar Nasional Penelitian.
4. Proses pembelajaran yang terkait dengan pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa wajib mengacu pada Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat.
5. Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib dilakukan secara sistematis dan terstruktur melalui berbagai mata kuliah dan dengan beban belajar yang terukur.
6. Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib menggunakan metode pembelajaran yang efektif sesuai dengan karakteristik mata kuliah untuk mencapai kemampuan tertentu yang ditetapkan dalam mata kuliah dalam rangkaian pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.
7. Metode pembelajaran untuk pelaksanaan pembelajaran mata kuliah meliputi: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis proyek, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Setiap mata kuliah dapat menggunakan satu atau gabungan dari beberapa metode pembelajaran. Bentuk pembelajaran berupa:
  1. kuliah;
  2. responsi dan tutorial;
  3. seminar; dan
  4. praktikum atau praktik lapangan.

**d. Beban Belajar**

Beban belajar mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam dinyatakan dalam besaran sks. Semester merupakan satuan waktu proses pembelajaran efektif selama 16 (enam belas) minggu, termasuk Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester. Satu tahun akademik terdiri atas 2 (dua) semester.

Masa dan beban belajar penyelenggaraan Program Studi S1 Teknologi Pangan paling lama 7 (tujuh) tahun akademik untuk program dengan beban belajar paling sedikit 144 (seratus empat puluh empat) sks.

Satu (1) sks pada proses pembelajaran berupa kuliah, responsi, atau tutorial, terdiri atas:

1. kegiatan tatap muka 50 (lima puluh) menit per minggu per semester;
2. kegiatan penugasan terstruktur 60 (enam puluh) menit per minggu per semester; dan
3. kegiatan mandiri 60 (enam puluh) menit per minggu per semester.

Satu (1) sks pada proses pembelajaran berupa seminar atau bentuk lain yang sejenis, terdiri atas:

1. kegiatan tatap muka 100 (seratus) menit per minggu per semester; dan
2. kegiatan mandiri 70 (tujuh puluh) menit per minggu per semester.

Satu (1) sks pada proses pembelajaran berupa praktikum, dan praktik lapangan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan/atau proses pembelajaran lain yang sejenis, 170 (seratus tujuh puluh) menit per minggu per semester.

## XI. KONVERSI NILAI HASIL IMPLEMENTASI PROGRAM MBKM

Berikut adalah tabel konversi nilai hasil implementasi program MBKM

- a. Pertukaran mahasiswa antarprodi dalam lingkup UAJ

Tabel XI.1. Konversi Mata Kuliah Pertukaran mahasiswa antarprodi dalam lingkup UAJ

Matakuliah di prodi asal yang bisa dikonversi untuk kegiatan MBKM lintas prodi di lingkup UAJ		
Semester 2	Pangan Fermentasi dan Kuliner	2 SKS
Semester 4	Pangan Fungsional dan Nutrasetikal	3 SKS

	Nanoteknologi Pangan	2 SKS
	Manajemen Industri	2 SKS
	Teknologi Pengolahan Pangan	3 SKS
Semester 6	Pemasaran Produk Pangan	2 SKS
	Keamanan Pangan dan Manajemen Mutu	3 SKS
	Biologi Sintetik dan Pangan Masa Depan	2 SKS
	Ekshibisi Produk Pangan	1 SKS
Mata Kuliah Pilihan	Flavor and Fragran	2 SKS
	Beauty Foods and Cosmeceuticals	2 SKS
	Diagnostik Molekuler	2 SKS
	Teknologi Ekstraksi Minyak Atsiri	2 SKS
	Personalized Nutrition	2 SKS
	Bahasa Perancis	2 SKS
	Komunikasi Sains	2 SKS
	Nutrisi Olahraga	2 SKS
	Formulasi Produk Pangan	2 SKS
	Teknologi Fermentasi Bir dan Anggur	2 SKS
	Robotika Pangan	2 SKS
	Jamu dan Herbal	2 SKS
	Kapita Selekt Teknologi Pangan	2 SKS
		<b>Maksimal</b>

