



**Kampus  
Merdeka**  
INDONESIA JAYA



# PEDOMAN AKADEMIK

Fakultas Ilmu Pangan Halal  
Universitas Djuanda

Alamat : Jl. Tol Ciawi 01 P.O. Box Ciawi 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia

Email : [fiphal@unida.ac.id](mailto:fiphal@unida.ac.id)

Website : [www.unida.ac.id/ftiphal](http://www.unida.ac.id/ftiphal)

**BUKU PANDUAN AKADEMIK  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL (FIPHAL)  
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR  
2020/2021**

**Visi Misi Tujuan Capaian Pembelajaran Penyelenggaraan Sanksi Akademik Sarana Prasarana**

**BUKU PANDUAN AKADEMIK  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUANDA**

**Penyusun**

H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si  
H. Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si  
Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S  
Aminullah, S.TP., M.Si  
Aditia Ginantaka, S.TP., M.Si  
Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si  
Nursyawal Nacing, S.TP., M.Si

**Lapik Buku**

Mochammad Rijalsyah

**Grafis Venture**

Saparudin

**Penyelaras Akhir**

Aditia Ginantaka, S.TP., M.Si  
Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si

**Penerbit**

FIPHAL – UNIDA

**Pencetak**

FIPHAL UNIDA

**Alamat**

Jl. Tol. Ciawi No. 1 Kotak Pos Ciawi 35 Bogor  
Email: [fiphal@unida.ac.id](mailto:fiphal@unida.ac.id)

Cetakan ke-2, 23 Februari 2021

ISBN: 978-602-74294-7-5

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke Hadirat Allah SWT, dan semoga salawat beserta salam senantiasa tercurah kepada Junjungan kita Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, para sahabatnya dan para pengikutnya sampai di akhir jaman. Wa'bil khusus kita semua yang senantiasa berusaha untuk melakukan pengembangan Fakultas Ilmu Pangan Halal pada khususnya dan Universitas Djuanda pada umumnya.

Buku Panduan ini secara mendasar dimaksudkan sebagai Pedoman untuk Program Sarjana Strata 1 (S1) di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda. Buku Panduan disusun sebagai Pedoman bagi calon mahasiswa, mahasiswa, dosen, pengelola Fakultas Ilmu Pangan Halal dan masyarakat serta seluruh pemangku kepentingan. Dengan adanya Buku Panduan ini diharapkan penyelenggaraan proses belajar mengajar (PBM) menjadi lebih baik, sehingga apa yang menjadi Visi, dan Misi Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda dapat terwujud dan terlaksana sesuai dengan tujuan yang diharapkan.

Buku Panduan ini berisikan informasi tentang Profil Fakultas Ilmu Pangan Halal, Program Studi, Penyelenggara Pendidikan, Kurikulum Program S1 (hasil pemutahiran kurikulum tahun 2014 menjadi Kurikulum 2018), Silabi Program Studi, Laboratorium, Sertifikasi Kompetensi, Praktik Kerja (PL), Kuliah Kerja Nyata (KKN), Kolokium, Seminar Skripsi, Kepustakaan, Pembinaan dan Pengembangan Mahasiswa, Daftar Ulang dan Penutup. Yang kesemuanya itu mengarah pada pendekatan Program unggulan Pemerintah yaitu **Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM)** yang terbit pada tahun 2020.

Diharapkan semua dosen, mahasiswa, pengelola Fakultas Ilmu Pangan Halal serta masyarakat yang berkepentingan dapat lebih mudah mengetahui, memahami, melaksanakan dan mentaati semua peraturan, ketentuan umum dan informasi lainnya yang terdapat dalam Buku Panduan ini, sehingga pelaksanaan disiplin dalam kegiatan akademik di Fakultas Ilmu Pangan Halal dapat terlaksana dengan baik.

Bila dalam perjalanannya terjadi perubahan yang mengakibatkan perlu dirubahnya Buku Panduan ini, kami akan membahas dengan pihak-pihak yang berkepentingan untuk mendapatkan kesepakatan yang dapat diterima dengan baik, sehingga Buku Panduan menjadi lebih sempurna.

Kepada tim penyusun Buku Panduan ini yang telah bekerja keras untuk menyusun dan merevisi Buku Panduan, tak lupa kami atas nama Pimpinan Fakultas Ilmu Pangan Halal mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tinggi.

Semoga dengan terbitnya Buku Panduan cetakan ke-2, proses belajar mengajar (PBM) di Fakultas Pangan Halal, Universitas Djuanda menjadi lebih baik dan lancar.

*Wassalamu'alaikum Wr.Wb*

**Bogor, 10 Juni 2021**



**H. Amat Ma'ruf, Ir., M.Si**

NPP 213 870 080

## BERITA ACARA

Pada hari ini, Senin, tanggal, Tujuh, bulan Juni, tahun Dua ribu dua puluh satu, pukul 09.00 – 11.45 wib, bertempat di Ruang kerja masing-masing telah dilakukan penyerahan *Soft Copy Draft* Buku Pedoman Akademik Fakultas Ilmu Pangan Halal tahun 2021 oleh Ketua Tim Perumus Buku Pedoman Akademik Fakultas Ilmu Pangan Halal tahun 2021 kepada pihak Dekan.

Berdasarkan hasil penilaian dan pengecekan terhadap *draft* Buku Pedoman Akademik Fakultas Ilmu Pangan Halal tahun 2021, maka seluruh Anggota Senat Fakultas Ilmu Pangan Halal menyatakan bahwa Draft tersebut telah sesuai dengan yang diharapkan oleh seluruh pemangku kepentingan karena isinya telah merangkum landasan teoritis dari unsur-unsur yang ada pada Program MBKM yang digulirkan oleh Kemendikbud DIKTI dengan delapan program utamanya yang dapat dijadikan gambaran dan tuntunan bagi para pemangku kepentingan dalam menjalankan tugasnya.

Mengingat perkembangan kebijakan serta panduan-panduan yang diterbitkan oleh kementerian begitu cepat, maka Buku Pedoman Akademik Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal tahun 2022 adalah merupakan dokumen hidup Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda yang sah dan dapat dipergunakan serta boleh diperbaharui sesuai kondisi dan perkembangan dunia pendidikan yang senantiasa terbarukan.

Untuk itu dimohon kepada pihak tata usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal agar segera melakukan proses lebih lanjut sesuai peraturan yang berlaku.

Demikian berita acara pengesahan Buku Pedoman Akademik Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor tahun 2021 kami buat, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

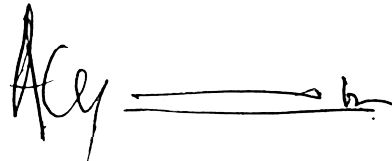
**Bogor, 7 Juni 2021**

**Ketua,**



**H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**Sekretaris,**



**H. Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si**

**SURAT KEPUTUSAN  
DEKAN FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR  
Nomor. 76A.1/01/FIPHAL-A/VI/2021**

Tentang

**PENETAPAN BUKU PEDOMAN AKADEMIK TAHUN 2020  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**

**DEKAN FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

*Bismillahirrahmanirrahim*

- Menimbang** : a. Bahwa dalam melaksanakan Panca Dharma Perguruan Tinggi di lingkungan Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor serta memberikan kepastian hukum dan rasa nyaman kepada seluruh mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor, maka perlu segera diterbitkan Buku Pedoman Akademik Fakultas Ilmu Pangan Halal untuk tahun 2020.
- b. Untuk melaksanakan butir a tersebut di atas, maka perlu segera diterbitkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal sebagai bukti legalitasnya.
- Mengingat** : 1. Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Guru dan Dosen No. 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
3. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
4. Peraturan Pemerintah No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia bidang Pendidikan Tinggi;
6. Statuta Universitas Djuanda Bogor;
7. Surat Keputusan YPSPIAI No. 2 Tahun 2018 tentang Pengangkatan Rektor;
8. SK Rektor No. 73/2021 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal.
9. SK Rektor Nomor. 5/2018 tentang Pengangkatan Dekan
- Memperhatikan** : 1. Saran dan Pendapat pada Rapat Koordinasi Akademik Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal secara daring pada hari, Selasa, 9 Maret 2021.

## MEMUTUSKAN

- Menetapkan** :
- Pertama** : Buku Pedoman Akademik Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda adalah yang telah memiliki nomor Induk ISBN 978-602-74294-7-5 yang diterbitkan oleh Perpustakaan Nasional Republik Indonesia tanggal 17 Oktober 2017;
- Kedua** : Buku Pedoman Akademik Fakultas Ilmu Pangan Halal tahun 2020-2021 tersebut pada point pertama hanya berlaku di lingkungan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor;
- Ketiga** : Segala bentuk biaya yang ditimbulkan akibat diterbitkannya surat keputusan ini dibebankan sepenuhnya kepada anggaran rutin universitas.
- Keempat** : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam surat keputusan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di : Bogor  
Pada Tanggal : 10 Juni 2021

Salinan Surat Keputusan ini  
Disampaikan kepada:

1. Yth. Rektor
2. Yth. Wakil Rektor I, II, III
3. Yth. Wakil Dekan, I, II, III
4. Ka. Prodi TIP dan TP
5. Arsip

**Dekan,**



**H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**  
NPP 213 870 080

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
BERITA ACARA .....	ii
SURAT KEPUTUSAN DEKAN .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
RIWAYAT PERUBAHAN DOKUMEN .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
SUMBER RUJUKAN .....	x
MOTTO UNIVERSITAS .....	xi
VISI, MISI UNIVERSITAS DJUANDA .....	xiii
TATA NILAI 21 KARAKTER TAUHID .....	xiv
HYMNE UNIVERSITAS DJUANDA .....	xv
WAWASAN ALMAMATER .....	xvi
PANCADARMA WISUDAWAN KAMPUS BERTAUHID .....	xvii
LAPIK BUKU PANDUAN AKADEMIK .....	xviii
<b>BAB I : UNIVERSITAS DJUANDA</b> .....	<b>1</b>
1. Selayang Pandang Universitas Djuanda .....	1
2. Unsur Universitas Djuanda .....	1
3. Lembaga Penunjang Universitas .....	2
4. Tenaga Pendidik dan Tenaga Kependidikan .....	3
5. Pelaksana Akademik .....	3
6. Pelaksana Administrasi Universitas .....	4
7. Unsur Penunjang Universitas .....	4
8. Pancadarma Perguruan Tinggi .....	4
9. Unsur Pimpinan Universitas Djuanda .....	5
<b>BAB II : FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL</b> .....	<b>6</b>
1. Selayang Pandang Fakultas Ilmu Pangan Halal .....	6
2. Visi, Misi dan Tujuan Fakultas Ilmu Pangan Halal .....	7
3. Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Fakultas Ilmu Pangan Halal .....	8
4. Sarana dan Prasarana Akademik .....	11
5. Kualifikasi dan Spesifikasi Lulusan Program Studi .....	12
5.1. Program Studi Teknologi Industri Pertanian .....	12
5.1.1. Penetapan Profil Lulusan dan Penetapan Kemampuan Lulusan .....	12
a. Supervisor/Manager Proses .....	12
b. Supervisor Manager Sistem .....	12
c. Pelaku Usaha Industri .....	12
5.1.2. Profil Lulusan dan Deskripsinya .....	12

5.1.3. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) ...	13
a. Sikap .....	13
b. Pengetahuan .....	13
c. Keterampilan Umum .....	13
d. Keterampilan Khusus .....	13
6. Kualifikasi dan Spesifikasi Lulusan Program Studi	
Teknologi Pangan .....	14
6.1. Penetapan Profil Lulusan dan Penetapan Kemampuan	
Lulusan .....	14
a. Praktisi Industri Pangan (Research and	
Development, Quality Control, Produksi, Penyelia	
Halal Internal .....	14
b. Asisten Peneliti .....	14
c. Auditor Keamanan dan Kehalalan Pangan .....	14
d. Wirausaha di Bidang Pangan .....	14
6.2. Profil Lulusan dan Deskripsinya .....	14
7. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) .....	15
a. Sikap .....	15
b. Pengetahuan .....	15
c. Keterampilan Umum .....	15
d. Keterampilan Khusus .....	15
8. Sarana Prasarana Akademik .....	18
9. Peningkatan Mutu Pendidikan .....	18
10. Pimpinan Fakultas Ilmu Pangan Halal .....	18
<b>BAB III :</b>	
<b>PROGRAM STUDI</b>	19
1. Program Studi Teknologi Industri Pertanian .....	19
a. VISI .....	19
b. MISI .....	20
c. TUJUAN .....	20
2. Program Studi Teknologi Pangan .....	20
a. VISI .....	21
b. MISI .....	21
c. TUJUAN .....	21
<b>BAB IV :</b>	
<b>PENYELENGGARAAN PENDIDIKAN DI FAKULTAS</b>	
<b>ILMU PANGAN HALAL</b>	22
4.1. PENDAHULUAN .....	22
4.1.1. SISTEM SATUAN KREDIT SEMESTER .....	22
4.1. 2. TATA TERTIB .....	23
a. Tata Tertib Perkuliahan .....	23
b. Tata Tertib Ujian .....	23
c. Evaluasi Keberhasilan Studi .....	24

1. Sistem Penilaian .....	24
2. Indeks Prestasi .....	25
3. Penentuan Beban Studi .....	26
4. Ketentuan Melanjutkan Studi .....	26
5. Evaluasi Akhir Tahun Ke-2 (Akhir Semester 4) .....	27
6. Evaluasi Akhir Tahun Ke-4 (Semester 8) .....	27
7. Evaluasi Akhir Program Pendidikan S1 .....	27
8. Kuliah Kerja Nyata (KKN) .....	27
9. Praktik Lapang .....	28
10. Skripsi .....	28
11. Kolokium .....	28
12. Seminar .....	28
4.1.3. Waktu Penyelesaian Skripsi .....	28
4.2. Biaya Penyelesaian Tugas Praktik Lapang dan Skripsi .....	30
4.3. Komposisi Nilai .....	31
4.4. Bimbingan Akademik .....	31
4.5. Pindah Kelas .....	31
4.6. Pindah Prodi .....	32
4.7. Peraturan Cuti Akademik, Putus Studi dan RE-NIM .....	32
a. Pengertian Umum .....	32
b. Beban dan Masa Studi .....	33
c. Cuti Akademik .....	33
1. Cuti Akademik Direncanakan .....	34
2. Cuti Akademik Tidak Direncanakan .....	34
3. Cuti Akademik Alasan Khusus .....	34
4. Pengajuan Cuti Akademik .....	34
4.8. Evaluasi Putus Studi Mahasiswa .....	35
4.9. Keluar Mahasiswa .....	35
4.10. Droup Out Mahasiswa .....	35
4.11. Registrasi Nomor Induk Mahasiswa (RE-NIM) .....	35
4.12. Wisuda .....	36
4.13. Sanksi Akademik .....	36
a. Peringatan Akademik .....	36
b. Sanksi Akademik .....	37
c. Pemutusan Studi .....	37

**BAB V :       PENYELENGGARAAN PENDIDIKAN PROGRAM  
STUDI**

5.1. Teknologi Industri Pertanian .....	39
A. Profil Lulusan .....	39
1. Penetapan Profil Lulusan .....	39
2. Penetapan Kemampuan yang Diturunkan dari Profil Lulusan .....	39

3. Profil Lulusan dan Deskripsinya .....	40
B. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) .....	40
1. Sikap .....	40
2. Pengetahuan .....	40
3. Keterampilan Umum .....	41
4. Keterampilan Khusus .....	41
C. Rumusan CPL Aspek Sikap .....	41
D. Rumusan CPL Aspek Pengetahuan .....	45
E. Rumusan CPL Aspek Keterampilan Khusus .....	46
F. Rumusan CPL Aspek Keterampilan Umum .....	46
G. Struktur Mata Kuliah .....	47
H. Daftar Mata Kuliah Semester Ganjil dan Genap .....	48
I. Metode Pembelajaran .....	51
J. Bentuk Pembelajaran .....	51
K. Silabus Mata Kuliah .....	52
L. Dosen Tetap Program Studi .....	63
5.2 Teknologi Pangan .....	64
A. Profil Lulusan .....	64
a. Penetapan Profil Lulusan .....	64
b. Penetapan Kemampuan yang Diturunkan dari Profil Lulusan .....	64
c. Profil Lulusan dan Deskripsinya .....	65
B. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) .....	66
1. Sikap .....	66
2. Pengetahuan .....	66
3. Keterampilan Umum .....	66
4. Keterampilan Khusus .....	66
C. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) .....	67
1. Aspek Sikap .....	67
2. Aspek Pengetahuan .....	68
3. Aspek Keterampilan Khusus .....	69
4. Aspek Keterampilan Umum .....	70
D. Struktur Mata Kuliah .....	71
E. Daftar Mata Kuliah .....	71
F. Sebaran Mata Kuliah Semester Ganjil dan Genap .....	72
G. Metode Pembelajaran .....	74
H. Bentuk Pembelajaran .....	74
I. Silabi .....	75
BAB VI :	
PENUTUP	91
LAMPIRAN	92



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Contoh Kartu Rencana Studi (KRS) TP .....	92
Lampiran 2. Contoh Kartu Rencana Studi (KRS) TIP .....	93
Lampiran 3. Formulir Pindah Jurusan (FORM: BAMIK 11A) .....	94
Lampiran 4. Surat Keterangan Ijin Pindah Fakultas dan Program Studi (FORM: BAMIK 11B) .....	95
Lampiran 5. Formulir Pindah Jurusan (FORM: BAMIK 11C) .....	96
Lampiran 6. Formulir Pindah Jurusan (FORM: BAMIK 11D) .....	97
Lampiran 7. Contoh Kartu Hasil Studi TP .....	98
Lampiran 8. Contoh Kartu Hasil Studi TIP .....	99
Lampiran 9. Contoh Transkrip Nilai Program Studi TP .....	100
Lampiran 10. Contoh Transkrip Nilai Program Studi TP .....	101
Lampiran 11. Etika Menghubungi Dosen Melalui Pesan Singkat .....	102
Lampiran 12. Contoh Kartu Peserta Ujian (KPU) .....	104
Lampiran 13. Contoh Sertifikat Kompetensi Keahlian .....	105
Lampiran 14. Sertifikat Keamanan Pangan .....	106
Lampiran 15. Contoh Kartu Kuning (Syarat Penyelesaian Ijazah) .....	108
Lampiran 16. Contoh Surat Keterangan Lulus (SKL) .....	109
Lampiran 17. Surat Keterangan Pendamping Ijazah (SKPI) .....	110
Lampiran 18. Daftar Standar Operasional Prosedur FIPHAL .....	112

## SUMBER RUJUKAN

1.	SK Rektor Nomor. 064/2014 tentang Ketentuan dan Kriteria Wisudawan Terbaik dan Tercepat Tingkat Universitas Djuanda
2.	SK Rektor Nomor. 06/2015 tentang Peraturan Cuti Akademik, Putus Studi dan RENIM Universitas Djuanda Bogor
3.	SK Yayasan YPSPIAI Nomor. 75/SK/YPSPIAI/III/2016 tentang Statuta Universitas Djuanda Bogor tahun 2016
4.	SK Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor Nomor. 30.1/01/FIPHAL-E/VII/2017 tentang Penyesuaian Biaya Penyelesaian Tugas Praktik Lapang
5.	SK Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor Nomor. 31.1/01/FIPHAL-E/VII/2017 tentang Penyesuaian Biaya Penyelesaian Tugas Akhir Skripsi
6.	SK Rektor Nomor. 02/2019 tentang Publikasi Karya Ilmiah Mahasiswa di Lingkungan Universitas Djuanda Bogor
7.	SK Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor Nomor. 82.1/01/FIPHAL-A/VIII/2020 tentang Penetapan Dosen pada Kelompok Keilmuan / Keahlian (KK) Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor
8.	SK Rektor Nomor. 12/2021 tentang Perubahan Kesatu Penetapan Kurikulum Berdasarkan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT) pada Program Studi di Lingkungan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor
9.	SK Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Nomor. 101.1/01/FIPHAL-A/VIII/2021 tentang Orisinalitas Karya Ilmiah (Skripsi) di Lingkungan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor
10.	Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor. 74/P/2021 tentang Pengakuan Satuan Kredit Semester Pembelajaran Program Kampus Merdeka

## MOTTO UNIVERSITAS

Motto Universitas adalah “**KAMPUS BERTAUHID**”.

**Lambang, Bendera Universitas, Bendera Fakultas, Hymne dan Mars Universitas**

(1) Lambang Universitas adalah sebagai berikut :



(2) **Maksud dan arti Lambang Universitas adalah :**

- a) Huruf **u** dan **d** merupakan singkatan Universitas Djuanda;
- b) Segitiga sama sisi di atas kaki huruf **u** melambangkan Iman, Ilmu, dan Amal dan/atau Pancadharmas Perguruan Tinggi;
- c) Kedua kaki huruf **u** serta badan dan kaki huruf **d** melambangkan pembangunan manusia Indonesia seutuhnya sebagai misi yayasan;
- d) Lingkaran tipis melambangkan misi penyelenggaraan pendidikan tinggi Universitas untuk memperteguh Iman, Ilmu dan Amal yang menyatu dalam Tauhid yang diimplementasikan dengan tugas Pancadharmas Perguruan Tinggi; dan
- e) Lingkaran tebal melambangkan misi universitas mengembangkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang selalu berkembang secara terus-menerus dan berkelanjutan;
- f) Pita atau selempang yang bertuliskan **KAMPUS BERTAUHID** dengan dasar warna ivory dan pada sisi dalamnya berwarna hijau (daun muda) melambangkan ketauhidan, kemuliaan, kelestarian lingkungan, kedamaian, pertumbuhan dan pengayoman. Yang memposisikan kekokohan sikap dan mental dan spiritual yang tegas dan berkepribadian kuat.

**(3) Ciri Lambang Universitas adalah :**

- a) Pilar-pilar dalam lambang berwarna hitam;
- b) Dasar lambang Universitas berwarna emas;
- c) Dua garis lingkaran dan tulisan Universitas Djuanda berwarna hitam; dan
- d) Garis antara dua garis lingkaran hitam berwarna putih;
- e) Pita atau selempang bertuliskan **KAMPUS BERTAUHID**.

**A. Bendera Universitas adalah seperti berikut :**



**B. Ciri-ciri Bendera Universitas adalah :**

- a) Dasar bendera berwarna hijau (daun muda) melambangkan ketauhidan, keilmuan, kelestarian lingkungan, kedamaian, pertumbuhan dan pengayoman;
- b) Perbandingan antara panjang dan lebar bendera adalah 3 : 2;
- c) Di tengah bendera terdapat lambang Universitas; dan
- d) Perbandingan antara panjang bendera dan diameter lambang adalah 3 ; 1.

**C. Bendera Fakultas Ilmu Pangan Halal**



## **VISI MISI UNIVERSITAS DJUANDA**

### **VISI UNIVERSITAS DJUANDA**

Menjadi Universitas riset yang menyatu dalam tauhid dan diakui dunia

#### **Misi Universitas Djuanda**

Menyelenggarakan Pancadharmas Pendidikan Tinggi berkualitas modern yang meliputi Pendidikan, Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat, Profesionalisme dan Ketauhidan untuk mendorong terwujudnya lulusan yang cerdas intelektual, spriritual, emosional, sosial, berkompeten, berjiwa wirausaha yang bermanfaat bagi masyarakat dan bangsa, serta menjadi rahmatan lil'alam.

#### **Sasaran Strategis**

Untuk menjalankan misinya, Universitas Djuanda menerapkan Pancadharma (Pendidikan, Penelitian, Pengabdian, Ketauhidan dan Profesionalisme) guna mencapai sasaran-sasaran strategis sebagai berikut:

1. Tercapainya lulusan yang berkompeten dan berkarakter Tauhid secara efektif dan efisien.
2. Tercapainya optimalisasi peran Universitas Djuanda sebagai kampus bertauhid untuk mewujudkan karakter bertauhid pada seluruh insan Universitas Djuanda.
3. Tercapainya peningkatan mutu yang didukung oleh komunikasi antar lembaga dalam melaksanakan pancadharma yaitu bidang pendidikan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, ketauhidan dan profesionalitas guna mencapai akreditasi yang unggul.
4. Tercapainya peningkatan publikasi, HKI, dan paten dari tenaga dosen dan mahasiswa baik nasional maupun internasional melalui kerjasama internal dan eksternal baik dalam maupun luar negeri.
5. Tercapainya peningkatan kapasitas dan kapabilitas seluruh insan Universitas Djuanda.
6. Terbentuknya jiwa entrepreneur melalui pengembangan incubator bisnis dalam bentuk antara lain pendirian unit usaha baru dan pengembangan usaha lama yang memiliki hubungan langsung dengan hasil riset dosen dan mahasiswa.
7. Tercapainya kualitas dan kuantitas sarana dan prasarana serta tersusunnya laporan keuangan yang wajar tanpa pengecualian (WTP).
8. Tercapainya peningkatan mutu tata kelola (good governance) dalam sistem manajemen.

## TATA NILAI 21 KARAKTER TAUHID

Dalam melaksanakan misinya Universitas Djuanda menjaga nilai-nilai dasar sebagai berikut:

1. Taqwa;
2. Local Wisdom, meliputi:
  - a. Cageur;
  - b. Bageur;
  - c. Bener;
  - d. Pinter; dan
  - e. Singer
3. National Wisdom, meliputi:
  - a. Nasionalitas;
  - b. Integritas;
  - c. Loyalitas
  - d. Respeksitas; dan
  - e. Kapasitas
4. Global Wisdom, meliputi:
  - a. Awareness;
  - b. Accountability;
  - c. Participatory;
  - d. Creativity; dan
  - e. Adversity.
5. Spiritual Wisdom, meliputi:
  - a. Siddiq;
  - b. Amanah;
  - c. Fathonah;
  - d. Tabligh; dan
  - e. Istiqomah



Hymne Universitas adalah : **Hymne Universitas Djuanda**  
Puisi : **Taufik Ismail**  
Lagu : **Syamsudin Hardjakusumah**

Kampus kami tercinta  
Universitas Djuanda  
Mencerdaskan manusia Indonesia  
    Kampus kami tercinta  
    Universitas Djuanda  
    Mentaqwakan manusia Indonesia  
        Menuntut ilmu  
        Di dalam ibadah  
        Mengemban amanah  
        Jadi khalifah  
            Rabbana ..... Rabbana  
            Anugrahi kami  
                Ilmu yang padat  
                Amal kreatif  
                Luas pandangan  
            Akrab lingkungan  
            Di dalam ridho-Mu selalu (2x)

**Mars Universitas adalah :**  
**Mars Universitas Djuanda Bogor**

Universitas Djuanda  
Tempat kami menuntut ilmu  
Universitas Djuanda  
Almamater kami tercinta  
    Tauhid jadi Visi kami  
    Akhlah mulia perilaku kami  
    Al-Qur'an sunnah lah pedoman kami  
    Ridho Ilahi tujuan kami  
        Universitas Djuanda  
        Kampus kami tercinta  
        Universitas Djuanda  
        Wujud kami meraih cita  
            Majulah Universitas Djuanda  
            Almamater kami tercinta  
            Majulah Universitas Djuanda  
            Majulah Indonesia yang jaya (2x)

## WAWASAN ALMAMATER

Wawasan Almamater adalah konsepsi yang mengandung anggapan sebagai berikut :

1. Perguruan tinggi harus merupakan lembaga ilmiah, sedang kampus benar-benar merupakan masyarakat ilmiah.
2. Perguruan tinggi sebagai Alma (ibu asuh) merupakan satu kesatuan yang bulat dan mandiri di bawah pimpinan Rektor sebagai pimpinan utama.
3. Keempat unsur civitas akademika, yakni pengajar, karyawan administratif, mahasiswa, serta alumnus harus manunggal dengan Alma Mater, berbakti kepadanya, dan melalui Alma Mater mengabdikan kepada rakyat, bangsa, dan negara dengan jalan melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi.
4. Keempat unsur sivitas akademika dalam upaya menegakkan perguruan tinggi sebagai lembaga masyarakat ilmiah melaksanakan trikarya, yakni:
  - Institusional
  - Profesionalisasi, dan
  - Transpolitikasi

Tatakrama pergaulan di dalam lingkungan perguruan tinggi dan kampus didasarkan atas asas kekeluargaan serta menjunjung tinggi keselarasan dan keseimbangan, sesuai dengan pandangan hidup Pancasila.