Catatan:

- minimal untuk mahasiswa semester 2.
- pengambilan matakuliah sbg implementasi MBKM lintas prodi dalam UAJ dapat dilakukan secara terpisah di beberapa semester dengan total sks maksimal= 20 sks

b. Pertukaran mahasiswa di luar lingkup UAJ

Tabel XI.2. Konversi Mata Kuliah Pertukaran mahasiswa antarprodi dalam lingkup UAJ

Matakuliah di prodi asal yang ditawarkan untuk pertukaran mahasiswa antarprodi		
Semester 4	Pangan Fungsional dan Nutrasetikal	3 SKS
	Nanoteknologi Pangan	2 SKS
	Manajemen Industri	2 SKS
	Teknologi Pengolahan Pangan	3 SKS
	Nutrigenomika	3 SKS
Semester 5	Bioteknologi Molekuler dalam Praktik	4 SKS
Semester 6	Pemasaran Produk Pangan	2 SKS
	Keamanan Pangan dan Manajemen Mutu	3 SKS
	Biologi Sintetik dan Pangan Masa Depan	2 SKS
	Teknologi Produk Laut	2 SKS
	Kewirausahaan	2 SKS

Matakuliah di prodi asal yang ditawarkan untuk pertukaran mahasiswa antarprodi		
	<b>Ekshibisi Produk Pangan</b>	1 SKS
Mata Kuliah Pilihan	Flavor and Fragran	2 SKS
	Beauty Foods and Cosmeceuticals	2 SKS
	Diagnostik Molekuler	2 SKS
	Teknologi Ekstraksi Minyak Atsiri	2 SKS
	Personalized Nutrition	2 SKS
	Bahasa Perancis	2 SKS
	Komunikasi Sains	2 SKS
	Nutrisi Olahraga	2 SKS
	Formulasi Produk Pangan	2 SKS
	<b>Teknologi Fermentasi Bir dan Anggur</b>	2 SKS
	Robotika Pangan	2 SKS
	Jamu dan Herbal	2 SKS
	Kapita Selekt Teknologi Pangan	2 SKS
	<b>Maksimal</b>	<b>40 SKS</b>

Catatan:

- minimal untuk mahasiswa yang telah menempuh semester 3
- dapat dilakukan dengan kombinasi bentuk pembelajaran MBKM lainnya (pembelajaran non kelas) sejauh memungkinkan
- untuk matakuliah yang tidak bisa ditentukan sejak awal, dipastikan bahwa konversi mengacu pada ketercapaian CPL program studi.

c. Pembelajaran non-kelas (maksimal 2 semester atau setara 40 sks)

Tabel XI.3. Konversi Mata Kuliah Pembelajaran non-kelas

Daftar matakuliah yang bisa dikonversi dan sks-nya		Kegiatan						
		A Magang MBKM	B Penelitian	C Kewirausahaan	D KKN	E Asistensi mengajar	F Proyek/ Aktivitas mandiri	G Proyek Kemanusiaan
Manajemen Industri	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Pemasaran Produk Pangan	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Kewirausahaan	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√

Daftar matakuliah yang bisa dikonversi dan sks-nya		Kegiatan						
		A Magang MBKM	B Penelitian	C Kewirausahaan	D KKN	E Asistensi mengajar	F Proyek/ Aktivitas mandiri	G Proyek Kemanusiaan
Topik Khusus Pra-Penelitian Teknologi Pangan	3 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Praktik Lapangan	4 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Seminar	1 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Tugas Akhir	6 SKS		√					
Flavor and Fragan	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Beauty Foods and Cosmeceuticals	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Diagnostik Molekuler	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Teknologi Ekstraksi Minyak Atsiri	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Personalized Nutrition	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Bahasa Perancis	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Komunikasi Sains	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Nutrisi Olahraga	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Formulasi Produk Pangan	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Teknologi Fermentasi Bir dan Anggur	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Robotika Pangan	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Jamu dan Herbal	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√
Kapita Selekt Teknologi Pangan	2 SKS	√	√	√	√	√	√	√

Daftar matakuliah yang bisa dikonversi dan sks-nya	Kegiatan						
	A Magang MBKM	B Penelitian	C Kewirausahaan	D KKN	E Asistensi mengajar	F Proyek/ Aktivitas mandiri	G Proyek Kemanusiaan
	<b>Maksimal 40 SKS</b>	<b>Maksimal 40 SKS</b>	<b>Maksimal 40 SKS</b>				

Catatan:

- Program studi memberi tanda  $\checkmark$  pada kolom kegiatan untuk matakuliah yang dikonversi
- minimal untuk mahasiswa yang telah menempuh semester 4.
- Kegiatan belajar non-kelas minimal 15 sks.
- Dapat dikombinasikan dengan pengambilan MK di luar prodi di luar UAJ sejauh memungkinkan secara penjadwalan dan wajib memiliki dosen pembimbing

## XII. PROSES PENILAIAN PEMBELAJARAN

Standar penilaian pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa mencakup:

- a. prinsip penilaian;
- b. teknik dan instrumen penilaian;
- c. mekanisme dan prosedur penilaian;
- d. pelaksanaan penilaian;
- e. pelaporan penilaian; dan
- f. kelulusan mahasiswa.

Prinsip penilaian mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi.

A. Prinsip edukatif merupakan penilaian yang memotivasi mahasiswa agar mampu:

1. memperbaiki perencanaan dan cara belajar; dan
2. meraih capaian pembelajaran lulusan.

B. Prinsip otentik merupakan penilaian yang berorientasi pada proses belajar yang berkesinambungan dan hasil belajar yang mencerminkan kemampuan mahasiswa pada saat proses pembelajaran berlangsung.

- C. Prinsip objektif merupakan penilaian yang didasarkan pada standar yang disepakati antara dosen dan mahasiswa serta bebas dari pengaruh subjektivitas penilai dan yang dinilai.
- D. Prinsip akuntabel merupakan penilaian yang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan kriteria yang jelas, disepakati pada awal kuliah, dan dipahami oleh mahasiswa.
- E. Prinsip transparan merupakan penilaian yang prosedur dan hasil penilaiannya dapat diakses oleh semua pemangku kepentingan.

Teknik penilaian terdiri atas observasi, partisipasi, unjuk kerja, tes tertulis, tes lisan, dan angket. Instrumen penilaian terdiri atas:

- a. Penilaian proses dalam bentuk rubrik.
- b. Penilaian sikap dapat menggunakan teknik penilaian observasi.
- c. Penilaian penguasaan pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus dilakukan dengan memilih satu atau kombinasi dari berbagai teknik dan instrumen penilaian

Hasil akhir penilaian merupakan integrasi antara berbagai teknik dan instrumen penilaian yang digunakan. Mekanisme penilaian meliputi

1. menyusun, menyampaikan, menyepakati tahap, teknik, instrumen, kriteria, indikator, dan bobot penilaian antara penilai dan yang dinilai sesuai dengan rencana pembelajaran;
2. melaksanakan proses penilaian sesuai dengan tahap, teknik, instrumen, kriteria, indikator, dan bobot penilaian yang memuat prinsip penilaian
3. memberikan umpan balik dan kesempatan untuk mempertanyakan hasil penilaian kepada mahasiswa;
4. mendokumentasikan penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa secara akuntabel dan transparan.

Prosedur penilaian mencakup tahap perencanaan, kegiatan pemberian tugas atau soal, observasi kinerja, pengembalian hasil observasi, dan pemberian nilai akhir.

Prosedur penilaian pada tahap perencanaan dapat dilakukan melalui penilaian bertahap dan/atau penilaian ulang.

Pelaksanaan penilaian dilakukan sesuai dengan rencana pembelajaran. Pelaksanaan penilaian dapat dilakukan oleh:

- a. dosen pengampu atau tim dosen pengampu;
- b. dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan mahasiswa; dan/atau

- c. dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan pemangku kepentingan yang relevan.