**PANCADARMA WISUDAWAN  
KAMPUS BERTAUHID**

**KAMI PARA ALUMNI  
UNIVERSITAS DJUANDA  
BERJANJI**

1. Menjunjung tinggi nilai Ketauhidan dengan Bertaqwa kepada Allah SWT/Tuhan Yang Maha Esa;
2. Setia dan taat kepada Negara Kesatuan Republik Indonesia, mendahulukan kepentingan Bangsa, Negara dan Tanah Air di atas kepentingan pribadi, keluarga dan golongan;
3. Tetap menjaga integritas kepribadian dan nama baik almamater kami Universitas Djuanda Bogor;
4. Menyumbangkan tenaga, pikiran dan kemampuan kami demi kemajuan bangsa dan negara, dengan jujur dan penuh tanggungjawab;
5. Monolak dengan tegas Korupsi, Kolusi, Nepotisme dan Narkoba, untuk menjunjung tinggi nilai-nilai luhur kampus bertauhid.

# **BAB I**

## **UNIVERSITAS DJUANDA**

### **1. Selayang Pandang Universitas Djuanda**

Universitas Djuanda (UNIDA) didirikan tanggal 21 Maret 1987 berdasarkan Surat Keputusan Yayasan Pusat Studi dan Pengembangan Islam (YPSPI) No. 083/YPSPI/III/87. Nama Djuanda diabadikan menjadi nama Universitas ini, sebagai penghormatan kepada seorang Pahlawan Kemerdekaan Nasional Ir. H. Djuanda, seorang tokoh nasional kelahiran Tasikmalaya tanggal 14 Januari 1911 dan wafat pada tanggal 6 November 1963.

Pada tahun 2006, YPSPI berganti nama menjadi Yayasan Pusat Studi dan Pengembangan Islam Amaliyah Indonesia atau disingkat menjadi (YPSPIAI). Sampai saat ini, YPSPIAI menaungi lembaga pendidikan yang terdiri atas TK, SD, SMP, SMA, SMK dan Universitas Djuanda dengan No. Akta Notaris Nomor 16/2006 tertanggal 9 Juni 2006.

Universitas Djuanda sebagai salah satu lembaga pendidikan yang dikelola YPSPIAI dimaksudkan untuk melahirkan insan pengabdian kepada Allah SWT yang beriman, bertaqwa, berilmu amaliah dan beramal ilmiah agar mampu mengimplementasikan nilai-nilai keilmuan dalam perspektif Islam bagi masyarakat dan kemaslahatan bangsa Indonesia pada masa yang akan datang.

### **2. Unsur Universitas Djuanda**

#### **A. Pimpinan Perguruan Tinggi**

##### **1. Rektor dan Wakil Rektor**

Pimpinan universitas adalah Rektor dan Wakil Rektor yang bertanggung jawab dalam pengelolaan perguruan tinggi.

##### **2. Senat Universitas**

Senat Universitas merupakan badan perwakilan tertinggi universitas yang merumuskan kebijakan, penegakan adab dan etika, penetapan dan pertimbangan pelaksanaan kebijakan akademik dan hal-hal lain yang berkaitan dengan strategi universitas.

##### **3. Dewan Pengawas Universitas**

Dewan Pengawas adalah merupakan organ yang menjalankan fungsi pengawasan terhadap pengelolaan universitas yang dilakukan pejabat struktural Universitas Djuanda mengenai Rencana Induk Pengembangan (RIP), Rencana Strategis (RENSTRA), Rencana Kerja dan Anggaran Tahunan (RKAT) dan Struktur Organisasi dan Tata Kerja (STOK) universitas dan terhadap lingkungan kampus bertauhid.

#### **B. Pelaksana Universitas**

##### **1. Fakultas-Fakultas**

Fakultas mempunyai tugas mengkoordinasikan dan melaksanakan pendidikan akademik dan/atau vokasi dalam 1 (satu) atau beberapa disiplin ilmu pengetahuan, teknologi dan/atau seni, serta menyelenggarakan pendidikan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, pembinaan Ketauhidan dan Profesionalitas terhadap dosen, mahasiswa dan tenaga kependidikan fakultas.

##### **2. Sekolah Pascasarjana**

Sekolah Pascasarjana mengkoordinasikan dan melaksanakan program pendidikan strata 2 (Magister), strata 3 (Doktor), program spesialis dan profesi.

### **3. Lembaga Penunjang Universitas**

#### **a. Lembaga Pengkajian dan Penerapan Tauhid (LP2T)**

Lembaga Pengkajian dan Penerapan Tauhid dan Pondok Pesantren (Ponpes) merupakan unsur penunjang universitas yang merumuskan kajian, melaksanakan dan menerapkan ketauhidan serta membangun model kepribadian bertauhid dalam pelaksanaan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan bertanggung jawab kepada Rektor.

#### **b. Lembaga Inkubator Bisnis dan Sentra Kekayaan Intelektual (LIBSKI)**

Lembaga Inkubator Bisnis dan Sentra Kekayaan Intelektual (LIBSKI) merupakan unsur penunjang universitas yang membantu Rektor dalam melakukan pengelolaan dan pemanfaatan asset universitas untuk dimanfaatkan dalam memperoleh dan meningkatkan sumberdana universitas, memfasilitasi pendaftaran dan pemanfaatan kekayaan Intelektual (KI), pengembangan kerjasama bisnis baik secara langsung maupun melalui inkubator bisnis dalam rangka melaksanakan pancadarma untuk mewujudkan visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan bertanggung jawab kepada Rektor.

#### **c. Lembaga Penjaminan Mutu**

Lembaga Penjaminan Mutu (LPM) merupakan unsur pelaksana universitas yang membantu Rektor dalam melakukan penjaminan mutu akademik dan non akademik dalam rangka pengawasan pelaksanaan pancadarma yang dilakukan oleh unit-unit kerja untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan bertanggung jawab kepada Rektor.

#### **d. Lembaga Internal Audit**

Lembaga Internal Audit (LIA) merupakan unsur pelaksana universitas yang membantu Rektor dalam melakukan untuk memastikan terlaksananya pengelolaan keuangan dan sumberdaya insani serta fasilitas dengan baik dan benar sesuai dengan pakta integritas kampus bertauhid dan kesepakatan kinerja pegawai dalam upaya pelaksanaan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan bertanggung jawab kepada Rektor.

#### **e. Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat**

Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DPRM) mengarahkan dan membina kegiatan riset dan pengabdian kepada masyarakat pada tingkat fakultas, sekolah pascasarjana dan universitas dalam rangka menunjang penyelenggaraan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada dibawah koordinasi Wakil Rektor I.

#### **f. Direktorat Pendidikan dan Pengajaran**

Direktorat Pendidikan dan Pembelajaran (DIKJAR) bertugas untuk membangun dan mengembangkan proses pembelajaran di Universitas Djuanda baik luar jaringan (luring) maupun dalam jaringan (daring), sesuai dengan RENSTRA dan RIP, mendorong minat untuk menulis dan publikasi sejalan dengan proses pendidikan dan pengajaran dalam rangka penerapan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada dibawah koordinasi Wakil Rektor I.

#### **g. Direktorat Sumberdaya Insani**

Direktorat Sumberdaya Insani (DSDI) merupakan unsur pelaksana, pengelola dan pengembangan sumberdaya insani universitas baik dosen (pendidik) maupun tenaga kependidikan dalam rangka menunjang penyelenggaraan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada dibawah koordinasi Wakil Rektor II.

**h. Direktorat Sistem Informasi dan Teknologi**

Direktorat Sistem Informasi dan Teknologi (DSIT) merupakan unsur pelaksana, pengelola dan pengembangan sumberdaya informasi dan teknologi, pengembangan system informasi dan website, PDDIKTI, pusat data dan informasi serta pendayagunaan teknologi komputasi dan layanan pendidikan dalam rangka meningkatkan kualitas pengelolaan universitas dan mendorong pelaksanaan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada dibawah koordinasi Wakil Rektor II.

**i. Direktorat Treasury**

Direktorat Treasury merupakan unsur pelaksana, pengelola dan pengembangan sarana dan prasarana umum dan logistik, pengelolaan keuangan, dan akuntansi universitas dalam rangka mendorong penyelenggaraan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada dibawah koordinasi Wakil Rektor II.

**j. Direktorat Kemahasiswaan**

Direktorat Kemahasiswaan merupakan unsur penunjang universitas yang melaksanakan tugas dalam penyiapan prumusan kebijakan, fasilitas, pembinaan, pengawasan dan pengendalian serta pemantauan, evaluasi dan pelaporan di bidang kemahasiswaan dalam rangka pelaksanaan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada dibawah koordinasi Wakil Rektor III.

**k. Direktorat Kerjasama dan Hubungan Luar Negeri**

Direktorat Kerjasama dan Hubungan Luar Negeri (DKHLN) adalah unsur penunjang universitas yang melaksanakan tugas dalam perintisan dan pengembangan kerjasama nasional dan internasional dalam rangka pelaksanaan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada di bawah koordinasi Wakil Rektor III.

**l. Direktorat Pemasaran, Promosi, Humas dan Penerimaan Mahasiswa Baru**

Direktorat Pemasaran, Promosi Humas dan Penerimaan Mahasiswa Baru (DPHPMB) merupakan unsur penunjang universitas yang melaksanakan tugas dalam merencanakan dan menyelenggarakan kegiatan pemasaran, promosi dan penerimaan mahasiswa baru yang berkualitas dalam menyelenggarakan pancadarma untuk mencapai visi, misi, tujuan dan sasaran universitas dan berada dibawah koordinasi Wakil Rektor III.

**4. Tenaga Pendidik dan Tenaga Kependidikan**

**Terdiri dari tenaga pengajar dan tenaga penunjang akademik :**

**a. Tenaga Pengajar**

Tenaga Pengajar adalah seseorang yang atas dasar pertimbangan pendidikan dan keahliannya diangkat oleh pimpinan penyelenggara perguruan tinggi dengan tugas utama mengajar pada perguruan tinggi yang bersangkutan.

**b. Tenaga Penunjang Akademik**

Tenaga Penunjang Akademik adalah tenaga yang berdasarkan pendidikan dan keahliannya diangkat oleh penyelenggara perguruan tinggi dengan tugas utama sebagai peneliti, pengembang pendidikan, pustakawan, laboran dan teknisi sumber daya belajar.

**5. Pelaksana Akademik**

Penyelenggara akademik pada Universitas adalah Fakultas yang merupakan unsur kelembagaan yang berfungsi mengkoordinasi dan/atau melaksanakan pendidikan akademik dan/atau professional dalam suatu atau seperangkat cabang ilmu pengetahuan, teknologi dan/atau kesenian.

Program Studi adalah unsur kelembagaan di bawah Fakultas yang berfungsi melaksanakan pendidikan akademik dan/atau professional dalam bagian atau seperangkat cabang ilmu

pengetahuan, teknologi dan/atau kesenian. Laboratorium atau Studio adalah unsur kelembagaan yang merupakan perangkat penunjang pelaksanaan pendidikan pada jurusan.

## **6. Pelaksana Administrasi Universitas**

Perangkat yang menyelenggarakan pelayanan teknis dan administratif yang diperlukan dalam pengelolaan sumber daya dan program, dimana untuk tingkat universitas terbagi dari beberapa biro yang bertanggung, yaitu : Biro Administrasi Akademik (BAMIK), Biro Kesekretariatan dan Protokoler Rektorat (BKPR) dan Biro Administrasi Akreditasi dan Pusdatin (BAAP).

## **7. Unsur Penunjang Universitas**

Bentuk satuan organisasi yang berfungsi sebagai penunjang pelaksanaan akademik disebut Unit Pelaksana Teknis Sarana dan Praktika (UPT SARTIKA) dan Penganggaran Universitas (BPPU).

## **8. Pancadarma Perguruan Tinggi**

Misi utama perguruan tinggi adalah menghasilkan masyarakat ilmiah yang berintegrasi tinggi. Dalam upaya tersebut, landasan utama program kependidikan pada perguruan tinggi di Universitas Djuanda adalah Pancadarma Perguruan Tinggi, yaitu :

### **8.1. Pendidikan**

Menyiapkan peserta didik menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademik dan atau professional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan atau menciptakan ilmu pengetahuan, teknologi; pengembangan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi serta mengupayakan penggunaannya untuk meningkatkan taraf kehidupan masyarakat dan pendapatan nasional.

### **8.2. Penelitian**

Upaya menghasilkan pengetahuan empirik, teori, konsep, metodologi, model atau informasi yang bertujuan untuk memperkaya ilmu pengetahuan dan teknologi.

### **8.3. Pengabdian kepada Masyarakat**

Upaya mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dilakukan oleh perguruan tinggi secara melembaga atau secara langsung kepada masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraannya.

### **8.4. Profesionalisme**

Melaksanakan pendidikan berasaskan tauhid, transparan, akuntabel, adil, bertanggungjawab dan modern, dalam proses belajar berdasarkan kurikulum terintegrasi, untuk menghasilkan lulusan yang cerdas intelektual, spiritual, emosional dan sosial dengan layanan prima.

### **8.5. Ketauhidan**

Membudayakan adab kehidupan Kampus Bertauhid bagi segenap Insan UNIDA yang diaktualisasikan dalam kehidupan sehari-hari baik di kampus maupun dalam kehidupan bermasyarakat.

## 9. Unsur Pimpinan Universitas Djuanda

Unsur Pimpinan di lingkungan Universitas Djuanda terdiri atas Rektor dan Wakil Rektor (WR). Wakil Rektor Bidang Akademik, Wakil Rektor Bidang Administrasi dan Keuangan, Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan. Pada saat ini unsur Pimpinan Universitas Djuanda adalah :

Rektor	: Dr. Dede Kardaya, Ir., M.Si
Wakil Rektor I	: Dr. Ristika Handarini, Ir., M.P
Wakil Rektor II	: Dr. Irwan Ch, S.E., M.M
Wakil Rektor III	: Himmaftul Miftah, Ir., M.Si
Direktur Pascasarjana	: Dr. Hj. Rita Rahmawati, Dra., M.Si
Dekan FAPERTA	: Dr. Deden Sudrajat, Ir., M.Si
Dekan FIPHAL	: H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si
Dekan FE	: Dr. Lucky Hikmat Maulana, SE., M.Si
Dekan FISIP	: Drs. Denny Hermawan, M.A
Dekan FH	: Dr. Hj. Endeh Suhartini, S.H., M.H
Dekan FKIP	: Zahra Khusnul Latifah, M.Pd.I
Dekan FEI	: Andy Lasmana, S.E., M.M

## BAB II FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL

### 1. Selayang Pandang Fakultas Ilmu Pangan Halal

Secara historis Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda adalah merupakan pengembangan dari Fakultas Teknologi Pertanian (FATEP) yang berdiri sejak tahun 1987 berdasarkan SK Yayasan Pusat Studi dan Pengembangan Islam (YPSPI). Pada tahun 2010 mengalami perubahan karena adanya kebijakan pemerintah, khususnya dalam dunia pendidikan yang lebih berorientasi pada bidang Teknologi Informasi, sehingga kebijakan tersebut memberikan dampak/pengaruh terhadap perolehan jumlah mahasiswa di PTN maupun di PTS pada saat itu.

Untuk tetap mempertahankan dan eksis dibidang pendidikan, maka pimpinan universitas dengan cepat merespon situasi dengan cara mengambil langkah kebijakan Merger 2 Fakultas, yaitu Fakultas Pertanian (FATAN) dengan Fakultas Teknologi Pertanian (FATEP) dengan nama yang baru yaitu Fakultas Agroindustri dan Teknologi Pangan dan Gizi (FATEN) dengan harapan dapat meningkatkan perolehan jumlah mahasiswa.

Seiring dengan perubahan dunia pendidikan yang begitu cepat dan pesat, maka dalam perjalanannya FATEN mengalami perubahan nama kembali dan terbagi menjadi 2 Fakultas dengan nama yang baru, yaitu Fakultas Pertanian (FAPERTA) dan Fakultas Ilmu Pangan Halal (FIPHAL) berdasarkan SK Rektor Nomor. 056/2012 tertanggal 30 Oktober 2012.

Fakultas Ilmu Pangan Halal (FIPHAL) pada saat itu memiliki 2 Program Studi, yaitu Program Studi Teknologi Industri Pertanian dan Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Ilmu Pangan Halal pada saat itu merupakan salah satu Fakultas yang berhasil dalam melakukan pengembangan kelembagaan di Universitas Djuanda. Hal tersebut dapat dilihat dari semakin bertambahnya jumlah mahasiswa yang tercatat dalam kurun waktu 2 (dua) tahun terakhir yang menunjukkan peningkatan jumlah mahasiswa yang sangat signifikan. Dengan perkembangan yang begitu cepat mengharuskan FIPHAL membuka kelas baru yang perkuliahannya dilaksanakan pada sore hari (Kelas Sore) pada tahun akademik 2011/2012.

Adapun tujuan dibukanya kelas sore ini adalah untuk memberikan kesempatan kepada para pengusaha muda ataupun karyawan yang berkemampuan keras untuk menambah wawasan serta ilmu pengetahuannya di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda. Waktu kuliah kelas sore dimulai pukul 16.00 – 21.00 wib, kecuali hari Sabtu pukul 08.00 – 17.30 wib. Pada akhir tahun 2019 dunia pendidikan Indonesia kembali mengalami ujian yang sangat berat, yaitu datangnya masa *Pandemi Covid-19* yang mau tidak mau merubah semua sistem yang ada, dimana tadinya perkuliahan dilakukan secara Pertemuan Tatap Muka (PTM) luring menjadi Pertemuan Jarak Jauh secara Online (PJJ) daring yang memerlukan energi yang lebih.

## 2. Visi, Misi dan Tujuan Fakultas Ilmu Pangan Halal

### Visi Fakultas:

Menjadi fakultas unggul dalam riset di bidang ilmu agroindustri dan pangan halal yang menyatu dalam tauhid dan diakui dunia

### Misi Fakultas:

Menyelenggarakan Pancadarma Pendidikan Tinggi berkualitas dan modern yang meliputi Pendidikan, Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat, Profesionalitas di bidang agroindustri dan pangan halal, serta Ketauhidan untuk mendorong terwujudnya lulusan yang cerdas intelektual, spiritual, emosional, sosial, berkompeten, berjiwa wirausaha yang bermanfaat bagi masyarakat dan bangsa, serta menjadi rahmatan lil ‘alamin

### Tujuan Fakultas:

1. Melaksanakan pendidikan berasaskan tauhid, transparan, akuntabel, adil, bertanggungjawab dan modern, dalam proses belajar mengajar berdasarkan kurikulum terintegrasi, yang menuntut insan Fakultas Ilmu Pangan Halal profesional untuk menghasilkan lulusan yang cerdas intelektual, spiritual, emosional dan sosial;
2. Membentuk dan mengembangkan sistem evaluasi dalam pengelolaan ilmu pengetahuan, pengembangan kurikulum, proses belajar mengajar yang berbasis kompetensi sesuai dengan kebutuhan Fakultas, masyarakat, dunia usaha dan dunia kerja;
  - c. Mewujudkan pelayanan prima dalam bidang pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, memastikan ditegakkannya prinsip profesionalitas dan ketauhidan untuk memenuhi kepuasan pemangku kepentingan;
  - d. Mendorong peningkatan kualitas dan kuantitas penelitian di bidang ilmu agroindustri dan pangan halal yang berorientasi kepada pengembangan bahan ajar dan pengabdian kepada masyarakat;
  - e. Menghasilkan lulusan yang berkualitas di bidang ilmu agroindustri dan pangan halal, berdaya guna, berhasil guna, kreatif, inovatif dan mandiri yang unggul pada tingkat nasional dan Internasional yang menyatu dalam tauhid;
  - f. Membangun dan membina hubungan yang harmonis dan berkesinambungan antara sesama alumni dan dengan almamater;
  - g. Membangun jaringan kerjasama dengan berbagai pihak yang saling menguntungkan, baik tingkat nasional maupun internasional;
  - h. Mewujudkan Fakultas Ilmu Pangan Halal sebagai rujukan di bidang agroindustri dan pangan halal yang berwawasan global dan bertaraf internasional pada Tahun 2020.

Pada tahun 2020 Fakultas Ilmu Pangan Halal harus melakukan penyesuaian dan adaptasi dengan Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang merupakan satu dari 11 (sebelas) episode Merdeka Belajar yang telah diluncurkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud). Sebagai turunannya kementerian telah menerbitkan Keputusan Menteri Nomor. 74/P/2021 tentang Pengakuan Satuan Kredit Semester Pembelajaran Program Kampus Merdeka. Dalam keputusan tersebut tertuang adanya dua jenis pengelolaan program MBKM, yaitu: 1) Program yang dikelola oleh Kemendikbud secara terpusat dan 2) Program yang dikelola perguruan tinggi dan

tervalidasi oleh Kemendikbud. Untuk saat ini beberapa program merdeka belajar yang terpusat telah diselenggarakan, seperti Pertukaran Mahasiswa Merdeka, Kampus Mengajar, PHP2D, Program Magang, Studi Independen Bersertifikat.

Memperhatikan kedua sistem pengelolaan tersebut. Fakultas Ilmu Pangan Halal berkomitmen untuk berkontribusi secara optimal dalam setiap program, terutama jika memenuhi persyaratan. Selain itu sebagai persiapan untuk program MBKM yang dikelola oleh universitas pihak Fakultas Ilmu Pangan Halal mencoba untuk menyajikan landasan teoritis pentingnya program MBKM yang didalamnya terdapat pemutahiran kurikulum, delapan program MBKM, serta penjaminan mutu kegiatan merdeka belajar. Panduan ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan tuntunan bagi program studi dalam melakukan pemutahiran kurikulum dan merencanakan pelaksanaan kegiatan merdeka belajar, khususnya dalam memfasilitasi kesempatan belajar maksimal 3 (tiga) semester atau setara 60 SKS di luar program studi.

### 3. Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Fakultas Ilmu Pangan Halal

#### a. Penerapan MBKM

Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda mengemban tugas untuk menyiapkan mahasiswa dalam menghadapi perubahan sosial, budaya, dunia kerja dan kemajuan teknologi yang pesat. Untuk itu kompetensi mahasiswa tidak saja harus *link and match* dengan dunia industri dan dunia kerja tetapi juga dengan kebutuhan di masa depan. Dengan adanya kebijakan MBKM diharapkan dapat terwujudnya pengelolaan akademik yang otonom dan *fleksibel* sehingga tercipta kultur belajar yang *inovatif*, tidak mengekang dan sesuai dengan kebutuhan mahasiswa.

Adapun tujuan program hak belajar tiga semester di luar program studi adalah untuk meningkatkan kompetensi lulusan, baik *soft skills* maupun *hard skills* agar lebih siap dan relevan dengan kebutuhan zaman serta menyiapkan lulusan sebagai pemimpin masa depan bangsa yang unggul dan berkepribadian. Pemenuhan hak mahasiswa untuk belajar di luar program studi secara khusus telah diatur dalam Permendikbud No. 3 tahun 2020 tentang Standar Pendidikan Tinggi Pasal 18. Pada pasal tersebut disebutkan bahwa mahasiswa dapat melakukan pembelajaran di luar program studi pada perguruan tinggi yang sama 1 (satu) semester atau setara dengan 20 (dua puluh) SKS dan pembelajaran pada program studi yang sama di perguruan tinggi yang berbeda, pembelajaran pada program studi yang berbeda di perguruan tinggi yang berbeda, dan/atau pembelajaran di luar perguruan tinggi paling lama 2 (dua) semester atau setara dengan 40 (empat puluh) SKS.

Berbagai bentuk kegiatan belajar di Fakultas Ilmu Pangan Halal diantaranya melakukan magang/praktik kerja di industri atau tempat kerja lainnya, melaksanakan proyek pengabdian kepada masyarakat di desa, mengajar di satuan pendidikan, mengikuti pertukaran mahasiswa, melakukan penelitian, melakukan kegiatan kewirausahaan, membuat studi/proyek independen, dan mengikuti program kemanusiaan. Semua kegiatan tersebut harus dilaksanakan dengan bimbingan dosen. Program-program tersebut merupakan *experiential learning* dengan jalur yang *fleksibel* yang diharapkan dapat memfasilitasi mahasiswa dalam mengembangkan potensinya sesuai dengan *passion* dan bakatnya. Dengan pengalaman kontekstual lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kompetensi yang utuh, sikap kerja, atau bahkan menciptakan lapangan kerja baru. Dengan mengikuti berbagai bentuk kegiatan belajar tersebut, maka proses pembelajaran menjadi berpusat pada mahasiswa (*student*

*centered learning*), memberikan tantangan dan kesempatan untuk mengembangkan inovasi, kreativitas, kapasitas kepribadian, dan kebutuhan mahasiswa serta mengembangkan kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan melalui kenyataan dan dinamika lapangan seperti persyaratan kemampuan, permasalahan riil, interaksi sosial, kalaborasi, manajemen diri, tuntutan kinerja, target dan pencapaiannya. Kegiatan mahasiswa di luar program studi seperti yang disebutkan di atas dapat memungkinkan dilaksanakannya oleh program studi yang tetap berada dibawah koridor fakultas dan universitas secara mandiri ataupun mengikuti program kampus merdeka yang dikelola terpusat oleh kemendikbud.

Untuk melaksanakan program MBKM tersebut baik di dalam kampus maupun di luar kampus yang berbeda harus mendapatkan dukungan dari berbagai pihak. Dan setiap pihak memiliki peran yang berbeda sehingga dalam pelaksanaannya dipandang perlu adanya panduan pelaksanaan merdeka belajar kampus merdeka MBKM di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda. Panduan ini juga diharapkan dapat dijadikan rujukan secara umum sehingga berbagai pihak memiliki pemahaman yang selaras dalam mengimplementasikan Kurikulum 2018 dengan melakukan penyesuaian terhadap standar MBKM yang digulirkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, yaitu menghasilkan lulusan yang berkualitas dan mampu menjawab tantangan jaman.

#### **b. Tujuan Penerapan MBKM**

Buku panduan ini disusun sebagai dasar dalam penerapan Program MBKM yang disandingkan dengan implementasi Kurikulum 2018 yang dibarengi dengan penyesuaian-penyesuaian yang dilakukan oleh Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda agar dapat dilaksanakan oleh masing-masing Program Studi agar hak belajar 3 (tiga) semester di luar program studi dapat dicapai.

#### **c. Prinsip Pelaksanaan**

Dalam mengimplementasikan Kurikulum 2018 Fakultas Ilmu Pangan Halal berorientasi pada Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang menganut beberapa prinsip dasar sebagai berikut:

##### **a) Berorientasi pada capaian pembelajaran lulusan**

Dalam penyusunan kurikulum, setiap mata kuliah memiliki Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL). Oleh karena itu dalam pelaksanaannya *ekuivalensi* kegiatan belajar mahasiswa di luar program studi harus bermuara pada tercapainya CPL yang pada akhirnya lulusan memiliki profil sesuai dengan profil lulusan yang ditetapkan oleh program studi yang bersangkutan.

##### **b) Capaian pembelajaran yang holistik**

Capaian pembelajaran lulusan setidaknya berkaitan dengan sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus, dan pengetahuan. Karena itu dalam pelaksanaan setidaknya mengarah pada pemerolehan kompetensi yang holistik mencakup keempat kompetensi tersebut.

##### **c) Kalaborasi**

Kegiatan belajar di luar program studi akan berdampak pada interaksi mahasiswa dengan banyak kalangan di luar program studi asalnya, sehingga ketercapaian kompetensi akan membutuhkan campur tangan beberapa pihak terkait. Dan kalaborasi menjadi salah satu prinsip yang perlu dipegang.

**d) Multi pengalaman**

Interaksi dengan berbagai pihak di luar program studi pada dasarnya bertujuan untuk memberikan pengalaman sebanyak mungkin kepada mahasiswa. Sehingga keikutsertaan mahasiswa dalam mengambil mata kuliah sesuai kurikulum yang ditawarkan akan memberikan dampak yang positif sesuai yang diharapkan oleh pihak program studi.

**e) Kemandirian belajar**

Seiring dengan perkembangan teknologi informasi dan komunikasi, mahasiswa diharapkan mampu mengakses informasi yang beragam sesuai dengan kebutuhan dan peminatannya. Dan kemampuan belajar mandiri menjadi salah satu prinsip dalam pelaksanaan/penerapan Kurikulum 2018 yang berorientasi pada Program MBKM.

**f) Berorientasi kecakapan abad 21**

Pada era industri 4.0, kecakapan yang dibutuhkan oleh lulusan mengalami pergeseran. Setidaknya terdapat enam kecakapan yang diperkirakan akan dibutuhkan untuk bisa bertahan di abad 21 yang dikenal dengan istilah 6C yang harus terakomodasi dalam Pemutahiran Kurikulum 2022 dan implementasinya dalam kegiatan pembelajaran, yaitu:

- *Critical thinking* (berfikir kritis)
- *Creativity* (kreativitas)
- *Communication* (komunikasi)
- *Collaboration* (kolaborasi)
- *Computation* (komputasi) dan
- *Compassion* (kasih sayang)

Seiring dengan upaya mengimplementasikan amanah Pancadarma Perguruan Tinggi, di Universitas Djuanda, Fakultas Ilmu Pangan Halal berkomitmen terhadap peningkatan kualitas sesuai komponen yang dimiliki. Beberapa prestasi yang pernah diraih antara lain:

- a. Tahun 2018 – 2020, beberapa dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda berhasil memenangkan Hibah penelitian untuk Skim Dosen Pemula, Hibah Bersaing, Hibah Fundamental, Hibah IbM, Hibah PUPT, Produk Terapan. Selain penelitian yang dibiayai oleh pemerintah melalui Kemenristek DIKTI terdapat beberapa penelitian yang dibiayai oleh PEMDA JABAR serta penelitian yang dibiayai secara mandiri oleh dosen.
- b. Tahun 2018 – 2020 terdapat beberapa mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda yang berhasil memenangkan Hibah untuk Program Kreativitas Mahasiswa (PKM-K, PKM-AI, PKM-RE), kegiatan Inovasi Bisnis Universitas Djuanda, kegiatan Berwirausaha Mahasiswa Indonesia (KBMI) yang dibiayai oleh pemerintah melalui kemenristek DIKTI serta berhasil menjuarai beberapa even kejuaraan yang sifatnya nasional maupun internasional.
- c. Berpartisipasi dalam berbagai program pengabdian pada masyarakat, antara lain memberikan penyuluhan kepada pengusaha UKM dan Koperasi, Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa (PHP2D) dan program pengabdian masyarakat Hibah Internal universitas.
- d. Tenaga Kependidikan yang mendapatkan Piagam Penghargaan sebagai Karyawan Teladan pada tahun 2007. Sebagai peserta dalam Pelatihan Peningkatan Profesionalisme Tenaga Kepelatihan dan Instruktur BLK, Bimbingan Tenaga Bagi Lembaga Latihan Swasta (LLS) yang diselenggarakan oleh Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kabupaten Bogor tahun 2007. Sebagai Instruktur pada acara Pelatihan Kewiraswastaan di LPK Trisa Informatika pada bulan Juni – Juli tahun 2013. Aktif dalam beberapa acara yang dilaksanakan oleh Kemenristek DIKTI, diantaranya sebagai peserta dalam acara Google for Education

Indonesian Summit 2014 yang diselenggarakan oleh DIKTI. Sebagai Panitia Pelaksana pada acara Pelatihan Pengelolaan dan Akreditasi Jurnal Elektronik/OJS pada bulan Desember 2015, Workshop Peningkatan Mutu Dosen Dalam Penyusunan Proposal Penelitian pada bulan April 2016.

#### 4. Sarana dan Prasarana Akademik

Sarana dan Prasarana Akademik adalah fasilitas pendukung akademik dalam bentuk gedung untuk perkuliahan, kantor, perpustakaan, laboratorium, gedung penunjang (olah raga, serbaguna, auditorium, rusunawa, rumah ibadah, gudang), kebun percobaan, pusat komputer, dan sarana peralatan lain serta diklat dan atau buku ajar, *textbook*, jurnal *proceeding*, kendaraan operasional, LCD dan fasilitas lainnya seperti : taman, tempat parkir, jalan, listrik, telpon, air bersih, tempat foto copy, kantin, area HOTSPOT dan lainnya.

##### a. Laboratorium

Disamping kewajiban mengikuti proses belajar mengajar sesuai dengan kurikulum atau mata kuliah yang diambil dalam satu semester, mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal juga diwajibkan mengikuti kegiatan Praktikum dalam berbagai bidang. Praktikum-praktikum tersebut diselenggarakan sebagai penunjang untuk memahami mata kuliah, agar mahasiswa memperoleh ketrampilan dengan latihan praktik yang nantinya kan berguna untuk menerapkan ilmu yang telah diperolehnya.

Jenis Laboratorium yang ada di Fakultas Ilmu Pangan Halal

No.	Program S1 di Fakultas Ilmu Pangan Halal
1.	Laboratorium Komputer
2.	Laboratorium Kimia
3.	Laboratorium Fisika
4.	Laboratorium Pangan
5.	Laboratorium Pengolahan Pangan
6.	Laboratorium Sensori

##### b. Perpustakaan Universitas Djuanda dan Fakultas

Perpustakaan baik universitas dan atau fakultas, berfungsi sebagai penyedia buku ataupun bahan pustaka lainnya untuk memenuhi kebutuhan tenaga edukatif, asisten dosen, tenaga peneliti dan tenaga penunjang serta mahasiswa. Perpustakaan Universitas Djuanda Bogor terletak di lantai I Gedung C. Koleksi buku-buku baik perpustakaan universitas maupun Perpustakaan Fakultas Ilmu Pangan Halal, terdiri dari buku-buku wajib, anjuran, refrensi, majalah, buletin, jurnal, skripsi, tesis, disertasi dan bahan-bahan pustaka lainnya.

Adapun syarat untuk menjadi anggota perpustakaan Universitas Djuanda adalah:

- a. Menyerahkan foto copy Kartu Tanda Mahasiswa (KTM) 1 lembar
- b. Past foto ukuran 2 x 3 cm sebanyak 2 lembar
- c. Iuran tahunan anggota sebesar Rp 4.000,- untuk Anggota Lama
- d. Iuran tahunan anggota sebesar Rp 6.000,- untuk Anggota Baru

Tata Tertib Pengunjung dan Peminjaman Buku Perpustakaan Universitas Djuanda adalah:

1. Perpustakaan Universitas Djuanda dibuka pada setiap hari kerja, pukul 08.30 – 15.00 wib, pukul 12.00 – 13.00 Istirahat. Untuk kelas sore dibuka pukul 16.00 – 19.00 wib.
2. Pengunjung wajib mengisi daftar hadir yang telah disediakan
3. Tas, barang dan jaket harus selalu ditiptkan di tempat penitipan barang

4. Semua peminjaman atau pengembalian buku harus melalui petugas
5. Skripsi, Tesis dan Disertasi hanya boleh dibaca di dalam ruangan dan tidak diperbolehkan difoto copy
6. Bagi mahasiswa yang meminjam buku untuk di foto copy harus meninggalkan Kartu Tanda Mahasiswa (KTM), sebagai jaminan kepada petugas
7. Pengunjung perpustakaan harus selalu menjaga ketertiban dan ketenangan dalam ruangan perpustakaan
8. Setelah selesai membaca, pengunjung dilarang menyimpan sendiri buku dan atau majalah yang telah dibaca ke rak perpustakaan.

## **5. Kualifikasi dan Spesifikasi Lulusan Program Studi**

### **5.1. Program Studi Teknologi Industri Pertanian**

#### **Profil Lulusan**

Profil lulusan dan penetapan kemampuan lulusan program studi Teknologi Industri Pertanian untuk kurikulum tahun 2018 dirumuskan berdasarkan hasil lokakarya kurikulum 2017, tracer study, analisis SWOT, masukan asosiasi, masukan stakeholders, kebijakan universitas/fakultas/program studi. Dengan mengacu kerangka kualifikasi nasional indonesia (KKNI), standar nasional pendidikan tinggi (SN-DIKTI) serta karakter tauhid yang merupakan ciri khas lulusan Universitas Djuanda.

#### **5.1.1. Penetapan Profil Lulusan dan Penetapan Kemampuan Lulusan**

##### **a. Supervisor/Manager Proses**

1. Mampu mengidentifikasi, menganalisis dan menentukang teknologi dan rekayasa proses produk agroindustri berbasis halal dan ramah lingkungan.
2. Mampu merancang, melaksanakan dan mengendalikan rekayasa teknologi untuk meningkatkan nilai tambah produk agroindustri halal
3. Mampu mengevaluasi dan memperbaiki kinerja teknologi melalui teknik rekayasa yang sesuai dan perangkat modern.

##### **b. Supervisor/Manager Sistem**

1. Mampu menyusun kebutuhan sistem pada perusahaan agroindustri berbasis halal dan ramah lingkungan
2. Mampu merancang dan merekayasa sistem terintegrasi untuk mendukung kinerja perusahaan agroindustri
3. Mampu mengevaluasi, mengembangkan dan memperbaiki sistem terintegrasi melalui pendekatan pemodelan dan teknik komputasi

##### **c. Pelaku Usaha Agroindustri**

1. Mampu mengidentifikasi dan menganalisis kelayakan usaha agroindustri
2. Mampu menyusun rencana dan pengorganisasian usaha agroindustri dengan menggunakan pendekatan valuasi teknologi dan inovasi.
3. Mampu menerapkan pengetahuan sains dan teknologi untuk meningkatkan nilai tambah usaha agroindustri.

#### **5.1.2. Profil Lulusan dan Deskripsinya**

##### **1. Supervisor/Manager Proses**

- a. Melaksanakan proses produksi industri oleokimia, minyak atsiri dan bahan penyegar
- b. Mengendalikan proses produksi sesuai K3 serta lingkungan

- c. Mengendalikan proses produksi sesuai dengan standar mutu produk agroindustri
- 2. **Supervisor/Manager Sistem**
  - a. Melaksanakan sistem produksi sesuai rancangan sistem kerja, tata letak dan penanganan bahan
  - b. Merancang model sistem keputusan yang dapat mengoptimalkan proses produksi
  - c. Menyusun program perencanaan dan pengendalian produksi
- 3. **Pelaku Usaha Agroindustri**
  - a. Menyusun studi kelayakan usaha agroindustri
  - b. Merancang proyek agroindustri
  - c. Melaksanakan kegiatan wirausaha agroindustri

### 5.1.3. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

#### 1. Sikap

Sikap merupakan perilaku benar dan berbudaya yang terbangun dari terinternalisasi dan aktualisasi nilai dan norma selama proses belajar dan kehidupan akademik di kampus baik terstruktur maupun tidak terstruktur. Sikap terbentuk melalui proses spiritual dan sosial dalam bentuk pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat.

#### 2. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan cerminan terhadap penguasaan konsep, teori dan metode dan/atau falsafah bidang ilmu tertentu secara sistematis yang diperoleh melalui penalaran dan terakumulasi selama proses pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/atau pengabdian masyarakat yang terkait pembelajaran. Unsur pengetahuan ini secara jelas harus menunjuk bidang ilmu atau gugus pengetahuan yang menggambarkan program studi dengan menyatakan tingkat penguasaan, keluasan dan kedalaman pengetahuan yang harus dikuasai para lulusannya. Rumusan pengetahuan harus memiliki kesetaraan dengan standar isi pembelajaran dalam SN DIKTI.

#### 3. Keterampilan Umum

Keterampilan merupakan perwujudan akhir dari proses transformasi potensi yang ada dalam setiap individu pembelajar menjadi kompetensi atau kemampuan yang aplikatif, bermanfaat. Keterampilan/kemampuan kerja tercermin melalui mekanisme unjuk kerja berdasarkan pada konsep, teori, metode, bahan, dan/atau instrumen sesuai dengan bidangnya, yang terbentuk melalui pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Keterampilan umum adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan dalam rangka menjamin kesetaraan kemampuan lulusan sesuai tingkat program dan jenis pendidikan tinggi dan sesuai dengan ketentuan pada SN DIKTI. Penambahan unsur keterampilan umum dimungkinkan untuk menjadi ciri perguruan tinggi pada para lulusannya.

#### 4. Keterampilan Khusus

Keterampilan khusus adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan sesuai dengan bidang keilmuan program studi, yang terkait dengan metode yang digunakan dalam kerja tersebut, tingkat mutu yang harus

dicapai dan kondisi/proses dalam mencapai hasil tersebut. Lingkungan dan tingkat ketrampilannya harus memiliki kesetaraan dengan yang dideskripsikan pada capaian pembelajaran kerangka kualifikasi nasional Indonesia (CP KKNI) menurut jenis dan jenjang pendidikan yang kesemuanya itu akan tergambar secara jelas pada Visi, Misi dan Tujuan Program Studi Teknologi Industri Pertanian.

## **6. Kualifikasi dan Spesifikasi Lulusan Program Studi Teknologi Pangan**

Profil lulusan dan penetapan kemampuan lulusan program studi Teknologi Pangan untuk kurikulum tahun 2018 dirumuskan berdasarkan hasil lokakarya kurikulum 2018, tracer study, analisis SWOT, masukan asosiasi, masukan stakeholders, kebijakan universitas/fakultas/program studi. Dengan mengacu kerangka kualifikasi nasional Indonesia (KKNI), standar nasional pendidikan tinggi (SN-DIKTI) serta karakter tauhid yang merupakan ciri khas lulusan Universitas Djuanda.

### **6.1. Penetapan Profil Lulusan dan Penetapan Kemampuan Lulusan**

#### **a. Praktisi Industri Pangan (*Research and Development, Quality Control, Produksi, Penyelia Halal Internal*)**

1. Mampu melakukan prinsip pengembangan produk pangan
2. Mampu melakukan pengawasan mutu produk pangan mulai dari bahan baku hingga produk akhir
3. Mampu menerapkan prinsip pengolahan dan pengaturan jalannya pembuatan produk pangan
4. Mampu mempersiapkan proses sertifikasi halal dan mengkoordinasikan penerapan sistem jaminan halal di perusahaan

#### **b. Asisten Peneliti**

1. Mampu membantu, melaksanakan penelitian sesuai prosedur, mengkompilasi dan menganalisis data hasil penelitian
2. Mampu membantu mempublikasikan hasil penelitian pada media ilmiah atau populer

#### **c. Auditor Keamanan dan Kehalalal Pangan**

1. Mampu memverifikasi kecukupan prosedur dan implementasi sistem keamanan pangan
2. Mampu memverifikasi kecukupan prosedur dan implementasi sistem jaminan halal.

#### **d. Wirausaha di Bidang Pangan**

1. Mampu menemukan ide kreatif berbasis ilmu dan teknologi pangan
2. Mampu menciptakan produk inovasi yang berdaya guna dalam bidang pangan
3. Mampu menciptakan lapangan kerja
4. Mampu memahami dan menerapkan proses bisnis dalam suatu usaha.

### **6.2. Profil Lulusan dan Deskripsinya**

#### **a. Praktisi Industri Pangan (*Research and Development, Quality Control, Produksi, Penyelia Halal Internal*)**

1. Pengkaji dan pengembang produk-produk berbasis pangan dan bahan tambahan pangan
2. Penguji, pengkaji, dan pengawas kualitas pangan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan
3. Pengatur dan pengawas keberlangsungan jalannya produksi produk pangan

4. Penanggungjawab terlaksananya sistem jaminan halal untuk proses sertifikasi di Perusahaan.

**b. Asisten Peneliti**

Pelaksana penelitian yang menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan serta memiliki kemampuan mengaplikasikan keilmuan untuk kegiatan riset dan pengembangan teknologi pangan

**c. Auditor Keamanan dan Kehalalan Pangan**

Verifikator kecukupan produsen dan bukti implementasi sistem keamanan pangan atau sistem jaminan halal

**d. Wirausaha di Bidang Pangan**

Pelaku usaha yang dapat bekerja dalam menghasilkan barang dan jasa dalam bidang pangan

**7. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)**

**a. Sikap**

Sikap merupakan perilaku benar dan berbudaya yang terbangun dari terinternalisasi dan aktualisasi nilai dan norma selama proses belajar dan kehidupan akademik dikampus baik terstruktur maupun tidak berstruktur. Sikap terbentuk melalui proses spiritual dan sosial dalam bentuk pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat.

**b. Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan cerminan terhadap penguasaan konsep, teori dan metode dan/ atau falsafah bidang ilmu tertentu secara sistematis yang diperoleh melalui penalaran dan terakumulasi selama proses pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/ atau pengabdian masyarakat yang terkait pembelajaran. Unsur pengetahuan ini secara jelas harus menunjuk bidang ilmu atau gugus pengetahuan yang menggambarkan program studi dengan menyatakan tingkat penguasaan, keluasan dan kedalaman pengetahuan yang harus dikuasai para lulusannya. Rumusan pengetahuan harus memiliki kesetaraan dengan Standar Isi Pembelajaran dalam SN DIKTI.

**c. Keterampilan umum**

Keterampilan merupakan perwujudan akhir dari proses transformasi potensi yang ada dalam setiap individu pembelajar menjadi kompetensi atau kemampuan yang aplikatif, bermanfaat. Keterampilan/kemampuan kerja tercermin melalui mekanisme untuk kerja berdasarkan pada konsep, teori, metode, bahan, dan/atau instrumen sesuai dengan bidangnya, yang terbentuk melalui pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Keterampilan umum adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan dalam rangka menjamin kesetaraan kemampuan lulusan sesuai tingkat program dan jenis pendidikan tinggi dan sesuai dengan ketetapan pada SD DIKTI. Penambahan unsur keterampilan umum dimungkinkan untuk menjadi ciri perguruan tinggi pada para lulusannya.

**d. Keterampilan khusus**

Keterampilan khusus adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan sesuai dengan bidang keilmuan program studi, yang terkait dengan metode yang digunakan dalam kerja tersebut, tingkat mutu yang harus dicapai dan kondisi/proses dalam mencapai hasil tersebut. Lingkup dan tingkat ketrampilannya harus memiliki kesetaraan yang dideskripsikan CP KKNI menurut jenis dan jenjang pendidikan, yang kesemuanya itu akan tergambar secara jelas pada Visi, Misi dan Tujuan Program Studi Teknologi Pangan.

Agar aktivitas Program Studi yang ada di lingkungan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda selaras dengan Visi, Misi dan Tujuan Fakultas, maka setiap program studi wajib melaksanakan Kurikulum Nasional 2018 yang telah ditetapkan Pemerintah dengan menyisipkan muatan lokal yang dianggap perlu, baik yang berorientasi pada pengguna (*link and match*) maupun untuk memperkokoh dasar Iman dan Taqwa.

Untuk lebih mendekatkan peserta didik pada proses actualisasi diri pada dunia nyata serta membekali mahasiswa dengan ketrampilan pada bidang-bidang tertentu, maka dalam proses belajar mengajar kelas konvensional diberikan kuliah praktik di ruang Laboratorium sesuai mata kuliah yang diambilnya pada semester berjalan.

Untuk meningkatkan daya saing lulusan di pasar kerja, mulai tahun akademik 2018/2021 Mahasiswa dibekali dengan mata kuliah berpraktikum untuk Mata Kuliah Keahlian (MKK), seperti Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Industri Agro, Mikrobiologi Industri, Satuan Operasi, Tata Letak Penanganan Bahan, Standarisasi dan Sertifikasi Manajemen Industri, Teknologi Pengendalian Pencemaran Lingkungan untuk Prodi Teknologi Industri Pertanian dan Mata Kuliah Kimia Analitik, Biokimia Pangan, Mikrobiologi Pangan, Mikrobiologi Pengolahan Pangan, Pengetahuan Bahan Pangan, Teknologi Pengolahan Pangan Nabati, Teknologi Pengolahan Pangan Hewani, Evaluasi Sensori, Rancangan Percobaan, Analisis Pangan, Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan serta Pengawasan Mutu Pangan yang sudah dilakukan selama ini. Rincian mengenai Mata Kuliah berpraktikum untuk masing-masing program studi adalah sebagai berikut:

Laboratorium atau Praktikum untuk Program S1 TIP terdiri atas:

- a. Kimia
- b. Kewirausahaan
- c. Pengetahuan Bahan Industri Agro
- d. Pengendalian Mutu
- e. Industri Minyak dan Oleokimia
- f. Teknologi Atsiri dan Fitofarmaka
- g. Bahasa Inggris
- h. Fisika
- i. Aplikasi Komputer
- j. Algoritma dan Pemrograman Komputer
- k. Mikrobiologi Industri
- l. Teknologi Pengendalian Pencemaran Lingkungan
- m. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan
- n. Energi Industri Agro
- o. Teknologi Pati dan Gula

Laboratorium atau Praktikum untuk Prodi S1 TPG terdiri atas:

- a. Kimia
- b. Pengetahuan Bahan Pangan
- c. Kewirausahaan
- d. Analisa Pangan
- e. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati
- f. Mikrobiologi Pengolahan Pangan
- g. Pengawasan Mutu Pangan
- h. Penilaian Dengan Indera
- i. Fisika
- j. Bahasa Inggris

- k. Kimia Analitik
- l. Mikrobiologi Pangan
- m. Aplikasi Komputer
- n. Biokimia Pangan
- o. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani
- p. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan
- q. Teknologi Sereal dan Bakery

Untuk menunjang kompetensi lulusan Fakultas Ilmu Pangan Halal dalam memasuki dunia kerja, mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal tingkat akhir dibekali program Sertifikasi Internal untuk keahlian di bidang-bidang tertentu:

#### **Program Studi TIP**

- a. Teknik Presentasi
- b. Auditor Halal Internal
- c. Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP)

#### **Program Studi TPG**

- a. Teknik Presentasi
- b. Teknik Negoisasi
- c. Auditor Halal Internal

Kurikulum yang tepat tanpa dukungan dosen yang memenuhi persyaratan akademik tertentu serta dukungan sarana dan prasarana yang memadai, maka pencapaian tujuan tidak dapat dilakukan secara optimal. Pengembangan dosen dan tenaga kependidikan baik dalam jumlah maupun kualitas pendidikannya haruslah mendapatkan perhatian khusus dari fakultas.

Pada tahun akademik 2018/2019, Program Studi TIP dan Program Studi TPG telah merevisi kurikulum untuk lebih mendukung visi misi serta memenuhi kebutuhan *stakeholders*. Jumlah SKS yang ditawarkan untuk Prodi TIP dengan kisaran 144 – 159 sks dan untuk Prodi TP dengan kisaran 145 – 160 sks.

Pada saat ini jumlah dosen tetap Fakultas Ilmu Pangan Halal 28 orang, dengan strata pendidikan Magister (S2) sebanyak 24 orang sedang menyelesaikan Doktor (S3) dan 4 orang bergelar Doktor. Guna meningkatkan profesionalitas dosen fakultas telah menugaskan 3 orang dosen untuk melaksanakan studi lanjut pada jenjang S3 (Doctor).

Dalam bidang sarana dan prasarana, kegiatan Pancadarma Perguruan Tinggi di Fakultas Ilmu Pangan Halal didukung dengan sarana dan prasarana yang cukup memadai dan senantiasa ditingkatkan, seperti perpustakaan, peralatan kuliah dan praktikum serta proses pelayanan kepada mahasiswa melalui Sistem Informasi Akademik (SIKAD), Program *Learning Management System* (LMS) dan Program Feeder DIKTI yang berada dibawah koordinasi Wakil Rektor I dengan layanan teknis dilaksanakan oleh Biro Direktorat Sumber Daya Informasi (DSIT).

Bobot SKS yang boleh diambil mahasiswa untuk setiap semester tergantung dari hasil prestasi belajar mahasiswa pada semester sebelumnya yang ditunjukkan dengan Indeks Prestasi (IP), kecuali untuk mahasiswa baru karena pertimbangan teknis, jumlah sks yang diambil ditentukan secara paket untuk Semester I, tetapi tidak menutup kemungkinan bagi mahasiswa yang merasa

kurang mampu disarankan untuk mengurangi jumlah sks-nya atau sebaliknya mahasiswa yang merasa mempunyai kemampuan, dapat menambah nilai bobot sks-nya setelah berkonsultasi dengan Pembimbing Akademik (PA).

## 8. Sarana dan Prasarana Akademik

Sarana dan Prasarana Akademik adalah fasilitas pendukung akademik dalam bentuk gedung untuk perkuliahan, kantor, perpustakaan, laboratorium, gedung penunjang (olahraga, serbaguna, auditorium, rusunawa, rumah ibadah, gudang), kebun percobaan, pusat komputer, dan sarana peralatan lain serta, diktat dan atau buku ajar, *textbook*, jurnal, *proceeding*, kendaraan operasional, LCD dan fasilitas lainnya seperti : taman, tempat parkir, jalan, listrik, telpon, air bersih, tempat foto copy, warnet, kantin, Area HOTSPOT dan lainnya.