Hasil penilaian diumumkan kepada mahasiswa setelah satu tahap pembelajaran sesuai dengan rencana pembelajaran. Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan di tiap semester dinyatakan dengan Indeks Prestasi Semester (IPS). Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan pada akhir program studi dinyatakan dengan Indeks Prestasi Kumulatif (IPK).

### Sistem Penilaian (*Grading System*)

Tabel XII.1. Sistem Penilaian (*Grading System*)

<b>Nilai Angka</b> <i>Grade Range</i>	<b>Nilai Huruf</b> <i>Letter Grade</i>	<b>Ekuivalen</b> <i>Equivalent</i>	<b>Predikat</b> <i>Predicate / Grade Description</i>
80 – 100	A	4,00	Sangat Baik ( <i>Excellent</i> )
75 – 79	A -	3,70	Baik ( <i>Good</i> )
71 – 74	B +	3,30	
67 – 70	B	3,00	
63 – 66	B -	2,70	Cukup ( <i>Satisfactory</i> )
59 – 62	C +	2,30	
55 – 58	C	2,00	
45 – 54	D	1,00*	Kurang ( <i>Not Satisfactory</i> )
< 45	E	0,00*	Gagal ( <i>Fail</i> )
* Tidak diperhitungkan dalam IPK ( <i>Not included in GPA calculation</i> )			

### XIII. PROGRAM KHUSUS AKSELERASI

Prodi Teknologi Pangan S1 membuka program khusus akselerasi jenjang S1 dan S2 Magister Bioteknologi. Program khusus akselerasi ini dibuka untuk mahasiswa Prodi Teknologi Pangan S1 yang ingin melanjutkan studi lanjut Magister Bioteknologi S2. Pelaksanaan program khusus akselerasi akan dilakukan mulai semester 7 dan 8 pada program sarjana sebagai tahun pertama program magister. Sehingga mahasiswa yang mengikuti program khusus akselerasi ini diharapkan dapat menyelesaikan studi S1 dan S2 dalam kurun waktu 10 semester (5 tahun). Rancangan perkuliahan program khusus akselerasi tersaji dalam Tabel Program Khusus Akselerasi berikut ini:

Tabel XIII.1. Distribusi Mata Kuliah Program Khusus Akselerasi

Semester	Kode	Nama Mata Kuliah	Beban SKS
7	MBO 601	Mikrobiologi Lanjutan	3
7	MBO 603	Biokimia Lanjutan	3
7	MBO 605	Bioinformatika	3
7	MBO 607	Bioteknologi Molekuler	3
8	MBO 602	Metode Eksperimen dalam Bidang Bioteknologi	2
8	MBO 604	Kapita Selektta Bioteknologi	2
8	MBO 606	Filsafat Ilmu	2
8	MBO 608	Topik Khusus dalam Bioteknologi	3

Adapun mahasiswa yang ingin mengikuti Program Khusus Akselerasi memenuhi persyaratan berikut:

- a. Mahasiswa program sarjana yang telah lulus seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru (PMB), memiliki nilai rapor sesuai persyaratan Jalur Bebas Tes (JBT).
- b. Mahasiswa program magister yang telah lulus seleksi program magister dan wawancara maba serta memiliki EPT 475.
- c. Mendapat persetujuan dan kesanggupan pembiayaan Pendidikan dari Orang Tua/Wali dan/atau pihak lain.
- d. Mahasiswa memilih minimal 14 sks dari mata kuliah yang ditawarkan sebesar 21 sks (Tabel XIII.1.) pada tahun pertama perkuliahan di Program Studi Magister Bioteknologi.
- e. Memenuhi ketentuan pelaksanaan perkuliahan yang berlaku di Program Studi Sarjana Teknologi Pangan S1 dan Magister Bioteknologi S2.