## 9. Peningkatan Mutu Pendidikan

Untuk meningkatkan mutu pendidikan dilakukan melalui :

1. Peningkatan jumlah tenaga dosen dan tenaga administrasi
2. Peningkatan mutu dosen dengan pengembangan wawasan melalui program formal pendidikan S3, seminar, pelatihan, lokakarya, workshop, dan penulisan jurnal ilmiah.
3. Pengembangan sistem karier dan kepangkatan akademik sesuai peraturan.
4. Penyebaran hasil penelitian dan studi kepustakaan, melalui jurnal ilmiah.
5. Peningkatan jumlah dan kualitas penelitian.
6. Pembinaan kegiatan kemahasiswaan (ekstra kurikuler)
7. Pemutakhiran kurikulum dan media Proses Belajar Mengajar (PBM)

## 10. Pimpinan Fakultas Ilmu Pangan Halal

Pimpinan Fakultas adalah Dekan yang dibantu oleh Wakil Dekan I (Bidang Akademik), Wakil Dekan II (Bidang Keuangan dan Administrasi), Wakil Dekan III (Bidang Kemahasiswaan, Alumni dan Promosi). Pada tingkat jurusan dipimpin oleh seorang Ketua Program Studi (Ka. Prodi) dan dibantu oleh seorang Sekretaris Program Studi (Sek Prodi). Selain itu ada unsur penunjang kegiatan Proses Belajar Mengajar (PBM) dan administrasi. Unsur penunjang kegiatan PBM pada saat ini adalah Kepala Laboratorium, sedangkan untuk unsur penunjang layanan administrasi dipimpin oleh seorang Kepala Bagian Tata Usaha (Kabag Tata Usaha) yang bertugas untuk mengkoordinir pelaksanaan kegiatan administrasi ketatausahaan. Adapun Personil dari Pimpinan Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal adalah:

Dekan	: H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si
Wakil Dekan I	: H. Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si
Wakil Dekan II	: Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S
Wakil Dekan III	: Aminullah, S.TP., M.Si
Ketua Program Studi TIP	: Aditia Ginantaka, S.TP., M.Si
Ketua Program Studi TP	: Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si
Sekretaris Program Studi TP	: Nursyawal Nacing, S.TP., M.Si
Kepala Laboratorium Pengolahan Pangan	: Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si
Kepala Bagian Tata Usha	: R. Kumbang Satunggal, S.Sos

### **BAB III PROGRAM STUDI**

Secara kelembagaan Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda mempunyai fungsi dan tugas melaksanakan koordinasi proses belajar mengajar (proses akademik) secara berkelanjutan dengan Program Studi Teknologi Industri Pertanian dan Program Studi Teknologi Pangan. Adapun status akreditasi untuk kedua program studi tersebut adalah:

1. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Program S1, Status Terakreditasi BAN-PT, berdasarkan Surat Keputusan Nomor. 2109/SK/BAN-PT/AK-PPJ/S/IV/2020 tertanggal 1 April 2020 dengan Peringkat **B (Baik)**.
2. Program Studi Teknologi Pangan, Program S1, Status Terakreditasi BAN-PT, berdasarkan Surat Keputusan Nomor. 5967/SK/BAN-PT/Ak-PPJ/S/VI/2021 tertanggal 2 Juni 2021 dengan Peringkat **B (Baik)**.

Dalam melaksanakan aktivitasnya Program Studi Teknologi Industri Pertanian dan Program Studi Teknologi Pangan berada di bawah koordinasi Ketua Program Studi.

#### **1. Program Studi Teknologi Industri Pertanian**

Program Studi Teknologi Industri Pertanian bertujuan untuk mendidik Sarjana Teknologi Industri Pertanian yang memiliki kemampuan **Manager Proses** yang mampu mengidentifikasi, menganalisis dan menentukan teknologi rekayasa proses produk agroindustri berbasis halal dan ramah lingkungan. Serta mampu merancang, melaksanakan dan mengendalikan rekayasa teknologi untuk meningkatkan nilai tambah produk agroindustri. Dan mampu mengevaluasi dan memperbaiki kinerja teknologi melalui teknik rekayasa yang sesuai dengan perangkat modern.

Sebagai **Manager Sistem** yang mampu menyusun kebutuhan sistem pada perusahaan agroindustri berbasis halal dan ramah lingkungan, mampu merancang dan merekayasa sistem terintegrasi untuk mendukung kinerja perusahaan agroindustri dan mampu mengevaluasi, mengembangkan dan memperbaiki sistem terintegrasi melalui pendekatan pemodelan dan teknik komputasi.

Sedangkan sebagai **Pelaku Usaha** mampu mengidentifikasi dan menganalisis kelayakan usaha agroindustri, serta mampu menyusun perencanaan dan pengorganisasian usaha agroindustri dengan menggunakan pendekatan valuasi teknologi dan inovasi. Dan mampu menerapkan pengetahuan sains dan teknologi untuk meningkatkan nilai tambah usaha agroindustri.

Yang kesemuanya itu berlandaskan pada penetapan kemampuan lulusan Program Studi Teknologi Industri Pertanian sesuai dengan hasil rumusan Lokakarya Kurikulum 2018, tracer study, analisis SWOT, masukan asosiasi, masukan stakeholders, kebijakan universitas/fakultas dan program studi. Yang mengacu pada kerangka kualifikasi nasional indonesia (KKNI), standar nasional pendidikan tinggi (SN-DIKTI) serta karakter tauhid yang merupakan ciri khas lulusan Universitas Djuanda.

#### **a. VISI**

Menjadi program studi unggul berbasis riset di bidang agroindustri halal yang menyatu dalam tauhid dan diakui dunia.

#### **b. MISI**

Menyelenggarakan Pancadarma Pendidikan Tinggi berkualitas dan modern yang meliputi Pendidikan, Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat, Profesionalitas di

Bidang Agroindustri Halal, serta Ketauhidan untuk mendorong terwujudnya lulusan yang cerdas intelektual, spiritual, emosional, sosial, berkompeten, berjiwa wirausaha yang bermanfaat bagi masyarakat dan bangsa, serta menjadi rahmatan lil'alam.

### c. TUJUAN

1. Melaksanakan pendidikan berdasarkan tauhid, transparan, akuntabel, adil, bertanggungjawab dan modern, dalam proses belajar mengajar berdasarkan kurikulum terintegrasi, yang menuntut insan Program Studi Teknologi Industri Pertanian profesional untuk menghasilkan lulusan yang cerdas intelektual, spiritual, emosional dan sosial;
2. Membentuk dan mengembangkan sistem evaluasi dalam pengelolaan ilmu pengetahuan, pengembangan kurikulum, proses belajar mengajar yang berbasis kompetensi sesuai dengan kebutuhan Program Studi, masyarakat, dunia usaha dan dunia kerja;
3. Mewujudkan pelayanan prima di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Ilmu Pangan Halal dalam bidang pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, memastikan tegaknya prinsip profesionalitas dan ketauhidan;
4. Mendorong peningkatan kualitas dan kuantitas penelitian di lingkungan Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Ilmu Pangan Halal untuk menaikkan cluster penelitian Universitas Djuanda tahun 2020 menjadi utama yang berorientasi kepada pengembangan bahan ajar dan pengabdian pada masyarakat;
5. Menghasilkan lulusan Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Ilmu Pangan Halal yang berkualitas, berdaya guna, berhasil guna, kreatif, inovatif dan mandiri yang unggul pada tingkat nasional dan Internasional yang menyatu dalam tauhid;
6. Membangun dan membina hubungan yang harmonis dan berkesinambungan antara sesama alumni Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Ilmu Pangan Halal dan Almamater.
7. Membangun kerjasama Program Studi Teknologi Industri Pertanian dengan berbagai pihak yang saling menguntungkan, baik tingkat nasional maupun internasional.
8. Membudayakan adab kehidupan kampus bertauhid bagi segenap insan Program Studi Teknologi Industri Pertanian.
9. Mewujudkan Program Studi sebagai rujukan di bidang agroindustri yang berwawasan global dan bertaraf internasional pada Tahun 2025.

## 2. Program Studi Teknologi Pangan

Program Studi Teknologi Pangan bertujuan untuk mendidik Sarjana Teknologi Pangan yang memiliki kemampuan *Research and Development, Quality Control, Produksi, Penyelia Halal* yang mampu melakukan prinsip pengembangan produk pangan, mampu melakukan pengawasan mutu produk pangan mulai dari bahan baku hingga produk akhir, dan mampu menerapkan prinsip pengolahan dan pengaturan jalannya pembuatan produk pangan serta mampu mempersiapkan proses sertifikasi halal dan mengkoordinasikan penerapan sistem jaminan halal di perusahaan.

Sebagai **Asisten Peneliti**, mampu membantu melaksanakan penelitian sesuai prosedur, mengkompilasi dan menganalisis data hasil penelitian dan mampu membantu mempublikasikan hasil penelitian pada media ilmiah atau populer.

Sedangkan sebagai **Auditor Keamanan dan Kehalalal pangan**, mampu memverifikasi kecukupan prosedur dan implementasi sistem keamanan pangan dan mampu memverifikasi kecukupan prosedur dan implementasi sistem jaminan halal.

Dan sebagai Wirausaha di Bidang Pangan, mampu menemukan ide kreatif berbasis ilmu dan teknologi pangan, mampu menciptakan produk inovasi yang berdaya guna dalam bidang pangan, mampu menciptakan lapangan kerja serta mampu memahami dan menerapkan proses bisnis dalam suatu usaha.

**a. VISI**

“Menjadi program studi unggul dalam riset di bidang ilmu pangan halal yang menyatu dalam tauhid dan diakui dunia.”.

**b. MISI**

Menyelenggarakan Pancadharmha Pendidikan Tinggi berkualitas dan modern yang meliputi Pendidikan, Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat, Profesionalitas di bidang pangan halal, serta Ketauhidan untuk mendorong terwujudnya lulusan yang cerdas intelektual, spiritual, emosional, sosial, berkompeten, berjiwa wirausaha yang bermanfaat bagi masyarakat dan bangsa, serta menjadi rahmatan lil’alamin.

**c. TUJUAN**

1. Melaksanakan pendidikan berasaskan tauhid, transparan, akuntabel, adil, bertanggungjawab dan modern, dalam proses belajar mengajar berdasarkan kurikulum terintegrasi , yang menuntut insan Program Studi Teknologi Pangan profesional untuk menghasilkan lulusan yang cerdas intelektual, spiritual, emosional dan sosial;
2. Membentuk dan mengembangkan sistem evaluasi dalam pengelolaan ilmu pengetahuan, pengembangan kurikulum, proses belajar mengajar yang berbasis kompetensi sesuai dengan kebutuhan Program Studi, masyarakat, dunia usaha dan dunia kerja;
3. Mewujudkan pelayanan prima dalam bidang pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, memastikan ditegakkannya prinsip profesionalitas dan ketauhidan untuk memenuhi kepuasan pemangku kepentingan;
4. Mendorong peningkatan kualitas dan kuantitas penelitian di bidang ilmu pangan halal yang berorientasi kepada pengembangan bahan ajar dan pengabdian kepada masyarakat;
5. Menghasilkan lulusan yang berkualitas di bidang ilmu pangan halal, berdaya guna, berhasil guna, kreatif, inovatif dan mandiri yang unggul pada tingkat nasional dan Internasional yang menyatu dalam tauhid;
6. Membangun dan membina hubungan yang harmonis dan berkesinambungan antara sesama alumni dan dengan almamater;
7. Membangun jaringan kerjasama dengan berbagai pihak yang saling menguntungkan, baik tingkat nasional maupun internasional;
8. Mewujudkan Program Studi sebagai rujukan di bidang pangan halal yang berwawasan global dan bertaraf internasional pada Tahun 2025.

## **BAB IV**

### **PENYELENGGARAAN PENDIDIKAN DI FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

#### **4. PENDAHULUAN**

Dalam satu tahun akademik, perkuliahan dilaksanakan dalam dua Semester Utama, yaitu Semester Ganjil dan Semester Genap. Setelah selesai Semester Ganjil dan Semester Genap diadakan semester tambahan yang disebut Semester Pendek (Kuliah Alih Tahun). Baik Semester Ganjil dan Semester Genap maupun Semester Pendek, proses belajar mengajar dilakukan dalam 16 kali pertemuan, termasuk evaluasi oleh dosen. Sedangkan dari segi waktu Semester Ganjil dan Semester Genap berlangsung selama 16 minggu, sedangkan Semester Pendek berlangsung selama 8 minggu (untuk setiap mata kuliah 2 kali pertemuan per minggu). Pelaksanaan perkuliahan Semester Ganjil, Semester Genap dan Semester Pendek tetap berpedoman pada Standar Operasional Prosedur (SOP) dan disosialisasikan melalui Group WhatsApp maupun Website.

Semester Pendek merupakan fasilitas yang diberikan Fakultas Ilmu Pangan Halal, untuk mahasiswa yang ingin memperbaiki nilai D dan E (kuliah ulang). Dengan diberikan fasilitas tersebut, diharapkan mahasiswa akan selesai lebih cepat dengan IPK yang lebih baik, karena jangka waktu perkuliahannya relatif singkat dan harus ada pemadatan waktu, adapun mata kuliah yang diambil dalam Semester Pendek dibatasi maksimal tiga mata kuliah (tidak boleh lebih dari 10 SKS) sesuai peraturan yang berlaku.

#### **4.1. SISTEM SATUAN KREDIT SEMESTER**

Semua proses pendidikan di Universitas Djuanda Bogor, termasuk di Fakultas Ilmu Pangan Halal, melaksanakan Sistem Kredit Semester (dikenal dengan SKS). SKS itu sendiri mempunyai beberapa unsur pengertian, yaitu :

1. Sistem Kredit; adalah suatu sistem penyelenggaraan pendidikan dimana beban studi mahasiswa, beban kerja tenaga pengajar dan beban penyelenggaraan program lembaga pendidikan dinyatakan dalam kredit.
2. Semester; suatu satuan waktu terkecil untuk menyatakan lamanya suatu program pendidikan. Satu semester setara dengan 16 – 19 minggu kerja.
3. Satuan Kredit Semester (SKS); satuan yang digunakan untuk menyatakan besarnya beban studi mahasiswa, besarnya pengakuan atas keberhasilan usaha kumulatif bagi suatu program tertentu, serta besarnya usaha untuk menyelenggarakan pendidikan bagi perguruan tinggi dan khususnya bagi tenaga pengajar.

Jadi Sistem Satuan Kredit Semester adalah tata cara penyelenggaraan pendidikan dengan beban studi mahasiswa dan beban tugas staf pengajar dinyatakan atau dihitung dalam satuan kredit untuk setiap semester. Sistem kredit ini memberikan perbandingan beban studi diantara berbagai mata kuliah sehingga memungkinkan adanya keluwesan mahasiswa dalam memilih jenis dan jumlah mata kuliah sesuai minat dan bakatnya dalam batas-batas tertentu, yang akan dijelaskan lebih lanjut dalam paragraph lainnya.

Satu sks adalah takaran penghargaan terhadap pemahaman belajar mengajar yang terdiri atas :

1. Bila dilaksanakan di dalam kelas :
  - a. 50 menit acara tatap muka terjadwal dengan staf pengajar per minggu.

- b. 60 menit per minggu acara kegiatan akademik terstruktur yaitu kegiatan studi yang tidak terjadwal.
  - c. 60 menit per minggu acara kegiatan akademik mandiri
2. Bila dilaksanakan di Laboratorium, 2 – 3 jam per minggu beban tugas laboratorium
  3. Bila dilaksanakan di lapangan, 4 – 5 jam sehari selama 1 bulan tugas di lapangan.

Tujuan utama penerapan sistem kredit adalah untuk memungkinkan suatu perguruan tinggi merancang program pendidikan yang bervariasi dan fleksibel, yang memungkinkan mahasiswa untuk memilih program sesuai dengan profesi yang diinginkannya. Secara spesifik tujuan tersebut dijabarkan seperti berikut :

1. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa yang cakap dan giat belajar dapat menyelesaikan studi dalam waktu yang sesingkat-singkatnya, akan tetapi tetap berada dalam jalur aturan akademik yang telah ditetapkan.
2. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa mengambil mata kuliah yang sesuai dengan minat, bakat dan kemampuannya.
3. Penyesuaian kurikulum sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi.
4. Evaluasi belajar dapat diselenggarakan dengan lebih baik.
5. Mempermudah perpindahan baik antar perguruan tinggi maupun antar program atau jurusan, yang diikuti dengan transfer kredit melalui layanan konversi yang sesuai dengan peraturan Kemenristek DIKTI.

## **4.2. TATA TERTIB**

### **a. Tata Tertib Perkuliahan**

Tata Tertib Perkuliahan di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa harus berperilaku sopan
2. Mahasiswa harus berpakaian rapih, sopan (tidak menggunakan kaos) serta tidak memakai sandal
3. Mahasiswa dilarang merokok di ruang kelas dan lingkungan kampus
4. Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak diperkenankan masuk ruang kuliah tanpa seijin pengajar atau mengikuti kebijakan dosen yang bersangkutan
5. Mahasiswa tidak diperkenankan meninggalkan ruang kuliah selama kuliah berlangsung tanpa seijin pengajar yang bersangkutan
6. Mahasiswa harus menandatangani daftar hadir yang telah disediakan
7. Mahasiswa yang kehadirannya kurang dari 75% dari keseluruhan kegiatan perkuliahan, tidak diperkenankan mengikuti ujian akhir.

### **b. Tata Tertib Ujian**

Tata Tertib Ujian yang berlaku di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda adalah sebagai berikut :

- a. Peserta ujian harus berperilaku sopan dan berpakaian bebas rapih (dilarang menggunakan kaos oblong, celana/rok pendek dan sandal).
- b. Peserta ujian harus membawa kartu mahasiswa dan Kartu Peserta Ujian (KPU) yang sah setiap mengikuti ujian.
- c. Peserta harus datang 15 menit sebelum pelaksanaan ujian dimulai
- d. Semua jawaban harus ditulis dengan tinta (ballpoint) selain warna merah
- e. Peserta ujian yang datang terlambat tidak diperkenankan memasuki ruang ujian kecuali seijin pengawas ujian
- f. Peserta ujian harus menandatangani daftar hadir ujian dan mengisi nama, NIM, jurusan, mata kuliah, serta menanda tangani pada lembar jawaban ujian

- g. Peserta ujian tidak diperkenankan pinjam-meminjam alat tulis, kalkulator dan peralatan lainnya kepadapeserta ujian lainnya
- h. Peserta ujian tidak diperkenankan mencontek, saling bertanya, memberitahukan jawaban soal diantara peserta ujian dan hal-hal lainnya yang dianggap dapat mengganggu kelancaran ujian
- i. Peserta ujian harus meletakkan tas, buku, catatan, kerta dan lain-lain di tempat yang telahditentukan oleh pengawas ujian
- j. Peserta ujian tidak diperkenankan keluar dari ruang ujian kecuali seizing pengawas ujian
- k. Peserta ujian yang berhalangan menempuh ujian pada waktu yang telah ditentukan harus memberitahukan secara tertulis kepada Dekan atau Wakil Dekan I melalui Kabag Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal dan Tenaga Pengajar mata kuliah yang bersangkutan disertai surat keterangan yang sah untuk dapat mengikuti ujian susulan. Pendaftaran ujian susulan paling lambat 1 (satu) minggu setelah ujian mata kuliah yang bersangkutan berlangsung, dan dikenakan biaya Rp 75.000,- terbilang (tujuh puluh lima ribu rupiah) per mata kuliah pada kondisi normal sedangkan pada masa Pandemi Coid-19 hanya Rp 50.000,- terbilang (lima puluh ribu rupiah) per mata kuliah dan dapat disesuaikan sesuai kebijakan fakultas.
- l. Peserta ujian susulan wajib membawa Kartu Peserta Ujian.

d. Evaluasi Keberhasilan Studi

Evaluasi hasil studi mahasiswa adalah tanggung jawab dan wewenang dosen pengajar suatu mata kuliah. Evaluasi dosen merupakan keputusan final yang tidak bisa diubah. Dalam sub-bab berikut akan diuraikan hal-hal yang berhubungan dengan evaluasi keberhasilan studi mahasiswa dengan rincian sebagai berikut :

**1. Sistem Penilaian**

Sesuai dengan Sistem Kredit Semester, kegiatan studi terdiri dari tiga kegiatan utama yaitu Tatap Muka, Kegiatan Terstruktur dan Kegiatan Mandiri, maka penilaian mahasiswa selama satu semester terdiri dari unsur-unsur :

1. Keaktifan dalam diskusi di kelas (Q1)
2. Tugas Kelompok (Q2)
3. Tugas Mandiri (PR)
4. Presentasi Tugas (Q4)
5. Ujian Tengah Semester (UTS)
6. Ujian Akhir Semester (UAS)

Berdasarkan keenam unsur tersebut, maka angka absolutnya dapat disusun sebagai berikut:

Unsur Yang Dinilai	Bobot (%)	Nilai Absolut	
		Minimal	Maksimal
Keaktifan dalam diskusi	10	-	10
Tugas Kelompok	10	-	10
Tugas Mandiri, PR	10 – 15	10	15
Presentasi Tugas	10 – 15	10	15
Ujian Tengah Semester (UTS)	15 – 30	15	30
Ujian Akhir Seemester (UAS)	15 - 30	15	30

Untuk menilai prestasi mahasiswa digunakan Huruf Mutu (HM) A, B, C, D, dan E serta Angka Mutu (AM) yang besarnya 4, 3, 2, 1, dan 0. Kesetaraan HM dan AM untuk setiap mata kuliah tertera pada tabel berikut:

Huruf Mutu (HM)	Angka Mutu (AM)	Nilai Ujian Absolut	Predikat
A	4	80 – 100	Sangat baik
B	3	66 – 79,99	Baik
C	2	56 – 65,99	Cukup
D	1	50 – 55,99	Kurang
E	0	0 – 49,99	Sangat Kurang

## 2. Indeks Prestasi

Indeks Prestasi (IP) adalah angka yang menunjukkan prestasi akademik mahasiswa. Indeks Prestasi dibedakan menjadi Indeks Prestasi Semester (IPS) dan Indeks Prestasi Kumulatif (IPK). IPS dihitung berdasarkan jumlah Nilai Mutu (NM) dibagi dengan jumlah kredit dari semua mata kuliah yang telah ditempuh dalam satu semester, sedangkan IPK dihitung berdasarkan jumlah NM dibagi jumlah kredit dari semua mata kuliah yang pernah ditempuh dan mendapat HM lebih besar atau sama dengan D. NM adalah hasil kali dari besarnya kredit dari satu mata kuliah dan besarnya AM yang diperoleh untuk mata kuliah tersebut.

IPS digunakan untuk menentukan beban sks mahasiswa semester berikutnya, sedangkan IPK digunakan untuk menentukan kelanjutan studi serta untuk menentukan peringkat yudisium. Untuk lebih jelasnya contoh perhitungan Indeks Prestasi Semester dapat pada Tabel dibawah ini.

### KARTU HASIL STUDI MAHASISWA FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL

Nama : Xxxxxxx	Nim : B.1910xxx
Lahir : Bogor, 14 Maret 2001	Sex : Laki-laki

### PRESTASI SEMESTER GASAL 2019/2020

Sandi	Mata Kuliah	Kredit (SKS)	Huruf Mutu	Angka Mutu	Nilai Mutu
AGT290	Metode Ilmiah	2	D	1	2
TPG223	Kalkulus	3	C	2	6
TPG363	Ilmu Gizi	3	A	4	12
TPG386	Teknologi Minyak dan Lemak	3	B	3	9
TPG411	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	3	E	0	0
TPG450	Legislasi Pangan	3	B	3	9
TPG452	Perencanaan Proyek Industri	3	C	2	6
TPG480	Penilaian Dengan Indra	3	A	4	12
J u m l a h		23	-	-	56
<b>Indeks Prestasi Semester</b>		<b>2,43</b>			

Cara perhitungan IPS, dalam suatu semester tertentu diuraikan sebagai berikut :

1. Dicari nilai mutu untuk setiap mata kuliah yaitu bobot kredit kali angka mutu (semisal untuk mata kuliah Metode Ilmiah  $2 \times 1$ ),
2. Totalkan semua nilai mutu (dalam contoh 56),
3. Totalkan jumlah kredit yang diambil dalam semester tersebut (pada contoh di atas ; 23 sks),
4. Total nilai mutu dibagi dengan total kredit dalam contoh 56 dibagi 23),
5. Diperoleh IPS dalam contoh IPS = 2,43

**Perhatian :**

*Indeks Prestasi sangat penting untuk karir anda baik sebagai mahasiswa maupun karir selanjutnya. Jika IPK di bawah 2,00, Anda tidak akan dapat menyelesaikan studi pada waktunya, bahkan kemungkinan Anda harus drop out dan jika IPK Anda dibawah 2,75 akan sulit untuk bersaing mencari pekerjaan dan sukar untuk diterima dalam jenjang pendidikan selanjutnya (studi lanjut)*

### 3. Penentuan Beban Studi

Banyaknya sks yang diperoleh diambil atau ditempuh mahasiswa untuk studi pada semester berikutnya ditentukan oleh IPS terakhir. Pedoman yang digunakan dalam menentukan beban studi (banyaknya sks) tersebut adalah :

IPS Terakhir	Jumlah sks yang diambil
3,00 atau lebih	21 – 24 sks
2,50 s/d 2,99	18 – 21 sks
2,00 s/d 2,49	15 – 18 sks
1,50 s/d 1,99	12 – 15 sks
1,49 atau kurang	12 ks

### 4. Ketentuan Melanjutkan Studi

Dari uraian mengenai IP di atas menunjukkan bahwa penyelesaian studi mahasiswa dapat diukur dari IP yang dicapainya. Untuk IPS  $\geq 3,00$ , mahasiswa dapat mengambil sks yang cukup besar untuk mempercepat masa studinya. Sebaliknya kalau sedang (2,00 – 3,00), relatif lebih panjang, sedangkan  $\leq 2,00$ , akan membutuhkan waktu yang lebih panjang, bahkan tidak tertutup kemungkinan mahasiswa tidak dapat menyelesaikan studinya. Hal ini mungkin dikarenakan memilih Program atau Jurusan yang tidak sesuai dengan minat dan bakatnya, atau mengalami kendala pribadi yang tidak dapat diatasinya.

Jika hal tersebut dibiarkan terus berlangsung, mahasiswa akan merugikan berbagai pihak, dia sendiri tentunya rugi, orang tua sebagai penyandang dana juga dirugikan, calon mahasiswa lain juga mungkin dirugikan karena tempat masih diduduki yang bersangkutan.

Ketentuan bagi seorang mahasiswa untuk dapat atau tidak melanjutkan studi pada Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda, didasarkan pada hasil evaluasi IPK mahasiswa yang bersangkutan. Evaluasi IPK yang ditetapkan UNIDA dilaksanakan pada akhir tahun ke-2 (semester 4) dan akhir tahun ke-4 (semester 8). Ketentuan untuk melanjutkan studi ditentukan besarnya IPK dan jumlah sks yang telah ditempuh seperti berikut:

**6. Evaluasi Akhir Tahun Ke-2 (Akhir Semester 4)**

Pada tahap ini, mahasiswa dapat melanjutkan studi apabila mahasiswa yang bersangkutan telah mengumpulkan minimal 40 sks dan mempunyai  $IPK \geq 2,00$ . Jika mahasiswa tidak dapat memenuhi ketentuan tersebut, tetapi dia tetap berkeinginan melanjutkan kuliah, yang bersangkutan harus mengajukan permohonan kepada Dekan dan berjanji untuk memenuhinya pada akhir semester ke-5. Apabila Dekan, setelah mendengar pendapat jurusan dan Wakil Dekan I (WD 1), dan yakin mahasiswa dapat memenuhi ketentuan dengan perpanjangan satu semester, permohonannya akan dikabulkan. Tetapi jika hasil evaluasi disimpulkan tidak mungkin yang bersangkutan memenuhinya, maka permohonannya ditolak berarti kuliahnya dihentikan (DO). Jika setelah diberikan kesempatan satu semester tetap tidak dapat memenuhi, maka kuliah dihentikan atau *Drop Out* (DO).

**7. Evaluasi Akhir Tahun Ke-4 (Semester 8)**

Pada tahap ini, mahasiswa dapat melanjutkan studi apabila mahasiswa yang bersangkutan telah mengumpulkan (lulus) minimum 80 sks dan mempunyai IPK lebih besar atau sama dengan 2,00. Jika mahasiswa tidak dapat memenuhi ketentuan tersebut, tetapi dia tetap berkeinginan melanjutkan kuliahnya yang bersangkutan harus mengajukan permohonan kepada Dekan dan berjanji untuk memenuhinya pada akhir semester 9. Apabila Dekan setelah mendengar pendapat jurusan dan WD 1, dan yakin mahasiswa dapat memenuhi ketentuan dengan perpanjangan satu semester, permohonannya akan dikabulkan. Tetapi kalau hasil evaluasi disimpulkan tidak mungkin yang bersangkutan memenuhinya, maka permohonannya ditolak berarti kuliahnya dihentikan (DO). Kalau setelah diberi kesempatan satu semester ketentuan tetap tidak dapat dipenuhi, maka kuliah dihentikan (DO).

**8. Evaluasi Akhir Program Pendidikan S1**

Mahasiswa dinyatakan telah selesai mengikuti program pendidikan S1 (yudisum) apabila mahasiswa yang bersangkutan dapat mengumpulkan jumlah sks yang ditetapkan untuk program tersebut, tanpa huruf mutu E, apabila terdapat huruf D, jumlah kreditnya tidak melebihi 15% dan mempunyai  $IPK \geq 2,00$  dan jumlah kredit dengan huruf mutu D tidak melebihi 15%, maka mahasiswa yang bersangkutan diberi kesempatan untuk memperbaiki nilai, selama batas waktu studi yang diperkenankan belum dilampaui.

**9. Kuliah Kerja Nyata (KKN)**

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa di tengah-tengah kehidupan masyarakat dengan secara nyata turut membantu memecahkan masalah masyarakat berdasarkan kompetensi keilmuan masing-masing peserta KKN. Kompetensi disesuaikan dengan situasi, kondisi, masalah, dan prioritas kebutuhan masyarakat di lapangan dengan pendekatan *interdisipliner* dan ilmiah.

Tujuan KKN diantaranya yaitu memberikan kesempatan bagi mahasiswa terlibat secara langsung dalam menemukan, merumuskan, memecahkan dan menanggulangi permasalahan pembangunan di masyarakat. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menyumbangkan pemikiran berdasarkan ilmu

pengetahuan, teknologi dan seni dalam upaya menghasilkan solusi yang bermanfaat.

#### **10. Praktik Lapang (PL)**

Praktik Lapang merupakan kegiatan pengabdian yang dilakukan mahasiswa kepada masyarakat dalam menerapkan ilmu dan keterampilan yang dimiliki untuk kegiatan produktif. Mata kuliah Praktik lapang ini diarahkan untuk mencapai salah satu kompetensi yang ingin dibangun oleh program studi di Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, yaitu bahwa seorang Sarjana Teknologi Industri Pertanian "Mampu menerapkan ilmu dan keterampilan yang dimiliki dalam kegiatan produktif dan pelayanan masyarakat dengan sikap dan perilaku yang sesuai dengan tata kehidupan bersama".

#### **11. Skripsi**

Skripsi merupakan suatu bentuk karya ilmiah, untuk membekali seorang calon sarjana guna melatih kemampuan memformulasikan gagasan serta pendapat kepada pihak lain dalam bentuk dan sistematika yang lazim, sehingga memudahkan bagi pihak yang berminat dan berkepentingan untuk melakukan penelahaan. Oleh karena itu seorang calon sarjana Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, sebelum mengakhiri kuliahnya dan wisuda sebagai Sarjana Teknologi Industri Pertanian diwajibkan untuk menyusun karya tulis akhir yang disebut Skripsi.

#### **12. Kolokium**

Guna mencapai ketepatan waktu penyelesaian Skripsi, yang merupakan salah satu syarat untuk menjadi Sarjana Teknologi Industri Pertanian dan Teknologi Pangan di Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, mahasiswa perlu dibimbing agar dapat menyusun proposal penelitian dengan baik dan benar sesuai dengan kaidah-kaidah ilmiah yang berlaku. Kolokium adalah mata kuliah wajib dengan bobot 1 SKS, yang bertujuan untuk membimbing mahasiswa dalam melakukan penyusunan proposal penelitian.

#### **13. Seminar**

Seminar adalah bagian integral dari Skripsi yang berbobot 1 SKS. Bentuk kegiatannya adalah mempresentasikan hasil penelitian. Namun demikian seminar memiliki nilai tersendiri, terpisah dari Skripsi. Penilaian didasarkan pada kualitas makalah, kemampuan mempresentasikan dan kemampuan merespon berbagai pertanyaan dari peserta seminar.

##### **4.1.3. Waktu Penyelesaian Skripsi**

- a. Skripsi harus sudah selesai paling lambat 15 (lima belas) bulan, terhitung sejak judul skripsi diterima/disetujui oleh Pembimbing.
- b. Jika dalam 15 (lima belas) bulan mahasiswa belum dapat menyelesaikan skripsi, dianggap gugur kecuali mahasiswa dapat membuktikan kepada Dekan atau Wakil Dekan bahwa keterlambatan selesainya skripsi bukan karena kesalahan mahasiswa.
- c. Dalam hal tidak selesainya skripsi karena kesalahan atau masalah mahasiswa, maka dianggap gugur, kecuali yang bersangkutan mengajukan permohonan perpanjangan waktu yang mendapat persetujuan Pembimbing dengan persyaratan bahwa skripsi

akan selesai dalam waktu 2 (dua) bulan terhitung sejak tanggal permohonan dan disetujui Dekan.

- d. Jika penyusun skripsi dianggap gagal, maka dalam waktu selambat-lambatnya 1 (satu) bulan sejak dinyatakan gagal, mahasiswa mengajukan permohonan ulang, dengan mengikuti prosedur, yaitu :
  1. Membayar kembali biaya kuliah
  2. Pernyataan kesanggupan menyelesaikan skripsinya tepat waktu
- e. Kemungkinan harus mengubah judul dan ganti pembimbing kecuali ada pernyataan kesediaan dari pembimbing sebelumnya
- f. Kalau butir-butir di atas tidak dapat dipenuhi, mahasiswa dianggap mengundurkan diri sebagai mahasiswa Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.

Mahasiswa yang belum lulus diberi kesempatan untuk mengikuti ujian ulangan yang waktunya ditetapkan pada saat pemberitahuan ketidaklulusannya. Kesempatan untuk menempuh ujian ulangan tersebut diberikan 3 (tiga) kali, dan kalau masih belum mencapai nilai minimal untuk lulus yang bersangkutan harus membuat pernyataan kesediaan mengikuti kuliah penyegaran untuk mata kuliah tertentu yang ditetapkan Jurusan atau Program Studi yang diikutinya. Jika dalam waktu 2 (dua) minggu pernyataan tersebut tidak disampaikan, maka berarti mahasiswa tersebut telah menyatakan mengundurkan diri dari Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.

Setelah mengikuti mata kuliah penyegaran sesuai ketentuan Jurusan atau Program Studi yang diikutinya, mahasiswa diperkenankan mengikuti ujian komprehensif sebanyak 3 (tiga) kali lagi, dan jika masih tetap belum mencapai nilai minimal untuk dinyatakan lulus, maka mahasiswa tersebut dengan sendirinya dinyatakan mengundurkan diri (DO) yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Dekan Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.

#### 14. Ketentuan Orisinalitas Karya Ilmiah (Skripsi)

Skripsi harus disusun dengan memenuhi kaidah ilmiah dan bersih dari unsur plagiarisme. Ketentuan orisinalitas karya ilmiah (skripsi) diatur melalui ketentuan sebagai berikut :

- Pertama** : Mahasiswa wajib membuat **Pernyataan Orisinalitas** atas skripsi yang ditandatangani di atas materai dan memahami konsekuensi hukum yang terdapat pada Surat Pernyataan Orisinalitas.
- Kedu** : Skripsi harus dicek *similarity*-nya menggunakan aplikasi/*software plagiarism checker* yang tersedia di Fakultas dengan batas *similarity* yang dapat ditoleransi maksimal 20 (dua puluh) persen tingkat *similarity*-nya.
- Ketiga** : Pelaksanaan *checking* (pemeriksaan) *similarity* harus dilakukan sebelum pelaksanaan ujian skripsi mahasiswa di bawah bimbingan pembimbing skripsi.
- Keempat** : Sanksi yang diberikan apabila terbukti melakukan tindakan plagiat dan kecurangan dalam *checking* (pemeriksaan) *similarity* diantaranya:
- a. Sanksi ringan : Teguran lisan oleh Pembimbing Skripsi
  - b. Sanksi sedang : Pengumuman dan pemanggilan secara resmi, terbuka dan transparan oleh Dekan bagi mahasiswa yang terindikasi melakukan tindakan plagiat dan kecurangan dalam *checking* (pemeriksaan) *similarity*
  - c. Sanksi berat : Pencabutan gelar akademik bagi mahasiswa yang terbukti melakukan plagiat dalam penulisan skripsi

- Kelima** : ketetapan sebagaimana dimaksud dalam butir keempat poin c di atas diajukan oleh Dekan setelah mendapatkan laporan dari Ketua Program Studi.
- Keenam** : Senat Universitas dapat memanggil mahasiswa yang bersangkutan sesuai butir keempat poin c di atas untuk didengar keterangannya dalam rangka membela diri.

#### 4.2. Biaya Penyelesaian Tugas Praktik Lapang dan Skripsi

Ketentuan biaya penyelesaian tugas praktik lapang:

1. Penyesuaian biaya penyelesaian tugas praktik lapang sepenuhnya dibebankan kepada mahasiswa Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda yang sedang melaksanakan praktik lapang.
2. Besarnya biaya praktik lapang yang dibebankan kepada mahasiswa untuk masa aktif 1 tahun.
3. Apabila mahasiswa tidak dapat menyelesaikan praktik lapang sesuai ketentuan, maka pada semester berikutnya akan dikenakan biaya per semester.

Ketentuan biaya penyelesaian Skripsi:

1. Penyesuaian biaya penyelesaian tugas akhir skripsi sepenuhnya dibebankan kepada mahasiswa Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda yang sedang melaksanakan tugas akhir skripsi hasil penelitian.
2. Besarnya biaya tugas akhir skripsi yang dibebankan kepada mahasiswa untuk masa aktif 1 tahun.
3. Apabila mahasiswa tidak dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi sesuai ketentuan, maka pada semester berikutnya akan dikenakan biaya per semester.
4. Mahasiswa yang sudah dinyatakan lulus sidang skripsi wajib menyerahkan laporan skripsi dalam kurun waktu 30 hari terhitung tanggal kelulusan. Apabila sesuai batas yang telah ditetapkan mahasiswa tidak dapat menyelesaikan laporan tugas akhir, maka dikenakan denda yang ketentuannya akan ditetapkan dengan surat keputusan dekan tersendiri.

Mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal dinyatakan Lulus apabila telah memenuhi seluruh beban belajar yang ditetapkan dan memiliki capaian pembelajaran lulusan yang ditargetkan oleh Program Studi dengan Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) lebih besar atau sama dengan, 2,00 (dua koma nol nol) dan dapat diberikan predikat memuaskan, sangat memuaskan, atau pujian dengan Kriteria:

1. **Memuaskan**, apabila mencapai Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) 2,76 (dua koma tujuh enam) sampai dengan 3,00 (tiga koma nol nol) dan masa studi tidak boleh lebih dari 10 (sepuluh) semester atau 5 (lima) tahun serta sudah termasuk cuti kuliah/studi;
2. **Sangat memuaskan**, apabila mencapai Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) 3,01 (tiga koma nol satu) sampai dengan 3,50 (tiga koma lima nol) dan masa studi tidak boleh lebih dari 10 (sepuluh) semester atau 5 (lima) tahun serta sudah termasuk cuti kuliah/studi;
3. **Pujian**, apabila mencapai Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) lebih dari 3,50 – 4,00 (tiga koma lima nol sampai dengan empat koma nol nol) dan masa studi tidak boleh lebih dari 10 (sepuluh) semester atau 5 (lima) tahun serta sudah termasuk cuti kuliah/studi;
4. **Dinyatakan dengan tanda – ( -- )**, apabila mencapai Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) lebih besar atau sama dengan 2,0 (dua koma nol nol) sampai dengan kecil dari 2,76 (dua koma tujuh enam).

#### 5. Evaluasi Akhir Tahun Ke-5

Pada akhir tahun kelima (akhir semester ke 10), kalau mahasiswa tidak menyelesaikan / memperoleh sks sesuai dengan ketentuan, atau ada nilai E, atau nilai D lebih dari 15% dari total sks, maka mahasiswa tersebut dinyatakan gagal dan kuliahnya dihentikan. Apabila mahasiswa masih tetap ingin melanjutkan, maka harus melalui tahapan Re-NIM sesuai dengan peraturan yang ditetapkan oleh pihak universitas dengan ketentuan nilai yang diakui hanya yang bernilai A, B dan C.

#### **4.3. Komposisi Nilai**

Yang dimaksud kompensasi nilai adalah saling melengkapi antara mata kuliah tertentu yang mempunyai nilai B atau A, dengan mata kuliah yang mempunyai nilai D, untuk menghindari mahasiswa yang bersangkutan menempuh kuliah kembali, sepanjang sesuai dengan ketentuan bahwa sks yang boleh dikompensasi adalah 16 sks dan maksimal 8 mata kuliah serta memenuhi ketentuan bahwa nilai D tidak boleh lebih dari 15%. Mata kuliah umum tidak boleh bernilai D, Program S1 pada Prodi Teknologi Industri Pertanian dan Program Studi Teknologi Pangan

1. Pendidikan Pancasila
2. Pendidikan Kewarganegaraan
3. Pendidikan Agama
4. Syariah Islamiah
5. Pendidikan Kampus Bertauhid
6. Kewirausahaan
7. Kolokium
8. Seminar
9. Skripsi

#### **4.4. Bimbingan Akademik**

Dalam penyelenggaraan program pendidikan yang berdasarkan SKS bimbingan akademik terhadap mahasiswa perlu dilakukan. Bimbingan akademik dilakukan oleh Pembimbing Akademik (PA) yang diangkat dan bertanggungjawab kepada Dekan. Setiap mahasiswa dalam melakukan kegiatan dibimbing oleh seorang dosen PA.

##### **Tugas Pembimbing Akademik :**

1. Mengarahkan mahasiswa dalam menyusun rencana studinya dan memberikan pertimbangan kepada mahasiswa dalam memilih mata kuliah yang akan diambil untuk semester yang sedang berlangsung.
2. Memberikan pertimbangan kepada mahasiswa tentang banyaknya kredit yang diambil.
3. Mengikuti perkembangan studi mahasiswa yang dibimbingnya.
4. Memberikan rekomendasi untuk memperoleh cuti akademik kepada mahasiswa.

#### **4.5. Pindah Kelas**

Mahasiswa dapat melakukan pindah kelas dari kelas reguler ke kelas sore atau sebaliknya. Permohonan pindah waktu kuliah selambat-lambatnya dilakukan pada masa KPRS dan hanya dapat diproses jika kapasitas kelas memungkinkan. Permohonan pindah waktu kuliah hanya diajukan satu kali selama masa studi. Adapun mekanismenya adalah sebagai berikut :

Mahasiswa membuat surat permohonan pindah kelas yang ditujukan ke Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal, yang berisi alasan mengapa melakukan pindah kelas untuk kelas pagi wajib diketahui orang tua. Jika permohonan disetujui, mahasiswa diwajibkan untuk mengcopy surat permohonan tersebut sebanyak 5 (lima) lembar, dan diserahkan kepada:

- a. Ketua Program Studi

- b. Pembimbing Akademik
- c. Tata Usaha Fakultas
- d. Biro Administrasi Akademik (BAMIK)
- e. Biro Administrasi Keuangan (BAKUA)

#### 4.6. Pindah Prodi

Mahasiswa dapat melakukan pindah Prodi dalam satu fakultas dengan mengikuti prosedur yang berlaku.

##### **Syarat Pengajuan Pindah Prodi :**

1. Mahasiswa yang mengajukan pindah jurusan sudah menempuh studi sekurang-kurangnya 2 (dua) semester (dan untuk kelas pagi atas sepengetahuan orang tua).
2. Nilai yang pernah diperoleh diperhitungkan pada jurusan baru apabila ada kesetaraan mata kuliah.
3. Pengurusan Pindah Prodi tidak dapat dikuasakan.

##### **Mekanisme Pindah Jurusan**

1. Mahasiswa membuat surat permohonan pindah Jurusan yang ditujukan ke Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal, yang berisi alasan mengapa melakukan pindah jurusan.
2. Jika permohonan disetujui, mahasiswa diwajibkan untuk meng-copy surat permohonan yang disetujui sebanyak 5 (lima) lembar, dan diserahkan kepada:
  1. Dekan
  2. Ketua Program Studi
  3. Tata Usaha Fakultas
  4. Ka. Biro Administrasi Keuangan (BAKUA)
  5. Ka. Biro Administrasi Akademik (BAMIK)

#### 4.7. Peraturan Cuti Akademik, Putus Studi dan RE-NIM

Berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Djuanda No. 06/2015 tertanggal 28 Januari 2015 perihal Peraturan Cuti Akademik, Putus Studi dan Re-Nim, maka yang dimaksud dengan Cuti Akademik, Putus Studi dan Re-Nim adalah sebagai berikut:

##### **A. Pengertian Umum**

Dalam peraturan ini yang dimaksud dengan:

- a. Universitas adalah Universitas Djuanda Bogor
- b. Rektor adalah pimpinan Universitas Djuanda yang berwenang dan bertanggung jawab terhadap penyelenggaraan Universitas Djuanda
- c. Dekan adalah pimpinan fakultas dalam lingkungan Universitas Djuanda yang berwenang dan bertanggung jawab terhadap penyelenggaraan fakultas
- d. Program Studi adalah kesatuan kegiatan pendidikan dan pembelajaran tertentu dalam jenis pendidikan akademik, pendidikan profesi dan/atau pendidikan vokasi
- e. Mahasiswa adalah peserta didik yang terdaftar dan sedang mengikuti program pendidikan di Universitas Djuanda
- f. Satuan Kredit Semester (SKS) adalah satuan yang digunakan untuk menyatakan besarnya beban studi mahasiswa, besarnya pengakuan atas keberhasilan studi mahasiswa, keberhasilan kumulatif bagi studi mahasiswa serta besarnya beban mengajar di dalam menyelenggarakan pendidikan.
- g. Masa Studi, adalah batas waktu maksimal yang harus ditempuh mahasiswa dalam menyelesaikan studinya di suatu program studi pendidikan
- h. Evaluasi **keberhasilan studi**, adalah penentuan penilaian kegiatan dan kemajuan akademik mahasiswa selama semester yang telah diikuti

- i. Cuti **akademik**, adalah masa tidak mengikuti kegiatan akademik untuk sekurang-kurangnya satu semester
- j. Putus **Studi**, apabila dalam keadaan sesuatu dan lain hal tidak dapat melanjutkan kegiatan akademik disebabkan oleh masalah administrasi dan/atau evaluasi akademik
- k. RE-NIM, adalah perpanjangan masa studi bagi mahasiswa yang sudah habis masa studinya tetapi berkeinginan untuk menyelesaikan studi, dan diakui sebagai mahasiswa baru dengan stutus pindahan
- l. Pendaftaran (**Daftar**) **Ulang**, adalah prosedur akademik dan administrasi yang harus dilakukan pada awal semester sebagai syarat keabsahan seseorang sebagai mahasiswa Universitas Djuanda
- m. Sanksi **akademik**, adalah segala sanksi bagi mahasiswa yang timbul akibat tidak dipenuhinya persyaratan-persyaratan dan ketentuan-ketentuan akademik yang berlaku, yang dapat berupa peringatan akademik sampai dengan pemberhentian studi

## B. Beban dan Masa Studi

- a. Pelaksanaan pendidikan Universitas Djuanda diselenggarakan dengan menerapkan Sistem Satuan Kredit Semester (SKS) dengan ketentuan khusus.
- b. Beban akademik mahasiswa program Sarjana (S-1), sekurang-kurangnya 144 Satuan Kredit Semester (SKS) yang terbagi ke dalam 8 semester, dengan pola distribusi beban SKS, sebagai berikut:

Semester	Bobot SKS	Pola I	Pola II	Pola III
I – II	36 – 40 SKS	38	40	40
III – VI	80 – 96 SKS	72	80	88
VII – X	24 – 8 SKS	34	24	16
<b>Masa Studi (tahun)</b>		$\leq 5$	4	3,5 < 4

- c. Pola distribusi beban SKS sebagaimana ayat 2 pengaturannya diserahkan kepada Ketua program studi dengan mempertimbangkan IPS dan masa studi mahasiswa
- d. Waktu penyelesaian Program Studi (S-1) sekurang-kurangnya 8 semester dan selama-lamanya 10 semester, tidak termasuk masa cuti akademik

## C. Cuti Akademik

- a. Cuti akademik terdiri atas cuti akademik direncanakan, cuti akademik tidak direncanakan dan cuti akademik alasan khusus
- b. Cuti akademik hanya dapat diberikan kepada mahasiswa yang telah mengikuti kegiatan akademik sekurang-kurangnya 2 (dua) semester, kecuali untuk cuti akademik alasan khusus
- c. Cuti akademik diberikan sebanyak-banyaknya untuk jangka waktu 2 (dua) semester, baik berurutan maupun tidak, kecuali untuk cuti akademik alasan khusus
- d. Masa waktu cuti akademik tidak diperhitungkan dalam masa atau waktu studi
- e. Mahasiswa yang memperoleh izin cuti tidak diperkenankan melakukan kegiatan akademik
- f. Persetujuan cuti akademik diberikan oleh Dekan/Direktur Pascasarjana dalam bentuk Surat Keputusan, kecuali cuti akademik alasan khusus. Tembusan disampaikan kepada Wakil Rektor, Kepala Biro Administrasi Akademik (BAMIK), Biro

Administrasi Keuangan (BAKUA), Ka. Prodi dan Dosen Pembimbing Akademik yang bersangkutan

#### **1. Cuti Akademik Direncanakan**

- a. Cuti akademik direncanakan merupakan cuti akademik yang diberikan atas kehendak mahasiswa bersangkutan;
- b. Permohonan cuti akademik direncanakan diajukan oleh mahasiswa bersangkutan sebelum pelaksanaan registrasi administrasi, dengan mengisi formulir yang tersedia di Biro Administrasi Akademik (BAMIK) Universitas Djuanda;
- c. Permohonan cuti akademik direncanakan diajukan selambat-lambatnya 30 (tiga puluh) hari sebelum hari pertama registrasi administrasi, permohonan dikenakan pembayaran sesuai ketentuan yang berlaku.

#### **2. Cuti Akademik Tidak Direncanakan**

- a. Cuti akademik tidak direncanakan merupakan cuti akademik yang diberikan selama semester berjalan atas kehendak maupun tidak atas kehendak mahasiswa yang bersangkutan;
- b. Permohonan cuti akademik tidak direncanakan karena alasan sakit, melahirkan, kecelakaan dan tugas mendadak dari Negara/Instansi tempat bekerja, dapat diajukan oleh mahasiswa bersangkutan selama semester berjalan dengan cara mengisi formulir yang disediakan oleh Biro Administrasi Akademik (BAMIK) Universitas Djuanda;
- c. Permohonan cuti akademik tidak direncanakan karena alasan sakit lebih dari 1 (satu) bulan harus mendapatkan rekomendasi dari dokter;
- d. Permohonan cuti akademik tidak direncanakan tugas Negara atau Instansi bekerja harus ada surat resmi dari instansi terkait dimana bertugas. (Contoh TNI dan Kepolisian);
- e. Permohonan cuti akademik tidak direncanakan sebagaimana pada butir b dikenakan pembayaran sesuai aturan yang berlaku;
- f. Permohonan cuti akademik tidak direncanakan bisa diajukan setelah berakhirnya registrasi akademik.

#### **3. Cuti Akademik Alasan Khusus**

- a. Cuti akademik alasan khusus merupakan cuti akademik yang diberikan kepada mahasiswa karena pertimbangan tertentu dan sangat selektif;
- b. Cuti akademik alasan khusus diberikan maksimal 4 (empat) semester dengan tidak lebih 3 (tiga) semester berturut-turut;
- c. Mahasiswa yang terdaftar pada semester pertama dan/atau semester kedua serta menerima tugas negara dapat diberikan cuti akademik alasan khusus;
- d. Cuti akademik alasan khusus diberikan oleh Dekan/Direktur Program Pascasarjana;
- e. Pengajuan Permohonan Cuti akademik alasan khusus dapat dilaksanakan selama kurun waktu semester berjalan, permohonan dikenakan pembayaran sesuai peraturan yang berlaku.

#### **4. Pengajuan Cuti Akademik**

- a. Permohonan cuti akademik diajukan oleh mahasiswa bersangkutan kepada pimpinan fakultas/program pascasarjana sebelum pelaksanaan registrasi akademik, dengan mengisi formulir yang tersedia di Biro Administrasi Akademik (BAMIK) Universitas Djuanda;
- b. Apabila permohonan mahasiswa sebagaimana pada butir a disetujui, Tata Usaha fakultas/pasca dan universitas melakukan perubahan status mahasiswa menjadi cuti dan memperbaiki/mengubah administrasi keuangan dan akademik sesuai dengan aturan yang berlaku;

- c. Permohonan melakukan pembayaran cuti sesuai semester yang akan berjalan dan wajib dibayarkan pada saat mengajukan cuti.

#### **4.8. Evaluasi Putus Studi Mahasiswa**

- a. Mahasiswa dinyatakan putus studi (*Droup out*) apabila dalam keadaan sesuatu dan lain hal tidak dapat melanjutkan kegiatan akademik disebabkan oleh masalah administrasi dan/atau evaluasi akademik;
- b. Sebelum putus studi (*Droup Out*) diputuskan, terlebih dahulu Dekan fakultas menerbitkan surat peringatan minimal 2 (dua) kali, pada akhir semester pertama dan kedua;
- c. Usulan putus studi (*Droup Out*) dilakukan oleh Dekan fakultas dengan persetujuan Senat Fakultas, untuk selanjutnya diterbitkan Surat Keputusan Rektor tentang *Droup Out (DO)* mahasiswa.