#### **XIV. BEBAN DAN MASA STUDI**

1. Jumlah maksimum sks per semester : 20 sks pada semester 1 dan 2  
 $\leq 24$  sks pada semester 3 ke atas
2. Beban minimum sks per matakuliah : 1 sks
3. Beban maksimum sks per matakuliah : 6 sks
4. Beban maksimum sks di semester antara : 9 sks

5. Jumlah beban studi Program Studi : 144 sks
6. Jumlah semester dalam kurikulum : 8 semester
7. Batas studi maksimum : 14 semester (angkatan < 2017) dan 13 semester (angkatan  $\geq$  2017)
8. Batas maksimum cuti akademik : 4 semester
9. Evaluasi keberhasilan studi dan putus kuliah sesuai peraturan Universitas.

## XV. PERSYARATAN MENDAPATKAN GELAR

Untuk mendapatkan gelar **Sarjana Teknologi Pangan (S.T.P.)**, mahasiswa harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. menyelesaikan **144 sks** termasuk **Skripsi / Tugas Akhir** dengan IPK sekurang-kurangnya 2.00
- b. nilai **C** adalah nilai minimal untuk semua mata kuliah, termasuk **Skripsi / Tugas Akhir**, sekaligus pula merupakan nilai minimal yang tercantum dalam Transkrip Akademik.
- c. lulus ujian **Skripsi / Tugas Akhir** dengan nilai minimal **C**.
- d. menunjukkan bukti Sertifikat Nilai EPT (*English Proficiency Test*) dengan skor **450**, yang bisa diambil sepanjang masa studi.
- e. menunjukkan bukti pengumpulan SKP sebanyak **15 SKP** dengan proporsi sesuai ketentuan Universitas.
- f. mengunggah skripsi/tugas akhir di laman perguruan tinggi ([www.lib.atmajaya.ac.id](http://www.lib.atmajaya.ac.id)) (**Sumber: Permendikbud No 3 tahun 2020**).

## XVI. PREDIKAT KELULUSAN

IPK sebagai dasar penentuan Predikat Kelulusan **Program Sarjana** adalah:

2,76 – 3,00	Memuaskan ( <i>Satisfactory</i> )
3,01 – 3,50	Sangat Memuaskan ( <i>Excellent</i> )
3,51 – 4,00	Pujian ( <i>Cum Laude</i> )

Predikat Kelulusan “**Pujian (*Cum Laude*)**” untuk **Program Sarjana** ditentukan juga dengan memperhatikan masa studi, yaitu maksimum 8 (delapan) semester. Lulusan Program Sarjana

yang IPK-nya antara 3,51 – 4,00 namun masa studinya melampaui 8 (delapan) semester, maka Predikat Kelulusannya menjadi “**Sangat Memuaskan (Excellent)**” saja.

## **XVII. ATURAN PERALIHAN**

Kurikulum ini mulai berlaku untuk semua mahasiswa prodi Teknologi Pangan angkatan 2021 dan seterusnya. Apabila di kemudian hari terdapat perubahan yang diperlukan akan dikeluarkan dengan SK (Surat Keputusan) Rektor tentang hal tersebut.

Tidak ada konversi bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan angkatan 2015-2020, kurikulum lama dan kurikulum baru dilaksanakan bersamaan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Mahasiswa angkatan 2015-2020 yang masih aktif kuliah tetap mengambil mata kuliah yang diperlukan untuk menyelesaikan kuliahnya.
2. Kelas mata kuliah kurikulum lama tetap dibuka (kurikulum lama terlampir), dengan ketentuan minimal 1 orang mahasiswa.
3. Mahasiswa angkatan 2021 dan selanjutnya tidak diizinkan untuk mengambil mata kuliah tingkat atas.

## **XVIII. LAIN-LAIN**

1. Masa berlaku Kurikulum ini mulai **Semester Ganjil Tahun Akademik 2021/2022** untuk mahasiswa prodi Teknologi Pangan Angkatan 2021 dan seterusnya.
2. Hal-hal lain yang belum diatur dalam Kurikulum ini dapat ditetapkan sesuai dengan ketentuan.
3. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam petunjuk pelaksanaan Kurikulum ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Disetujui di : Jakarta

Pada tanggal : 6 November 2023

Unika Atma Jaya :



**Dr. Agustinus Prasetyantoko, S.E., M.Sc.**

*Rektor*