#### **4.9. Keluar Mahasiswa**

- a. Mahasiswa dinyatakan keluar apabila mengundurkan diri atas permintaan sendiri;
- b. Mahasiswa yang tidak melaksanakan registrasi administrasi, registrasi akademik dan atau cuti akademik 2 (dua) semester berturut-turut dan tidak melakukan registrasi di semester berikutnya dianggap mengundurkan diri, kecuali untuk cuti akademik alasan khusus.

#### **4.10. Droup Out Mahasiswa**

*Droup Out (DO)* didasarkan pada hasil evaluasi IPK mahasiswa yang bersangkutan. Evaluasi IPK dilaksanakan pada akhir semester 4, akhir semester 8, dan akhir semester 10. Ketentuan *droup out (DO)* adalah sebagai berikut:

- a. Akhir semester 4: Pada tahap ini mahasiswa dapat melanjutkan studi apabila mahasiswa yang bersangkutan telah mengumpulkan 40 sks tanpa huruf mutu “E” dengan IPK lebih besar atau sama dengan 2,00 Apabila tidak bisa memenuhi ketentuan tersebut maka mahasiswa yang bersangkutan berstatus *Droup Out (DO)*;
- b. Akhir semester 8: Pada tahap ini, mahasiswa dapat melanjutkan studi apabila mahasiswa yang bersangkutan telah mengumpulkan minimal 80 sks tanpa huruf mutu “E” dengan IPK lebih besar atau sama dengan 2,00. Apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut, maka mahasiswa yang bersangkutan *droup out (DO)*;
- c. Melewati batas studi yang telah ditetapkan yaitu 10 semester dan tidak mengajukan RE-NIM atau mengajukan RE-NIM tetapi tidak disetujui oleh Rektor Universitas Djuanda, maka mahasiswa yang bersangkutan berstatus *droup out (DO)*;
- d. Melanggar Ketentuan dan Peraturan Adab Kehidupan Kampus Bertauhid pasal 7 ayat 1, 7, 8 dan 9 (a, b, c, d, e, h, i, l).

Sebelum *Droup Out (DO)* dilaksanakan, terlebih dahulu Dekan Fakultas menerbitkan surat peringatan minimal 2 (dua) kali.

#### **4.11. Registrasi Nomor Induk Mahasiswa (RE-NIM)**

- a. Mahasiswa yang maha studinya melebihi dari ketentuan tetapi ingin menyelesaikan studi di Universitas Djuanda dilakukan RE-NIM dan diakui sebagai mahasiswa baru dengan status pindahan

- b. Mahasiswa yang terkena sanksi administrasi akademik universitas karena tidak melaksanakan registrasi administrasi dan akademik (daftar ulang dan mengisi KRS) atau cuti akademik 2 (dua) semester berturut-turut;
- c. Mahasiswa yang tidak bisa memenuhi batas minimal IPK saat evaluasi IPK dilaksanakan saat akhir semester 4, 8 dan 10, dapat dipertimbangkan dengan ketentuan harus pindah program studi/jurusan;
- d. RE-NIM diberikan hanya 1 (satu) kali selama menjadi mahasiswa Universitas Djuanda;
- e. RE-NIM diberikan setelah mahasiswa menyelesaikan administrasi keuangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
- f. RE-NIM diberikan kepada mahasiswa atas usulan Dekan Fakultas kepada Rektor Universitas Djuanda.

#### 4.12. Wisuda

Wisuda adalah pelantikan dan pelepasan mahasiswa karena telah menyelesaikan studinya di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda dengan predikat sesuai dengan kemampuan mahasiswa dan untuknya diberikan Ijazah dan berhak memakai gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S.TP) Dan gelar Sarjana Teknologi Pangan (S.TP)

Semua mahasiswa yang telah menyelesaikan program studi sesuai dengan peraturan Fakultas, diharuskan mengikuti acara wisuda, yang merupakan acara: penyerahan ijazah, pelantikan dan perpisahan baik dengan sesama mahasiswa yang diwisuda, mahasiswa yang belum selesai perkuliahannya dan perpisahan dengan almamater.

#### 4.13. Sanksi Akademik

Sanksi akademik dapat berupa peringatan akademi, sanksi akademik dan/atau pemutusan studi. Peringatan akademik akan diterima oleh mahasiswa secara otomatis sebagai penerapan sistem peringatan dini (*early warning system*) yang ditujukan kepada mahasiswa baik melalui melalui situs/*website* fakultas, surat elektronik (*e-mail*), dan/atau pesan pendek. Peringatan merupakan pemberitahuan atas kekurangan prestasi akademik mahasiswa atau pelanggaran ketentuan lainnya.

##### a. Peringatan Akademik

1. Peringatan akademik dikenakan terhadap mahasiswa apabila pada Semester III (ketiga) memperoleh IPK kurang dari 2,00 dan diperkirakan tidak mampu mencapai minimal 40 SKS pada Semester IV (keempat) tanpa huruf mutu E.
2. Peringatan akademik butir 1 berupa peringatan terkait tidak diperbolehkan melanjutkan studi dan usulan *Drop Out* (DO) pada akhir semester IV apabila tidak memenuhi ketentuan pada butir 1.
3. Peringatan akademik dikenakan terhadap mahasiswa apabila pada Semester VII (ketujuh) memperoleh IPK kurang dari 2,00 dan diperkirakan tidak mampu mencapai minimal 40 SKS pada Semester VIII (kedelapan) tanpa huruf mutu E.
4. Peringatan akademik butir 3 berupa peringatan terkait tidak diperbolehkan melanjutkan studi dan usulan *Drop Out* (DO) pada akhir semester VIII apabila tidak memenuhi ketentuan pada butir 3.
5. Peringatan akademik dikenakan terhadap mahasiswa apabila tidak melakukan daftar ulang atau berstatus non-aktif.
6. Peringatan akademik butir 5 berupa peringatan melanjutkan studi/mendaftar ulang pada semester berikutnya. Peringatan diberikan pada akhir semester saat berstatus non-aktif.
7. Peringatan akademik dikenakan terhadap mahasiswa apabila belum lulus hingga semester X (kesepuluh).

8. Peringatan akademik butir 7 berupa peringatan untuk menyelesaikan studi sebelum mencapai akhir semester X (kesepuluh).
9. Peringatan akademik dikenakan terhadap mahasiswa apabila belum melakukan sidang KKN, PL dan Skripsi menjelang akhir semester berjalan sesuai masa aktif pendaftaran KKN, PL dan Skripsi.
10. Peringatan akademik dikenakan terhadap mahasiswa apabila mengundurkan diri dari satu atau beberapa mata kuliah setelah lewat batas waktu KPRS tanpa alasan yang dapat dibenarkan (misalnya, sakit, kecelakaan, atau musibah).

#### **b. Sanksi Akademik**

1. Mahasiswa yang mengundurkan diri dari satu atau beberapa mata kuliah setelah lewat batas waktu KPRS tanpa alasan yang dapat dibenarkan (misalnya, sakit, kecelakaan, atau musibah), mata kuliah yang ditinggalkannya dinyatakan tidak lulus (diberi Huruf Mutu E, dengan angka mutu 0).
2. Mahasiswa yang melakukan tindakan tidak terpuji dalam proses belajar-mengajar, baik akademik maupun non-akademik, atau melanggar hukum, dan/atau melakukan perbuatan asusila.
3. Pengumuman dan pemanggilan secara resmi, terbuka dan transparan oleh Dekan bagi mahasiswa yang terindikasi melakukan tindakan plagiat dan kecurangan dalam *checking* (pemeriksaan) *similarity*.
4. Pencabutan gelar akademik bagi mahasiswa yang terbukti melakukan plagiat dalam penulisan skripsi.

#### **A. Pemutusan Studi**

Pemutusan studi dikenakan kepada mahasiswa apabila:

1. Tidak melakukan daftar ulang/mengisi KRS/berstatus non-aktif (dua semester berturut-turut atau dalam waktu berlainan tanpa izin Rektor;
2. Tidak mampu mencapai IPK lebih dari atau sama dengan 2,00 ( $\geq 2,00$ ) dan mengumpulkan minimal 40 SKS tanpa huruf mutu E pada akhir semester IV;
3. Tidak mampu mencapai IPK lebih dari atau sama dengan 2,00 ( $\geq 2,00$ ) dan mengumpulkan minimal 00 SKS tanpa huruf mutu E pada akhir semester VIII;
4. Melewati batas studi yang ditetapkan yaitu 10 semester dan tidak mengajukan RE-NIM, atau mengajukan RE-NIM tetapi tidak disetujui oleh Rektor Universitas Djuanda.
5. Melanggar ketentuan dan peraturan Adab Kehidupan Kampus Bertauhid diantaranya :
  - a. Terbukti melanggar adab terhadap Allah dan Rasul-Nya
  - b. Terbukti menyebarkan paham keilmuan dan praktiknya yang bertentangan dengan nilai-nilai tauhid dan Pancasila seperti faham komunisme, sekularisme, kapitalisme, liberalism, sosialisme, dan sejenisnya.
  - c. Terbukti melakukan kegiatan yang dapat mengganggu keamanan dan ketertiban lingkungan kampus.
  - d. Terbukti merusak sarana dan prasarana yang berada di lingkungan kampus.
  - e. Terbukti merokok di tempat-tempat yang dilarang untuk merokok.
  - f. Terbukti meminum minuman keras, mengonsumsi narkoba dan zat aditif lainnya.

- g. Terbukti berbuat asusila dan perilaku LGBT (lesbian, gay, biseksual, transgender).
- h. Terbukti melakukan perbuatan yang melanggar norma hukum, agama dan adat.

Dari semua penjelasan yang ada pada BAB IV tentang Penyelenggaraan Pendidikan di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, selanjutnya akan dijabarkan secara rinci pada BAB V 39 tentang Penyelenggaraan Pendidikan pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian dan dan halaman .. untuk Program Studi Teknologi Pangan yang meliputi: Profil Lulusan, Capaian Pembelajaran (CPL), Pengetahuan, Ketrampilan Umum, Ketrampilan Khusus berikut Rumusan CPL berdasarkan Aspek Sikap, Aspek Pengetahuan, Aspek Ketrampilan Khusus, spek Ketrampilan Umum yang mengacu pada Standar Kurikulum 2018 dari masing-masing Program Studi dengan sebaran mata kuliah dan Metode dan Bentuk Pembelajaran yang disesuaikan dengan kondisi berjalan pada semester yang bersangkutan dan dilengkapi dengan Silabus dari masing-masing mata kuliah yang diampu oleh dosen-dosen yang memiliki kompetensi berdasarkan Kelompok Keilmuan/Keahlian.

**BAB V**  
**PENYELENGGARAAN PENDIDIKAN PROGRAM STUDI**

**5.1. Teknologi Industri Pertanian**

**A. Profil Lulusan**

Profil lulusan dan penetapan kemampuan lulusan untuk kurikulum tahun 2018 dirumuskan berdasarkan hasil lokakarya kurikulum tahun 2017, *tracer study*, analisis SWOT, masukan asosiasi, masukan *stakeholders*, kebijakan universitas/fakultas/program studi.

**1. Penetapan Profil Lulusan**

PARAMETER DESKRIPSI	PROFIL LULUSAN
P1	Supervisor/Manager Proses
P2	Supervisor/Manager Sistem
P3	Pelaku Usaha Agroindustri

**2. Penetapan Kemampuan yang Diturunkan dari Profil Lulusan**

PARAMETER DESKRIPSI	PROFIL LULUSAN	DESKRIPSI KEMAMPUAN
P1	Supervisor/ Manager Proses	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu mengidentifikasi, menganalisis dan menentukan teknologi dan rekayasa proses produk agroindustri berbasis halal dan ramah lingkungan</li> <li>2. Mampu merancang, melaksanakan dan mengendalikan rekayasa teknologi untuk meningkatkan nilai tambah produk agroindustri halal</li> <li>3. Mampu mengevaluasi dan memperbaiki kinerja teknologi melalui teknik rekayasa yang sesuai dan perangkat modern</li> </ol>
P2	Supervisor/ Manager Sistem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu menyusun kebutuhan sistem pada perusahaan agroindustri berbasis halal dan ramah lingkungan</li> <li>2. Mampu merancang dan merekayasa sistem terintegrasi untuk mendukung kinerja perusahaan agroindustri</li> </ol>

		3. Mampu mengevaluasi, mengembangkan dan memperbaiki sistem terintegrasi melalui pendekatan pemodelan dan teknik komputasi
--	--	--

P3	Pelaku Usaha Agroindustri	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu mengidentifikasi dan menganalisis kelayakan usaha agroindustri</li> <li>2. Mampu menyusun perencanaan dan pengorganisasian usaha agroindustri dengan menggunakan pendekatan valuasi teknologi dan inovasi</li> <li>3. Mampu menerapkan pengetahuan sains dan teknologi untuk meningkatkan nilai tambah usaha agroindustri.</li> </ol>
----	---------------------------	---

### 3. Profil Lulusan dan Deskripsinya

PARAMETER DESKRIPSI	PROFIL LULUSAN	DESKRIPSI PROFIL
P1	Supervisor/ Manager Proses	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melaksanakan proses produksi industri oleokimia, minyak atsiri dan bahan penyegar.</li> <li>2. Mengendalikan proses produksi sesuai dengan prosedur dan standar K3 serta lingkungan.</li> <li>3. Mengendalikan proses produksi sesuai dengan standar mutu produk agroindustri.</li> </ol>
P2	Supervisor/ Manager Sistem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melaksanakan sistem produksi sesuai rancangan sistem kerja, tata letak dan penanganan bahan.</li> <li>2. Merancang model sistem keputusan yang dapat mengoptimalkan proses produksi.</li> <li>3. Menyusun program perencanaan dan pengendalian produksi.</li> </ol>
P3	Pelaku Usaha Agroindustri	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyusun studi kelayakan usaha agroindustri</li> <li>2. Merancang proyek agroindustri</li> <li>3. Melaksanakan kegiatan wirausaha agroindustri.</li> </ol>

## B. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

### 1. Sikap

Sikap merupakan perilaku benar dan berbudaya yang terbangun dari terinternalisasi dan aktualisasi nilai dan norma selama proses belajar dan kehidupan akademik di kampus baik terstruktur maupun tidak terstruktur. Sikap terbentuk melalui proses spiritual dan

sosial dalam bentuk pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat.

## 2. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan cerminan terhadap penguasaan konsep, teori dan metode dan/atau falsafah bidang ilmu tertentu secara sistematis yang diperoleh melalui penalaran dan terakumulasi selama proses pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/atau pengabdian masyarakat yang terkait pembelajaran. Unsur pengetahuan ini secara jelas harus menunjuk bidang ilmu atau gugus pengetahuan yang menggambarkan program studi dengan menyatakan tingkat penguasaan, keluasan dan kedalaman pengetahuan yang harus dikuasai para lulusannya. Rumusan pengetahuan harus memiliki kesetaraan dengan Standar Isi Pembelajaran dalam SN DIKTI.

## 3. Keterampilan Umum

Keterampilan merupakan perwujudan akhir dari proses transformasi potensi yang ada dalam setiap individu pembelajar menjadi kompetensi atau kemampuan yang aplikatif, bermanfaat. Keterampilan/kemampuan kerja tercermin melalui mekanisme unjuk kerja berdasarkan pada konsep, teori, metode, bahan, dan/atau instrumen sesuai dengan bidangnya, yang terbentuk melalui pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Keterampilan umum adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan dalam rangka menjamin kesetaraan kemampuan lulusan sesuai tingkat program dan jenis pendidikan tinggi dan sesuai dengan ketetapan pada SD DIKTI. Penambahan unsur keterampilan umum dimungkinkan untuk menjadi ciri perguruan tinggi pada para lulusannya.

## 4. Keterampilan Khusus

Keterampilan khusus adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan sesuai dengan bidang keilmuan program studi, yang terkait dengan metode yang digunakan dalam kerja tersebut, tingkat mutu yang harus dicapai dan kondisi/proses dalam mencapai hasil tersebut. Lingkup dan tingkat keterampilannya harus memiliki kesetaraan dengan seperti yang dideskripsikan Capaian Pembelajaran Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (CP KKNI) menurut jenis dan jenjang pendidikan.

### C. Rumusan CPL Aspek Sikap

Capaian Pembelajaran Lulusan	Al – Qur’an	Hadits
S1 (Religius) Berakhlak mulia melalui sikap dan perilaku yang patuh dalam melaksanakan ajaran agama yang dianutnya, toleran terhadap pelaksanaan ibadah agama lain, serta hidup rukun dengan pemeluk agama lain	Qs. Ad-Dzariyat : 56 Qs. As-Syuro : 37	HR. Ahmad dari Abu Hurairah RA, Rasulullah SAW bersabda: “sebaik-baik Islam kamu sekalian adalah yang paling bagus akhlaknya dalam keilmuan”.
S2 (Cinta Damai) Menampilkan sikap, perkataan, dan tindakan yang menyebabkan	Qs. Al-Anfal : 61 Qs. Al Hujurat : 10	Muslim adalah ketika orang lain selamat dari lisan dan tangannya (HR. Bukhari Muslim)

orang lain merasa senang dan aman atas kehadiran dirinya		
S3 (Semangat Kebangsaan) Menunjukkan cara berpikir, bertindak, dan berwawasan yang menempatkan kepentingan bangsa dan negara di atas kepentingan diri dan kelompoknya	Qs. Al-Hasyr : 09 Qs. Al-Baqarah : 126	Sungguh Makkah adalah negeri yang indah dan paling aku cintai (HR. Tirmidzi dan Hakim).
S4 (Demokratis) Menunjukkan cara berpikir, bersikap, dan bertindak yang menilai sama hak dan kewajiban dirinya dan orang lain	Qs. An-Nisa : 59 Qs. As-Syuro : 38	Rasulullah SAW berkata kepada Abu Bakar dan Umar: “jika kalian sudah bermusyawarah, maka aku tidak akan menyalahinya” (HR. Ahmad).
S5 (Cinta Tanah Air) Menunjukkan cara berpikir, bersikap, dan berbuat yang menunjukkan kesetiaan, kepedulian, dan penghargaan yang tinggi terhadap bahasa, lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, dan politik bangsa	Qs. Al- Qashas : 85 Qs. Ibrahim : 35	Rasulullah SAW ketika kembali dari bepergiandan melihat kota Madinah beliau mempercepat ontanya karena kecintaannya kepada Madinah (HR. Bukhari).
S6 (Toleransi) Menampilkan sikap dan tindakan yang menghargai perbedaan agama, suku, etnis, pendapat, sikap, dan tindakan orang lain yang berbeda dari dirinya	Qs. Al-Kafirun : 1-6 Qs. Yunus : 40 - 41 Qs. Al-Mumtahanah: 08	Dari Ibnu ‘Abbas, ia berkata: ditanyakan kepada Rasulullah SAW. “Agama manakah yang paling dicintai oleh Allah?” maka beliau bersabda: “Al-Hanifiyyah As-Samhah (yang lurus lagi toleran)”.
S7 (Peduli Lingkungan) Menampilkan sikap dan tindakan yang selalu ingin memberi bantuan kepada orang lain dan masyarakat yang membutuhkan	Qs. Ar-Rum : 41 – 42 Qs. Al-Araf : 56 – 58	Tujuh perkara yang pahalanya akan terus mengalir adalah mengalirkan air, menanam pohon, menggali sumur, dll (Hadits shohih Al-Bani).

<p>S8 (Peduli Sosial) Menampilkan sikap dan tindakan yang selalu berupaya mencegah kerusakan lingkungan alam di sekitarnya dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang sudah terjadi</p>	<p>Qs. As-Shod : 1-2</p>	<p>Muslim siapa saja yang menanam pohon maka dituliskan pahala sedekah (HR. Bukhari: 6012).</p>
<p>S9 (Disiplin) Menunjukkan tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan</p>	<p>Qs. Al-Ashr : 1-3 Qs. Al-Jumu'ah : 9 – 10</p>	<p>Perkara yang paling dicintai oleh Allah Swt adalah shalat di awal waktu (HR. Bukhari).</p>
<p>S10 (Menghargai Prestasi) Berakhlak mulia melalui sikap dan tindakan yang mendorong dirinya untuk menghasilkan sesuatu yang berguna bagi masyarakat, mengakui, dan menghormati keberhasilan orang lain</p>	<p>Qs. Al-Mujadalah : 11 Qs. Al-Baqarah : 148 Qs. An-Nahl : 97 Qs. Al-Qashas : 77</p>	<p>Dari Abu Hurairah Rasulullah bersabda: saling memberi hadiahlah kamu, karena hadiah itu dapat menghilangkan perasaan tidak enak di hati. Janganlah seseorang merasa tidak enak ketika memberi hadiah dengan sesuatu yang tidak berharga. (H.R. Al-Bukhari, Muslim dan Al-Turmuzi, kitab Wala' No.2056).</p>
<p>S11 (Jujur) Berakhlak mulia dengan perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan</p>	<p>Qs. At-Taubah : 119 Qs. Al-Ankabut : 03</p>	<p>Jujur membawa kepada kebaikan dan surga (HR. Bukhari).</p>
<p>S12 (Gemar Membaca) Membentuk kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai sumber bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya</p>	<p>Qs. Al-Alaq : 1 – 5 Qs. Al-Isra : 106 Qs. Az-Zumar: 11</p>	<p>Tuntutlah ilmu dari buaian hingga liang lahat (HR. Bukhari).</p>
<p>S13 (Tanggung Jawab) Berakhlak mulia dengan sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri,</p>	<p>Qs. An-nisa : 48 Qs. Al-Ahzab : 72</p>	<p>Setiap kalian adalah pemimpin dan akan diminta pertanggung jawabannya (HR. Bukhari Muslim).</p>

masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa		
S14 (Rasa Ingin Tahu) Menunjukkan sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajari, dilihat, dan didengar	Qs. Al-kahfi : 66 Qs. Ali Imran : 190	Sesungguhnya obat dari ketidaktahuan adalah bertanya (HR. Abu Daud).
S15 (Kerja keras) Menampilkan sikap mujahid melalui perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar, tugas, dan menyelesaikan tugas dengan sebaik-baiknya hanya karena Allah SWT	Qs. At-taubah : 105 Qs. Al-Qashas : 26 – 27	Allah SWT menyukai orang yang bekerja dengan itqan (HR. Muslim).
S16 (Kreatif) Menunjukkan cara berpikir dan melakukan sesuatu yang menghasilkan cara atau hasil baru berdasarkan sesuatu yang telah dimiliki	Qs. Ar-Ra'du : 11 Qs. An-Nahl : 17	Yang memulai contoh baik adalah hasil kerja sendiri (HR. Ibnu Majah).
S17 (Mandiri) Menunjukkan Sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas	Qs. An-Najm : 39 Qs. An-Nisa : 32	Hasil usaha yang paling baik adalah hasil kerja sendiri (HR. Ibnu Majah)
S18 (Kewirausahaan) Menunjukkan sikap yang memiliki motivasi berprestasi yang tinggi, kreatif, inovatif, tanggung jawab, mandiri, percaya diri, berorientasi pada proses, orisinal, dan berani menghadapi resiko	Qs. Al-Jumuah : 10 Qs. Al-Qashas : 77 Qs. Al-Baqarah : 148	Tidak ada makanan yang paling baik kecuali dengan hasil kerjanya sendiri (HR. Bukhari).
S19 (Kejuangan) Dorongan dan manifestasi dinamis dari jiwa seseorang yang mempunyai kemauan keras, ulet, tangguh, dan rela berkorban untuk mencapai tujuan walaupun harus menghadapi ancaman, tantangan, hambatan dan gangguan	Qs. At-Taubah : 105 Qs. Al-Insyirah : 5-8	Dan kelapangan menyertai kesulitan dan bersama kesulitan ada kemudahan (HR. Tirmidzi)

S20 (Mujahid) Menunjukkan pribadi yang memiliki adab bertauhid, bermanfaat bagi masyarakat dan bangsa, diakui dunia serta menjadi rahmatan lil 'alamin	Qs. Az-Zumar : 39 Qs. Al-Anbiya : 107	Aku diutus bukan sebagai pembawa kutukan, akan tetapi sebagai pembawa rahmat (HR. Muslim).
S21 (Bersahabat/komunikatif) Berakhlak mulia dengan cara berkomunikasi, berinteraksi, dan bekerja sama dengan orang lain untuk saling mengingatkan dalam kebaikan	Qs. Al-Baqarah : 83 Qs. Al- Ashr : 1-3	Berbicaralah kepada manusia sebagai kadar akal mereka (HR. Muslim)

#### D. Rumusan CPL Aspek Pengetahuan

Berdasarkan Permendiknas No.44 Tahun 2015 Pasal 7 Ayat 3, bahwa Rumusan pengetahuan dan keterampilan khusus sebagai bagian dari capaian pembelajaran lulusan wajib disusun oleh:

- a. forum program studi sejenis atau nama lain yang setara; atau
- b. pengelola program studi dalam hal tidak memiliki forum program studi sejenis.

Capaian Pembelajaran/Indikator
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu mengidentifikasi permasalahan berdasarkan prinsip dasar dan teknik perancangan sistem terintegrasi dan rekayasa proses agroindustri. (C1-Pengetahuan)</li> <li>2. Mampu menjelaskan definisi-definisi yang terkait konsep teoritis sains alam, aplikasi matematika rekayasa, prinsip-prinsip dasar rekayasa (<i>engineering principles</i>) dan sains rekayasa. (C2-Pemahaman)</li> <li>3. Mampu menjelaskan teori dan konsep rekayasa teknologi proses, manajemen industri, dan kewirausahaan untuk pengambilan keputusan yang strategis dan operasional, serta pemecahan masalah dalam bidang agroindustri halal serta ramah lingkungan. (C2-Pemahaman)</li> <li>4. Mampu membuktikan persamaan matematis untuk penyelesaian masalah-masalah terkait agroindustri (C3-Penerapan)</li> <li>5. Mampu menunjukkan tahapan proses pengujian kimia, fisika dan mikrobiologi. (C3-Penerapan)</li> <li>6. Mampu menunjukkan pemanfaatan perangkat lunak untuk menunjang pengambilan keputusan dalam bidang agroindustri. (C3-Penerapan)</li> <li>7. Mampu menghubungkan isu terkini dalam ekonomi, sosial, ekologi dalam bidang agroindustri. (C4-Analisis)</li> <li>8. Mampu membandingkan beberapa metode untuk mendapatkan hasil optimal pada berbagai permasalahan agroindustri. (C5-Evaluasi)</li> <li>9. Mampu mendesain model prototipe alat dan sistem agroindustri. (C6-Sistesis)</li> <li>10. Mampu menyusun sistem terintegrasi dan rekayasa proses melalui pendekatan sistem untuk pemecahan masalah dalam bidang agroindustri halal serta ramah lingkungan. (C6-Sintesis)</li> </ol>

## E. Rumusan CPL Aspek Keterampilan Khusus

Capaian Pembelajaran/Indikator
1. Mampu memilih pengetahuan matematika, sains, teknik kuantitatif, dan teknologi untuk melakukan perencanaan, rekayasa teknologi melalui pendekatan metodologi ilmiah
2. Mampu menerapkan pengetahuan matematika, sains, teknik kuantitatif, dan teknologi untuk melakukan perencanaan, rekayasa teknologi melalui pendekatan metodologi ilmiah
3. Mampu berkomunikasi secara tertulis, lisan, dan grafis baik di lingkungan teknis maupun riset melalui proses identifikasi dan menggunakan literatur teknis yang sesuai
4. Mampu mengidentifikasi, menganalisis, dan mempraktikkan rekayasa teknologi berbasis halal
5. Mampu merancang sistem, komponen, atau proses untuk memecahkan masalah rekayasa teknologi dalam pengembangan produk bernilai tambah, halal dan ramah lingkungan
6. Mampu menggunakan teknik probabilitas, statistik, teknik analisis ekonomi dan pengendalian biaya, serta ilmu-ilmu teknik manajemen industri lainnya yang diperlukan di bidang teknologi rekayasa agroindustri halal
7. Mampu menyusun sistem terintegrasi dengan menggunakan pendekatan riset dan metodologi analitis, serta teknik komputasi yang sesuai
8. Mampu memilih dan menerapkan pengetahuan, teknik, keterampilan, dan perangkat modern dalam kegiatan teknologi rekayasa yang halal dan ramah lingkungan

## F. Rumusan CPL Aspek Keterampilan Umum

Capaian Pembelajaran/Indikator
1. 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 keahlian Teknologi Industri Pertanian
2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dibidang Teknologi Industri Pertanian
3. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahlian dibidang Teknologi Industri Pertanian berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, dan desain
4. Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir dibidang Teknologi Industri Pertanian, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
5. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahlian Teknologi Industri Pertanian. Berdasarkan hasil analisis informasi dan data

6. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.
7. Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya
8. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri
9. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi

#### G. Struktur Mata Kuliah

Jumlah SKS Program studi TIP (minimum untuk kelulusan) pada kurikulum tahun 2018 sebanyak 149 SKS yang tersusun sebagai berikut:

Semester ke	Jumlah SKS	SKS Wajib	SKS Pilihan
1	20	20	-
2	19	19	-
3	20	20	-
4	21	21	-
5	21	18	3
6	24	21	3
7	16	10	6
8	8	8	-
<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>137</b>	<b>12</b>

## H. Daftar Mata Kuliah

Sebaran mata kuliah pada kurikulum tahun 2018 yang ditawarkan kepada mahasiswa untuk setiap semester, sebagai berikut:

### SEMESTER GANJIL

#### Semester 1

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	UND 100	Pendidikan Agama Islam	2 (2-0)	Wajib
2	UND 110	Pendidikan Pancasila	2 (2-0)	Wajib
3	IPH 110	Biologi	3 (3-0)	Wajib
4	IPH 111	Ilmu dan Teknologi Pertanian	2 (2-0)	Wajib
5	TPG 111	Kimia	3 (2-3) P	Wajib
6	IPH 120	Matematika	3 (2-3) R	Wajib
7	IPH 150	Ekonomi Umum	3 (2-3) R	Wajib
8	IPH 160	Kewirausahaan	2 (2-0)	Wajib
<b>Total</b>			<b>20</b>	

#### Semester 3

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	UND 200	Pendidikan Kampus Bertauhid	3 (3-3) R	Wajib
2	TIP 212	Mikrobiologi Industri	3 (2-3) P	Wajib
3	IPH 221	Kalkulus	3 (3-0)	Wajib
4	TIP 232	Prinsip Dasar Rekayasa Proses	2 (2-0)	Wajib
5	TIP 240	Pengetahuan Bahan Agroindustri	3 (2-3) P	Wajib
6	TIP 263	Metode Penyajian Ilmiah	2 (2-0)	Wajib
7	TIP 264	Manajemen Lingkungan Industri	2 (2-0)	Wajib
8	TIP 265	Manajemen Pemasaran	2 (2-0)	Wajib
<b>Total</b>			<b>20</b>	

#### Semester 5

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 327	Statistika Industri	3 (2-3) R	Wajib
2	TIP 326	Riset Operasional	3 (3-0)	Wajib
3	TIP 331	Mesin dan Peralatan Industri	2 (2-0)	Wajib
4	TIP 334	Satuan Operasi	3 (2-3) R	Wajib
5	TIP 351	Ekonomi Teknik	2 (2-0)	Wajib
6	TIP 381	Perencanaan Pengendalian Produksi	3 (3-0)	Wajib
7	TIP 369	Manajemen Rantai Pasok	2 (2-0)	Wajib
7		Pilihan 1	3	Pilihan
<b>Total</b>			<b>21</b>	

**Semester 7**

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 484	Perencanaan Proyek Industri	3 (3-0)	Wajib
2	TIP 485	Perancangan Pabrik	3 (3-0)	Wajib
3	TIP 490	Praktik lapang	4	Wajib
4		Pilihan 3	3	Pilihan
5		Pilihan 4	3	Pilihan
<b>Total</b>			<b>16</b>	

**Mata Kuliah Pilihan Semester Ganjil**

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 486	Standarisasi dan Sertifikasi Manajemen Industri	3 (3-0)	Pilihan
2	TIP 442	Industri Minyak dan Oleokimia	3 (2-3) P	Pilihan
3	TIP 443	Teknologi Bahan Penyegar	3 (2-3) P	Pilihan
4	TIP 487	Teknologi Produksi Bersih	3 (3-0)	Pilihan
<b>Total</b>			<b>12</b>	

## SEMESTER GENAP

### Semester 2

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	UND 101	Syariah Islamiyah	2 (2-0)	Wajib
2	UND 111	Pendidikan Kewarganegaraan	2 (2-0)	Wajib
3	UND 120	Bahasa Indonesia	2 (2-0)	Wajib
4	UND 133	Bahasa Inggris	3 (2-3) P	Wajib
5	TIP 130	Fisika	3 (2-3) P	Wajib
6	TIP 161	Manajemen Dasar	2(2-0)	Wajib
7	TIP 162	Sistem Kesehatan dan Keselamatan Kerja	2 (2-0)	Wajib
8	TIP 170	Aplikasi Komputer untuk Industri	3 (2-3) P	Wajib
<b>Total</b>			<b>19</b>	

### Semester 4

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 222	Teknik Tata Cara Kerja	2 (2-0)	Wajib
2	IPH 223	Metode Statistika	3 (2-3) R	Wajib
3	TIP 224	Matematika Industri	2 (2-0)	Wajib
4	TIP 241	Satuan Proses	3 (3-0)	Wajib
5	TIP 264	Manajemen Sumber Daya Manusia	2 (2-0)	Wajib
6	TIP 271	Algoritma dan Pemrograman Komputer	3 (2-3) R	Wajib
7	TIP 272	Menggambar Teknik	3 (2-3) R	Wajib
8	TIP 280	Teknologi Limbah	3(3-0)	Wajib
<b>Total</b>			<b>21</b>	

### Semester 6

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 368	Tata Letak Penanganan Bahan	3 (2-3) R	Wajib
2	TIP 328	Teknik Pemodelan & Optimasi Proses	3 (2-3) R	Wajib
3	IPH 333	Teknologi Pengemasan dan penyimpanan	3 (2-3) P	Wajib
4	IPH 365	Sistem Manajemen Halal	3 (3-0)	Wajib
5	TIP 325	Teknik Optimasi	2 (2-0)	Wajib
6	TIP 382	Rekayasa Proses	2 (2-0)	Wajib
7	TIP 383	Pengendalian mutu	2(2-0)	Wajib
8	TIP 480	Kuliah Kerja Nyata/KKN	3	Wajib
9		Pilihan 2	3	Pilihan
<b>Total</b>			<b>24</b>	

## Semester 8

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 491	Kolokium	1	Wajib
2	TIP 492	Seminar	1	Wajib
3	TIP 493	Skripsi	6	Wajib
<b>Total</b>			<b>8</b>	

## Mata Kuliah Pilihan Semester Genap

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 413	Bioteknologi	3 (3-0)	Pilihan
2	TIP 444	Teknologi Atsiri dan Fitofarmaka	3 (2-3) P	Pilihan
3	TIP 445	Teknologi Pati dan Gula	3 (2-3) P	Pilihan
4	TIP 429	Analisis Sistem dan Pengambilan keputusan	3 (2-3) R	Pilihan
5	TIP 488	Energi Industri Agro	3 (3-0)	Pilihan
<b>Total</b>			<b>15</b>	

### I. Metode Pembelajaran

Pembelajaran dilaksanakan menggunakan berbagai strategi dan teknik yang kreatif, mendorong mahasiswa untuk berpikir kritis bereksplorasi, berkreasi dan bereksperimen dengan memanfaatkan aneka sumber. Pelaksanaan pembelajaran memiliki mekanisme untuk memonitor, mengkaji, dan memperbaiki secara periodik kegiatan perkuliahan (kehadiran dosen dan mahasiswa), penyusunan materi perkuliahan, serta penilaian hasil belajar. Proses pembelajaran sebagian besar sudah menggunakan sistem dua arah di mana mahasiswa dituntut untuk aktif selama jam belajar. Setiap mahasiswa dianjurkan untuk membawa laptop sebagai sarana belajar untuk memudahkan mencari sumber dan bahan diskusi yang terkait mata kuliah.

### J. Bentuk Pembelajaran

Bentuk Pembelajaran pada Program Studi TIP:

- Perkuliahan tatap muka
- Perkuliahan *on line*
- Kuliah umum
- Tugas dan presentasi makalah individu dan kelompok
- Praktikum di laboratorium
- Praktikum melalui observasi di UKM dan industri
- Proyek individual dan kelompok
- Kuliah lapangan dan penelitian mandiri

## **K. Silabus Mata Kuliah**

### **UND 100 Pendidikan Agama Islam**

**2 (2 – 0)**

"Sekiranya Kami turunkan Al Qur'an ini kepada sebuah gunung, pasti kamu akan melihatnya (gunung itu) tunduk terpecah belah di sebabkan takut kepada Allah. Dan perumpamaan-perumpamaan itu Kami buat untuk manusia agar mereka berfikir". Alam semesta sebagai makhluk, macam-macam makhluk, sifat dan kedudukan serta hubungan antar sesama makhluk. Lingkungan hidup (tumbuhan, hewan dan manusia). Lingkungan mati (tanah air dan udara). Alam nyata (shahadal), alam ghoib. Manusia sebagai makhluk yang paling sempurna, mengenal dirinya, mengenal lingkungannya dan mengenal penciptanya, manusia berhajat kepada tuntunan hidup dari penciptanya (agama). Macam-macam agama dan sumbernya. Arkanul Iman, Wujud Allah berdasarkan ikhtiar, inayah dan logika, asmaul husna, malaikat, kitab, rasul, hari kiamat, qodha dan qodar.

**TIM PAI**

### **UND 110 Pendidikan Pancasila**

**2 (2 – 0)**

Al-Kahfi ayat 60-62 sangat erat berkaitan dengan pendidikan (akhlak) karena merupakan sebuah interaksi yang mengandung unsur-unsur pendidikan di dalamnya. Pembinaan nilai, sikap, dan tingkah laku yang bersumber pada pancasila bagi mahasiswa sebagai warga negara Republik Indonesia yang berpendidikan tinggi. Pengantar, wawasan nusantara, ketahanan nasional, politik strategi nasional, sistem pertahanan keamanan nasional, sistem pertahanan keamanan rakyat semesta.

**TIM PPKn**

### **IPH 110 Biologi**

**3 (3 – 0)**

Pendahuluan: pengertian, pengelompokan biota, ciri biota. Sel: teori sel, struktur dan fungsi sel, reproduksi sel. Molekul biologi: Karbohidrat protein, lemak, asam amino. Respirasi Sel: Pertukaran oksigen, pertukaran karbondioksida. Bioenergi: Pengertian, perubahan energi, energi dan elektron, oksidasi dan reduksi, molekul pemindahan energi, fotosintesa. Dunia tumbuhan: anatomi dan morfologi, reproduksi dan siklus hidup, klasifikasi, contoh. Dunia protista dan monera: sifat dasar, contoh. Dunia hewan: klasifikasi, organ dan sistem organ, reproduksi. Genetika dan evolusi: pewaris sifat, mutasi kromosom dan prinsip evolusi. Biologi lingkungan: pengertian, keseimbangan lingkungan, pencemaran lingkungan.

**Intan Kusumaningrum, S.Si, M.Si**

**Faridah Handayani, S.P, M.P**

### **IPH 111 Ilmu dan Teknologi Pertanian**

**2 (2 – 0)**

Mengenal sejarah, prospek, konsep-konsep dasar tentang teknologi pertanian dan unsur-unsurnya sebagai bidang teknologi dan bidang profesi, serta keterkaitannya pada bidang teknologi dan bidang profesi lainnya. Dalam mata kuliah ini akan dibahas pula konsep industri pertanian (agroindustri) dan peranan teknologi pertanian dalam agroindustri, dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pembangunan nasional.

**Noli Novidahlia, Ir, M.Si**

**Distya Riski Hapsari, S.TP, M.Sc**

**TPG 111 Kimia****3 (2 – 3) P**

Sifat-sifat zat dan pengukurannya, teori atom, daftar berkala, ikatan kimia, sifat-sifat gas, teori kinetika, molekul gas dan teori konsentrasi, sifat-sifat koligatif, kinetika kimia, keseimbangan kimia, hubungan kelarutan dengan Ksp dan konsep asam basa.

**Tiana Fitrilia, S.Pd, M.Si****IPH 120 Matematika****3 (2 – 3)R**

Aljabar pernyataan: pencairan masalah menjadi satu struktur aljabar, cara penarikan kesimpulan yang sah, pembuktian berdasarkan induksi lengkap, pernyataan umum dan khusus. Aljabar gugus: pengertian, pengolahan gugus, gugus bilangan nyata, gugus ganda, hubungan dan fungsi. Vektor dan matrik: vektor: vektor, matrik. Pengolahan matrik: determinan suatu matrik segi, matriks kebalikan.

**Amar Ma'ruf, Ir, M.Si****IPH 150 Ekonomi Umum****3 (2 – 3) R**

Pengertian ekonomi sebagai ilmu sosial. Penentu GNP, elastisitas, marginal, biaya. Biaya rata-rata, marginal rata-rata, produksi rata-rata. Kurva produksi, marginal, demand, suplai, pasar, monopoli.

**Ahmad Syarbaini, S.TP, M.Si****IPH 160 Kewirausahaan****2 (2 – 0)**

Latar belakang dan urgensi memiliki jiwa wirausaha, sikap mental wirausaha, pengembangan diri, motivasi untuk berprestasi, kepemimpinan strategik, teknik dan tahapan dalam melakukan negosiasi dalam bisnis.

**TIM Kewirausahaan****UND 101 Syariah Islamiah****2 (2 – 0)****Prasyarat: Pendidikan Agama Islam**

Arkanul Islam: pengertian syahadatain, shalat (tatacara, upacara, persyaratan thaharah dan hikmahnya), zakat (pengertian dan macam-macam zakat, shodaqoh, fidyah, infaq, hibbah, hadiah, risywah, jizyah), shiam (pengertian dan macam-macam shiam, tatacara, upacara dan hikmah shiam), haji (pengertian, pelaksanaan dan hikmah haji), mu'amalah (pengertian, keluarga, masyarakat, kemerdekaan, persamaan dan persaudaraan)

**Tim PAI****UND 111 Pendidikan Kewarganegaraan****2 (2 – 0)**

Al-Kahfi ayat 60-62 sangat erat berkaitan dengan pendidikan (akhlak) karena merupakan sebuah interaksi yang mengandung unsur-unsur pendidikan di dalamnya. Memupuk sikap dan perilaku sesuai dengan nilai-nilai kejuangan serta patriotisme yang cinta Tanah Air, rela berkorban bagi Bangsa dan Negara. Memahami tentang keragaman dasar kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara yang hendak dikaji, dianalisa dengan penerapan pemikiran yang berdasarkan nilai-nilai Pancasila, Wawasan Nusantara dan Ketahanan Nasional. Menumbuhkan kepribadian Indonesia, berfikir kritis, bersikap rasional, etis, estetis, dinamis, berpandangan luas, bersikap demokratis yang berkeadaban, berwawasan kebangsaan, serta berfikir, bersikap, bertindak komprehensif integral dalam segenap kehidupan nasional.

**TIM PPKn**

**UND 120 Bahasa Indonesia****2 (2 – 0)**

Bahasa Indonesia sebagai alat komunikasi. Bahasa Indonesia sebagai bahasa resmi, bahasa nasional, bahasa Negara dan bahasa buku yang tidak kaku ejaan. Tata kalimat, kalimat tunggal, uraian kalimat, kalimat majemuk, elipsis, kalimat rapatan, jenis-jenis kalimat menurut isi. Diksi, kesatuan, koherensi, penekanan, variasi, pengulangan kalimat, kerangka karangan, ringkasan. Latihan ditekankan pada bacaan serta pemakaian bahasa lisan.

**TIM Bahasa Indonesia****UND 133 Bahasa Inggris****3 (2 – 3) P**

Struktur kalimat, perbendaharaan kata, tata bahasa, ungkapan, *reading comprehension, listening, speaking and writing.*

**TIM Bahasa Inggris****TIP 130 Fisika****3 (2 – 3) P**

Satuan dasar dan vektor. Persamaan Gerak: Hukum Newton I, II dan III. Kerja, energi, daya, momentum dan impuls. Gerak sentripetal/sentrifugal dan besaran-besaran putaran. Gerak selaras dan elastisitas. Persamaan-persamaan gas. Mekanika fluida, statistika, dinamika, kalorimetri, panas laten. Pindah panas, termodinamika HK.1. Elektostatika, kuat medan, potensial dan kapasitor, hambatan dan hukum ohm, rangkaian listrik, panas, daya, arus bolak-balik. Harga RMS, intensitas, teori foton, interferensi dan difraksi.

**Ahmad Syarbaini, S.TP, M.Si****Aminullah, S.TP, M.Si****TIP 161 Manajemen Dasar****2 (2 – 0)**

Sejarah perkembangan manajemen, pengertian manajemen secara fungsional, faktor lingkungan yang dipengaruhi pelaksanaan manajemen dan pendekatan fungsi manajemen sebagai suatu sistem pengelolaan perusahaan. Pengetahuan terkait konsep kepemimpinan, tugas dan peran pemimpin, manager sebagai seorang pemimpin.

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si****TIP 162 Sistem Kesehatan dan Keselamatan Kerja****2 (2 – 0)**

Kebijakan pemerintah mengenai perlindungan terhadap keselamatan kerja, standar kesehatan dan keselamatan kerja, pencegahan kecelakaan kerja, resiko kecelakaan kerja, manajemen keselamatan kerja, alat-alat pengaman, peraturan ketenagakerjaan, metode dan jenis metode kerja.

**Dr. Miftahudin, S.Si, M.Si****TIP 170 Aplikasi Komputer Untuk Industri****3 (2 – 3) P**

Pada mata kuliah ini mahasiswa dibekali pengetahuan temporer tentang teknologi informasi dan komunikasi penerapannya pada agroindustri. Komponen perangkat keras dan lunak komputer, program *microsoft office*. Beberapa penerapan program pengolahan data untuk masalah-masalah teknologi pertanian (penggunaan *software* SPSS): pengantar program terpakai.

**Delfitriani, S.TP, M.Si**

**UND 200 Pendidikan Kampus Bertauhid****3 (2-1) R**

Pengenalan, pengetahuan, pemahaman, analisis, dan melakukan penilaian yang berdasarkan pada paradigma tauhid terhadap beberapa konsep adab keilmuan, pendidikan sehingga keilmuan berkembang secara harmonis antara iman, akhlak dan amal, dan dapat memberikan kemaslahatan dunia dan akhirat.

**TIM PKT****TIP 212 Mikrobiologi Industri****3 (2 – 3) P**

Sejarah mikrobiologi, biologi sel mikroba, ciri-ciri mikroba prokariota dan eukariota, metabolisme sel, klasifikasi mikroba, faktor pertumbuhan, hubungan antar mikroba, media dan sterilisasi, perhitungan mikroba. Praktikum ini meliputi pengamatan morfologi sel *yeast*, bakteri, jamur, dan cara identifikasi dan karakterisasi mikroba, pengecatan mikroba, perhitungan mikroba secara langsung dan tak langsung.

**Titi Rohmayanti, S.Si, M.Si****IPH 221 Kalkulus****3 (3 – 0)**

Pengertian dan jenis fungsi, barisan, limit fungsi, titik ekstrim fungsi naik dan fungsi turun. Teori *Roole*: pengertian, teori harga menengah, aturan *L. Hospital*. Integral: pengertian, integral tak teratur, teknik pengintegralan, integral tentu, pemakaian integral tentu.

**Amar Ma'ruf, Ir, M.Si****TIP 232 Prinsip Dasar Rekayasa Proses****2 (2 - 0)**

Pada mata kuliah ini diberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa untuk menguasai prinsip-prinsip dasar perhitungan rekayasa proses, mencakup pengertian tentang satuan, konversi, perhitungan secara matematik dan perhitungan neraca bahan dan neraca panas pada berbagai kondisi proses.

**Fina Uzwatania, S.TP, MSi****TIP 240 Pengetahuan Bahan Industri Agro****3 (2 – 3) P**

Karakteristik material (*raw material, auxillaries materials, packaging materials*, dan evaluasinya). Kimia bahan hasil pertanian basis: karbohidrat, protein, lemak. Pengetahuan bahan non-pangan (polimer, minyak atsiri, bahan penyegar, oleokimia, rempah dan bahan obat, karet, kertas, lemak, lilin, *derivated product*), bahan tambahan.

**Fina Uzwatania, S.TP, M.Si****TIP 263 Metode Penyajian Ilmiah****2 (2 – 0)**

Artikel: pengertian, bentuk dan sifat, media yang memuat, ciri, sistematika penulisan, landasan dalam penulisan, kerangka tulisan. Proses pemindahan informasi ilmiah: cara, jenis penerbit, klasifikasi, menelusur dan mencatat pustaka/informasi, daftar pustaka, catatan kaki dan catatan akhir. Penulisan makalah: sifat dan ciri-ciri, jenis-jenis makalah. *Project Statement (PS)*: pendekatan, sistematika penulisan, kerangka tulisan, teknik presentasi. Skripsi: sistematika penulisan, kerangka tulisan.

**TIM MPI**

**IPH 264 Manajemen Lingkungan Industri Agro****2 (2 – 0)**

Pendahuluan, dampak pembangunan dan industri bagi lingkungan, permasalahan limbah di perkotaan, pembangunan berkelanjutan, teknologi bersih), hukum dan regulasi (UU lingkungan hidup dan yang terkait, PP tentang limbah dan lingkungan, perda pendukung, analisis dampak lingkungan (KA-ANDAL, RPL, RKL, Audit lingk)). Konsep dasar ekonomi lingkungan, valuasi lingkungan, manajemen limbah (limbah padat, limbah cair, limbah kawasan industri, limbah perkotaan), ISO 14000.

**Dr. Miftahudin, S.Si, M.Si****TIP 265 Manajemen Pemasaran****2 (2 – 0)**

Pengenalan konsep dalam proses komersialisasi teknologi yang melibatkan valuasi teknologi, menerjemahkan teknologi menjadi solusi (produk/jasa) bagi pelanggan dan menghasilkan nilai ekonomi dan/atau sosial; faktor-faktor yang mempengaruhi kesuksesan komersialisasi teknologi; strategi komersialisasi teknologi; difusi teknologi dan penerimaan pasar. Mempelajari teknik-teknik *trend* pasar, teknologi, dan tingkah laku pelanggan; mengidentifikasi karakteristik pengguna/pelanggan dan ukuran pasar; mengidentifikasi peluang; memunculkan konsep produk yang memenuhi keinginan dan kebutuhan pelanggan. Membahas tentang menilai potensi penerimaan pasar (*feasibility, viability desirability*) melalui *rapid prototyping*.

**Delfitriani, S.TP, M.Si****TIP 222 Teknik Tata Cara Kerja****2 (2 – 0)**

Guna mendapatkan metode kerja yang lebih baik meliputi studi gerak dan studi waktu. Studi gerak mempelajari penyusunan gerakan kerja untuk menghasilkan tata cara kerja (metode kerja) yang paling efektif dan efisien dengan memperhatikan kelebihan dan kekurangan manusia. Sedangkan studi waktu kerja dilakukan melalui pengukuran kerja. Berbagai teknik pembuatan peta kerja keseluruhan dan peta kerja setempat. Selanjutnya dilakukan analisis hasil pengukuran kerja sehingga dapat memberikan rekomendasi perbaikan produktivitas kerja.

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si****IPH 223 Metode Statistika****3 (2 – 3)R**

Pengumpulan data dan penataan data: daftar frekuensi dan frekuensi kumulatif, ukuran pemusatan dan penyebaran, populasi, contoh, fungsi sebaran berbagai statistika. Pengujian hipotesis mengenai proporsi, rataan dan ragam populasi. Regresi dan korelasi sederhana.

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si****TIP 224 Matematika Industri****2 (2 – 0)**

Mempelajari mengenai persamaan diferensial linier, matriks dan determinan, vektor dan ruang vektor, transformasi linier dan sifat-sifatnya, penggunaan bilangan kompleks untuk menyelesaikan persamaan diferensial linier, sistem persamaan diferensial linier dengan contoh-contoh.

**Amar Ma'ruf, Ir, M.Si**

**TIP 241 Satuan Proses****2 (2 – 0)**

Penjelasan mengenai proses-proses konversi kimiawi, biokimiawi dan biologis bahan hasil pertanian yang didasarkan pada konversi bahan mengandung karbohidrat, protein, minyak lemak, pigmen, *flavor*, *fragrance*, dan alkaloid. Contoh-contoh proses konversi kimiawi, biokimiawi dan biologis yang dapat terjadi pada bahan-bahan tersebut diantaranya adalah hidrolisis, oksidasi, reduksi, esterifikasi, hidrogenasi, polimerisasi, amidasi, etoksilasi, karamelisasi, fermentasi, isomerisasi, dll

**Fina Uzwatania, S.TP, M.Si****TIP 264 Manajemen Sumber Daya Manusia****2 (2 – 0)**

Perkembangan sumber daya manusia di tingkat global, *job analysis* dan *job design*, *Human Resources Planning*, rekrutmen dan seleksi tenaga kerja, *placement*, PHK dan orientasi *training* dan pengembangan tenaga kerja, penilaian karya, *job evaluation* dan sistem kompensasi perencanaan karir, *learning process* dan dinamika kelompok integrasi TK (motivasi, konflik, kepuasan kerja, *stress*), pemeliharaan TK (kepemimpinan, komunikasi, *stress* dan keselamatan kerja).

**Ahmad Syarbaini, S.TP, M.Si****TIP 271 Algoritma dan Pemrograman Komputer****3 (2 – 3) R**

Mata kuliah ini membahas pemahaman dan penggunaan algoritma yang dijadikan dasar untuk melakukan analisis suatu permasalahan yang berkaitan dengan logika yang diimplementasikan ke dalam suatu bahasa pemrograman. Sebagian besar mata kuliah ini berupa latihan-latihan secara intensif guna meningkatkan kemampuan para mahasiswa dalam mencari suatu solusi dalam permasalahan logika yang dihadapi yang dituangkan ke dalam algoritma dan diimplementasikan ke dalam suatu Bahasa pemrograman. Pada mata kuliah ini juga diberikan penerapan komputer dengan bahasa pemrograman Java: pengenalan bahasa pemrograman java; konsep elemen dan *object-oriented programming* (OOP); objek dalam pengendalian program; konsep dan struktur array dalam JAVA; konsep dan aplikasi *inheritance*, *sorting*, dan *searching*; basis data dengan MySQL.

**Delfitriani, S.TP, M.Si****TIP 272 Menggambar Teknik****3 (2 – 3) R**

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

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si****TIP 280 Teknologi Limbah****3 (3 – 0)**

Pendahuluan (karakteristik limbah padat, cair, gas, dan limbah agroindustri), pengolahan limbah (pengolahan limbah padat, cair, gas dan B3), pemanfaatan limbah (pemanfaatan limbah untuk lingkungan dan pertanian, pangan dan pakan, dan untuk kerajinan).

**Dr. Miftahudin, S.Si, M.Si**

**TIP 327 Statistika Industri****3 (2 – 3) R**

Konsep perancangan percobaan (satu faktor dan faktorial) dan aplikasinya menggunakan *software* SPSS; *machine learning linear regression (univariate dan multivariate)*, *principal component analysis*, *machine learning clustering*, *machine learning classification*, serta aplikasinya menggunakan bahasa pemrograman R.

**Delfitriani, S.TP, M.Si****TIP 326 Riset Operasional****3 (3 – 0)**

Definisi persoalan programan linier beserta asumsi-asumsi yang digunakannya; formulasi masalah ke dalam bentuk programan linier; solusi basis dari persoalan program linier dimulai dari solusi secara grafis, karakteristik solusi grafis yang menjadi dasar bagi metode simpleks, solusi basis secara aljabar; konsep metode simpleks; metode simpleks dalam bentuk tabel; berbagai solusi yang mungkin ditemui: solusi tunggal, solusi banyak, solusi tak terbatas, tidak adanya solusi yang layak; *integer programming*, *goal programming*, analisis sensitivitas secara grafis dan secara simpleks; konsep dualitas dan interpretasi ekonomisnya; bentuk-bentuk khusus dari program linier: model transportasi, *transshipment* dan penugasan.

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si****TIP 331 Mesin dan Peralatan Industri****2 (2 – 0)**

Mata kuliah ini mempelajari konsep mesin dan peralatan yang digunakan di Industri khususnya Industri dari produk-produk hasil pertanian menjadi produk yang dapat dikonsumsi. Peralatan yang dipelajari diantaranya alat destilasi, perajangan (*slicing*), pengeringan (*drying*), penepungan (*milling*), goreng sanangan (*frying*), sortasi, penggilingan, oven dan pengadukan, pamarutan (*size reduction*), *press (extracting)*, *vacuum frying*, pengemasan (*packaging*), pemisahan cairan dengan gaya sentrifugal (*centrifuge*), *rotary evaporator*.

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si****TIP 334 Satuan Operasi****3 (2 – 3) R**

Prinsip dasar satuan operasi, unit dan dimensi, neraca massa dan neraca energi, aplikasi aliran fluida, aplikasi pindah panas, evaporasi, separasi, pengeringan dan pendinginan, destilasi.

**Amar Ma'ruf, Ir, M.Si****TIP 351 Ekonomi Teknik****2 (2 – 0)**

Ekonomi teknik merupakan sisi yang berhubungan dengan uang dari keputusan yang dibuat para insinyur sewaktu mereka bekerja memposisikan sebuah perusahaan agar mampu laba dalam pasar yang sangat kompetitif sehingga dapat memberikan kemaslahatan dunia dan akhirat. Pengertian ekonomi teknik; konsep nilai uang dan waktu; perhitungan bunga modal; *present value*, *annual rate value*, biaya investasi, biaya operasi, perbandingan dua investasi, penilaian investasi: NPV, IRR, BEP, *payback period*.

**Delfitriani, S.TP, M.Si****TIP 381 Perencanaan Pengendalian Produksi****3 (3 – 0)**

Ruang lingkup strategi produksi dan operasi, peramalan, perencanaan agregat dan disagregasi, pengendalian persediaan (*deterministic*, *probabilistic* dan *uncertainty*), *material requirement planning* (MRP) II dan *capacity requirement planning* (CRP), *scheduling* (tenaga kerja dan mesin), *just in time production*.

**Ahmad Syarbaini, S.TP, M.Si**

**TIP 369 Manajemen Rantai Pasok****2 (2 – 0)**

Pada mata kuliah ini dipelajari: konsep operasional dan strategi rantai pasok yang kompetitif serta pengukuran kinerja; terminologi dasar dan operasi rantai pasok dalam konteks lingkungan bisnis; desain jaringan kerja rantai pasok, bisnis proses dalam logistik, manajemen rantai pasok halal, *sourcing* dan kebijakan yang efektif dalam manajemen persediaan, variabilitas permintaan, peramalan dan *lead time* pada tingkat persediaan dan biaya.

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si****TIP 368 Tata Letak dan Penanganan Bahan****3 (2 – 3) R**

Matakuliah ini dirancang untuk memberikan mahasiswa pemahaman dan keterampilan yang komprehensif dalam desain dan integrasi tata letak pabrik dan penanganan bahan mencakup faktor, metode dan teknik penentuan lokasi fasilitas, pemilihan dan pengelolaan peralatan penanganan bahan.

**Delfitriani, S.TP, M.Si****TIP 328 Teknik Pemodelan dan Optimasi Proses****2 (2 – 0)**

Mata kuliah ini mencakup pengetahuan mengenai *system thinking* atau cara berpikir sistemik, klasifikasi model, kegunaan pemodelan sistem dan penerapannya sebagai perangkat analisis dan sintesis dalam pengambilan keputusan dan perencanaan di bidang teknologi industri pertanian. Simulasi model menggunakan aplikasi pemodelan, pemodelan kualitatif menggunakan *Intrepretative Structural Modeling* (ISM) dan pemodelan dinamik.

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si****IPH 333 Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan****3 (2 – 3) P**

Mata kuliah ini memberikan pengetahuan tentang pengemasan pangan yang terintegrasi dari aspek ilmu, teknik dan ekonomi. Mata kuliah ini mengajarkan tentang jenis-jenis bahan yang digunakan sebagai bahan kemasan pangan meliputi polimer plastik, logam, kertas, selulose dan karton, gelas dengan menitik beratkan pada sifat-sifat kimia dan fisik, teknik produksi/pembuatan suatu bahan kemasan, interaksi dengan bahan pangan dan metode yang digunakan untuk memilih dan menguji suatu bahan kemasan.

**Titi Rohmayanti, S.Si., M.Si****IPH 365 Sistem Manajemen Halal****3 (3 – 0)**

Pengetahuan mengenai produk-produk halal haram menurut Qur'an dan hadist. Pengetahuan bahan-bahan industri berbasis hewani, nabati, kimia dan mikrobiologi ditinjau dari segi haram halal. Selain itu dibahas pula mengenai sistem produksi halal dengan dukungan sistem jaminan halal.

**Lia Amalia, S.T, S.S, M.T****TIP 325 Teknik Optimasi****2 (2 – 0)**

Pada mata kuliah ini dibahas prinsip dasar pemodelan, pengembangan model dalam proses, teori dan model teknik optimasi non-linier, *Response Surface Method* (RSM) dan *global optimization method* serta penerapannya dalam agroindustri.

**Delfitriani, S.TP, M.Si**

**TIP 382 Rekayasa proses****2 (2 – 0)**

Tahapan sintesis proses, penyusunan *block diagram*, *process flow diagram* (PFD), *engineering flow diagram* (EFD), pemilihan unit operasi dan unit proses, penyusunan neraca massa dan neraca energi. Kuliah ini juga mengasah mahasiswa untuk merekayasa dan mensimulasikan proses menggunakan software HYSYS, analisis HAZOP (*hazard and operability study*) dan penyusunan *piping and instrumentatation diagram* (P&ID).

**Fina Uzwanita, S.TP, M.Si****TIP 383 Pengendalian Mutu****2 (2 – 0)**

Matakuliah pengendalian mutu mencakup karakteristik mutu, system jaminan mutu, cara pengawasan dan pengendalian mutu industri, HACCP, teknik dan persetujuan *sampling*, peta kendali proses, kapasitas proses, pemahaman sifat bahan dan perubahan selama proses, aplikasi teknologi dalam standarisasi dan spesifikasi produk.

**Noli Novidahlia, Ir., M.Si****TIP 480 kuliah Kerja Nyata/ KKN****3**

Pada mata kuliah ini diberikan pengetahuan dan keterampilan terkait dengan integrasi kegiatan pendidikan dan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa TIP untuk secara langsung, berkontribusi dalam penyelesaian masalah terkait dengan agroindustri, melalui tahapan memahami permasalahan, memberikan alternatif solusi, merealisasikan alternatif solusi dan mengevaluasi implementasi solusi.

**Panitia KKN****TIP 484 Perencanaan Proyek Industri****3 (3 – 0)**

Penyusunan rencana bisnis, Perancangan produk dan proses, Perencanaan lokasi, Penjadwalan proyek (CPM-PERT, *Gantt Chart*), perencanaan kapasitas dan pemilihan proses, pengetahuan tentang investasi dan *capital budgeting*, analisis kelayakan proyek (legal, teknik dan teknologi, pasar dan pemasaran, finansial, SDM).

**Ahmad Syarbaini, S.TP, M.Si****TIP 485 Perancangan Pabrik****3 (3 – 0)**

Perancangan pabrik di bidang Agroindustri mulai dari aspek kelayakan pendirian pabrik, penentuan lokasi dan aspek teknik serta teknologi lainnya. Diantaranya pemilihan teknologi proses, sistem produksi, neraca massa dan energi, diagram pemipaan dan instrumentasi, penanganan limbah serta sistem kerja dan keselamatan kerja.

**Aditia Ginantaka, S.TP., M.Si****TIP 490 Praktik Lapang****4**

Kegiatan praktik lapang bertujuan untuk memperluas wawasan calon sarjana teknologi industri pertanian dalam perencanaan, pengelolaan dan pengendalian suatu industri pangan. Jenis kegiatan yang dilakukan adalah magang atau latihan kerja, pengamatan lapang dalam unit-unit yang ada pada suatu industri/instansi tempat berpraktik lapang, selama beberapa waktu tertentu. Disamping itu sekaligus mencoba menerapkan ilmu yang diterima dalam kuliah pada dunia industri, baik industri kecil, menengah maupun besar atau instansi tempat praktik lapang.

**Panitia PL**

**TIP 491 Kolokium** **1**  
Penyajian ilmiah usulan penelitian, teknik presentasi dan komunikasi rencana penelitian, penguasaan metode penelitian dan penyempurnaan rencana penelitian.

**Panitia Kolokium**

**TIP 492 Seminar** **1**  
Penyajian ilmiah hasil penelitian, studi kasus, hasil praktik lapang. Kapita selekta atau studi literatur dan usulan penelitian.

**Panitia Seminar**

**TIP 493 Skripsi** **6**  
Masalah khusus berupa laporan hasil penelitian di laboratorium, survei lapangan, studi kasus atau kegiatan serupa lainnya yang didalamnya mengandung unsur perencanaan, desain, pengendalian proses atau studi perbandingan.

**Panitia Skripsi**

## **MATA KULIAH PILIHAN SEMESTER GANJIL**

**TIP 486 Standarisasi dan Sertifikasi Manajemen Industri** **3 (3 – 0)**  
Pengetahuan mengenai kesesuaian produk industri, spesifikasi teknis dan tata cara pengujian standar produk industri. Penerbitan berbagai sertifikat untuk industri diantaranya sertifikasi produk komoditas pertanian serta makanan dan minuman sesuai SNI, Halal, skema sertifikasi sistem manajemen seperti ISO 9000, ISO 14000, OHSAS 18000, HACCP, GMP.

**Dr. Miftahudin, S.Si, M.Si**

**TIP 442 Industri Minyak dan Oleokimia** **3 (2 – 3) P**  
Membahas mengenai definisi, klasifikasi, dan sumber-sumber minyak, penggunaan minyak dalam industri oleokimia; sifat-sifat fisika, kimia minyak; cara-cara ekstraksi minyak kasar meliputi cara mekanis, cara kimia, rendering, cara enzimatis beserta faktor-faktor yang harus diperhatikannya; masalah-masalah yang terjadi pada proses ekstraksi beserta cara mengatasinya; jenis-jenis kotoran yang terdapat pada minyak kasar dan tahapan pemurnian minyak kasar meliputi *degumming*, deasidifikasi, dekolorisasi, deodorisasi dan interesterifikasi; penilaian kualitas minyak serta kerusakan-kerusakan yang terjadi pada minyak (dari saat ekstraksi sampai dengan penggunaan), serta mekanisme perubahan yang terjadi; serta pembuatan beberapa produk berbasis menjadi oleokimia seperti asam lemak, gliserol, sabun, diterjen, pelumas, biodiesel, dan lain sebagainya.

**Fina Uzwatania, S.TP, M.Si**

**TIP 443 Teknologi Bahan Penyegar** **3 (2 – 3) P**  
Membahas penyebaran komoditas perkebunan di Indonesia, karakteristik komoditas perkebunan, teknologi proses serta pengawasan mutu produk primer dan olahan hasil perkebunan meliputi teh, kopi, kakao dan tembakau. Disamping itu dijelaskan juga tentang cara-cara pengukuran parameter mutu produk

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si**

**TIP 487 Teknologi Produksi Bersih****2 (2 – 0)**

Konsep produksi bersih, langkah-langkah dalam mencapai produksi bersih, Pengukuran terhadap sumberdaya (*footprint dan ecological rucksack*), pengukuran terhadap produk (TRI, LCA), sertifikasi (*ecolabelling dll*), perencanaan dan pengelolaan pencapaian produksi bersih.

**Dr. Miftahudin, S.Si, M.Si****MATA KULIAH PILIHAN****SEMESTER GENAP****TIP 413 Bioteknologi****3 (3 – 0)**

Membahas rincian proses yang signifikan dan produk dalam industri bioteknologi dan kegiatan komersial berbasis biologi. Materi yang ada didalamnya adalah: mengulas kembali karakteristik serta klasifikasi mikroorganisme pada umumnya, pembahasan lebih lanjut mengenai pemanfaatan mikroorganisme di dalam industri dan yang menyebabkan kerusakan bahan di dalam industri hasil pertanian; (2) dasar-dasar biokimia seperti metabolisme karbohidrat, lemak dan protein; (3) pemanfaatan mikroba dalam industri pengolahan hasil pertanian, seperti teknologi fermentasi alkohol, asam sitrat, asam asetat, MSG, antibiotika, asam amino, vitamin dan enzim serta produk industri lainnya.

**Fina Uzwatania, S.TP, M.Si****TIP 488 Energi Industri Agro****3 (3 – 0)**

Berisi pengetahuan tentang energi terbarukan, konversi energi, sumber-sumber energi di alam, proses perpindahan energi di bumi, macam-macam sumber energi, energi angin, gelombang, konversi energi secara kimia dan biologi.

**Dr. Miftahudin, S.Si, M.Si****TIP 445 Teknologi Pati dan Gula****3 (2 – 3) P**

Klasifikasi karbohidrat dan pati, struktur pati, sifat-sifat pati, hidrolisa pati, ekstraksi pati, modifikasi pati dan produk berbahan dasar pati.

**Fina Uzwatania, S.TP, M.Si****TIP 429 Analisis Sistem dan Pengambilan Keputusan****3 (2 – 3) R**

Memperkenalkan mahasiswa dalam upaya membantu pengambilan keputusan melalui penggunaan data dan model-model keputusan untuk memecahkan masalah-masalah yang sifatnya semi terstruktur dan tidak terstruktur. Dalam mata kuliah ini juga diperkenalkan Sistem Penunjang Keputusan dimana akan dilatih dan mengadakan suatu prosedur pemrosesan data dan informasi yang berorientasi pada penggunaan model untuk menghasilkan berbagai jawaban yang dapat membantu manajemen dalam pengambilan keputusan. Melatih mahasiswa untuk dapat mengambil keputusan melalui berbagai tahapan ilmiah yakni tahap intelegensi, tahap perancangan, tahap pemilihan serta tahap implementasi. Memperkenalkan teknik keputusan dengan penggunaan berbagai komputasi menggunakan atau tidak menggunakan komputer sehingga mampu menghasilkan berbagai alternatif keputusan untuk membantu manajemen dalam menangani berbagai permasalahan yang terstruktur ataupun tidak terstruktur dengan menggunakan data dan model.

**Aditia Ginantaka, S.TP, M.Si**

**TIP 445 Teknologi Atsiri dan Fitofarmaka****3 (2 – 3) P**

Sejarah dan perkembangan industri minyak atsiri, sumber-sumber minyak atsiri, sifat fisiko kimia, penentuan mutu minyak atsiri, proses ekstraksi (pengepresan, solven dan menggunakan lemak), proses pemurnian, pengemasan dan penyimpanan.

**Fina Uzwanania, S.TP, M.Si****L. Dosen Tetap Program Studi**

Berdasarkan SK Dekan daftar dosen tetap program studi Teknologi Industri Pertanian adalah :

<b>No</b>	<b>Dosen</b>	<b>Kelompok Keilmuan/Keahlian</b>
1	Amar Ma'ruf, Ir., M.Si	Teknologi proses dan Lingkungan
2	H. Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si	Rekayasa Sistem dan Manajemen Industri
3	Aditia Ginantata, S.TP., M.Si	Rekayasa Sistem dan Manajemen Industri
4	Miftahudin, S.Si., M.Si	Teknologi proses dan Lingkungan
5	Fina Uzwanania, S.TP., M.Si	Teknologi proses dan Lingkungan
6	Delfitriani, S.TP., M.Si	Rekayasa Sistem dan Manajemen Industri

## 5.2. TEKNOLOGI PANGAN

### A. PENETAPAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL)

#### a. Penetapan Profil Lulusan

(Dirumuskan dari hasil tracer study, analisis SWOT, masukan asosiasi, masukan stake holders, kebijakan universitas/fakultas/program studi)

PARAMETER DESKRIPSI	PROFIL LULUSAN
P1	Praktisi Industri Pangan ( <i>Research and Development, Quality Control</i> , Produksi, penyelia halal internal)
P2	Asisten Peneliti
P3	Auditor Keamanan dan Kehalalan Pangan
P4	Wirausahawan di Bidang Pangan

#### b. Penetapan Kemampuan yang Diturunkan dari Profil Lulusan

(Dirumuskan dari hasil tracer study, analisis SWOT, masukan asosiasi, masukan stake holders, kebijakan universitas/fakultas/program studi)

PARAMETER DESKRIPSI	PROFIL LULUSAN	DESKRIPSI KEMAMPUAN
P1	Praktisi Industri Pangan ( <i>Research and Development, Quality Control</i> , Produksi, Penyelia Halal Internal)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mampu melakukan prinsip pengembangan produk pangan</li><li>2. Mampu melakukan pengawasan mutu produk pangan mulai dari bahan baku hingga produk akhir</li><li>3. Mampu menerapkan prinsip pengolahan dan mengatur jalannya pembuatan produk pangan</li><li>4. Mampu mempersiapkan proses sertifikasi halal dan mengkoordinasikan penerapan sistem jaminan halal di perusahaan</li></ol>
P2	Asisten Peneliti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mampu membantu, melaksanakan penelitian sesuai prosedur, mengkompilasi dan menganalisis data hasil penelitian</li><li>2. Mampu membantu mempublikasikan hasil penelitian pada media ilmiah atau populer</li></ol>
P3	Auditor Keamanan dan Kehalalan Pangan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mampu memverifikasi kecukupan prosedur dan implementasi sistem keamanan pangan</li><li>2. Mampu memverifikasi kecukupan prosedur dan implementasi sistem jaminan halal.</li></ol>

<b>P4</b>	Wirausahawan di Bidang Pangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu menemukan ide kreatif berbasis ilmu dan teknologi pangan</li> <li>2. Mampu menciptakan produk inovasi yang berdayaguna dalam bidang pangan</li> <li>3. Mampu menciptakan lapangan kerja</li> <li>4. Mampu memahami dan menerapkan proses bisnis dalam suatu usaha</li> </ol>
-----------	-------------------------------	--

### c. Profil Lulus Lulusan dan Deskripsinya

<b>PARAMETER DESKRIPSI</b>	<b>PROFIL LULUSAN</b>	<b>DESKRIPSI PROFIL</b>
<b>P1</b>	Praktisi Industri Pangan ( <i>Research and Development, Quality Control, Produksi, Penyelia Halal Internal</i> )	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengkaji dan pengembang produk-produk berbasis pangan dan bahan tambahan pangan</li> <li>2. Penguji, pengkaji, dan pengawas kualitas pangan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan</li> <li>3. Pengatur dan pengawas keberlangsungan jalannya produksi produk pangan</li> <li>4. Penanggungjawab terlaksananya sistem jaminan halal untuk proses sertifikasi di Perusahaan</li> </ol>
<b>P2</b>	Asisten Peneliti	Pelaksana penelitian yang menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan serta memiliki kemampuan mengaplikasikan keilmuan untuk kegiatan riset dan pengembangan teknologi pangan
<b>P3</b>	Auditor Keamanan dan Kehalalan Pangan	Verifikator kecukupan prosedur dan bukti implementasi sistem keamanan pangan atau sistem jaminan halal
<b>P4</b>	Wirausahawan di Bidang Pangan	Pelaku usaha yang dapat bekerja dalam menghasilkan barang dan jasa dalam bidang pangan

## **B. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)**

### **1) Rumusan CPL**

#### **a) Sikap**

Sikap merupakan perilaku benar dan berbudaya yang terbangun dari terinternalisasi dan aktualisasi nilai dan norma selama proses belajar dan kehidupan akademik dikampus baik terstruktur maupun tidak terstruktur. Sikap terbentuk melalui proses spiritual dan sosial dalam bentuk pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat.

#### **b) Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan cerminan terhadap penguasaan konsep, teori dan metode dan/atau falsafah bidang ilmu tertentu secara sistematis yang diperoleh melalui penalaran dan terakumulasi selama proses pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/atau pengabdian masyarakat yang terkait pembelajaran. Unsur pengetahuan ini secara jelas harus menunjuk bidang ilmu atau gugus pengetahuan yang menggambarkan program studi dengan menyatakan tingkat penguasaan, keluasan dan kedalaman pengetahuan yang harus dikuasai para lulusannya. Rumusan pengetahuan harus memiliki kesetaraan dengan Standar Isi Pembelajaran dalam SN DIKTI.

#### **c) Keterampilan Umum**

Keterampilan merupakan perwujudan akhir dari proses transformasi potensi yang ada dalam setiap individu pembelajar menjadi kompetensi atau kemampuan yang aplikatif, bermanfaat. Keterampilan/kemampuan kerja tercermin melalui mekanisme unjuk kerja berdasarkan pada konsep, teori, metode, bahan, dan/atau instrumen sesuai dengan bidangnya, yang terbentuk melalui pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, serta keikutsertaan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Keterampilan umum adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan dalam rangka menjamin kesetaraan kemampuan lulusan sesuai tingkat program dan jenis pendidikan tinggi dan sesuai dengan ketentuan pada SD DIKTI. Penambahan unsur keterampilan umum dimungkinkan untuk menjadi ciri perguruan tinggi pada para lulusannya.

#### **d) Keterampilan Khusus**

Keterampilan khusus adalah keterampilan yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan sesuai dengan bidang keilmuan program studi, yang terkait dengan metode yang digunakan dalam kerja tersebut, tingkat mutu yang harus dicapai dan kondisi/proses dalam mencapai hasil tersebut. Lingkup dan tingkat

keterampilannya harus memiliki kesetaraan dengan seperti yang dideskripsikan CP KKNI menurut jenis dan jenjang pendidikan.

### C. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

#### 1. ASPEK SIKAP

Aspek	Capaian Pembelajaran
Sikap (S)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berakhlak mulia melalui sikap dan perilaku yang patuh dalam melaksanakan ajaran agama yang dianutnya, toleran terhadap pelaksanaan ibadah agama lain, serta hidup rukun dengan pemeluk agama lain (Religius)</li> <li>2. Menampilkan sikap, perkataan, dan tindakan yang menyebabkan orang lain merasa senang dan aman atas kehadiran dirinya (Cinta Damai)</li> <li>3. Menunjukkan Cara berpikir, bertindak, dan berwawasan yang menempatkan kepentingan bangsa dan negara di atas kepentingan diri dan kelompoknya (Semangat Kebangsaan)</li> <li>4. Menunjukkan cara berpikir, bersikap, dan bertindak yang menilai sama hak dan kewajiban dirinya dan orang lain (Demokratis)</li> <li>5. Menunjukkan Cara berpikir, bersikap, dan berbuat yang menunjukkan kesetiaan, kepedulian, dan penghargaan yang tinggi terhadap bahasa, lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, dan politik bangsa (Cinta Tanah Air)</li> <li>6. Menampilkan sikap dan tindakan yang menghargai perbedaan agama, suku, etnis, pendapat, sikap, dan tindakan orang lain yang berbeda dari dirinya (Toleransi)</li> <li>7. Menampilkan sikap dan tindakan yang selalu ingin memberi bantuan kepada orang lain dan masyarakat yang membutuhkan (Peduli Lingkungan)</li> <li>8. Menampilkan sikap dan tindakan yang selalu berupaya mencegah kerusakan lingkungan alam di sekitarnya dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang sudah terjadi (Peduli Sosial)</li> <li>9. Menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan (Disiplin)</li> <li>10. Berakhlak mulia melalui sikap dan tindakan yang mendorong dirinya untuk menghasilkan sesuatu yang berguna bagi masyarakat, mengakui, dan menghormati keberhasilan orang lain (Menghargai Prestasi)</li> <li>11. Berakhlak mulia dengan perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan (Jujur)</li> <li>12. Membentuk kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai sumber bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya (Gemar Membaca)</li> <li>13. Berakhlak mulia dengan sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa (Tanggung Jawab)</li> </ol>

	<p>14. Menunjukkan sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajari, dilihat, dan didengar (Rasa Ingin Tahu)</p> <p>15. Menampilkan sikap mujahid melalui perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar, tugas, dan menyelesaikan tugas dengan sebaik-baiknya hanya karena Allah Subhanahuwata'ala (Kerja keras)</p> <p>16. Menunjukkan cara berpikir dan melakukan sesuatu yang menghasilkan cara atau hasil baru berdasarkan sesuatu yang telah dimiliki (Kreatif)</p> <p>17. Menunjukkan Sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas (Mandiri)</p> <p>18. Menunjukkan sikap yang memiliki motivasi berprestasi yang tinggi, kreatif, inovatif, tanggung jawab, mandiri, percaya diri, berorientasi pada proses, orisinal, dan berani menghadapi resiko (Kewirausahaan)</p> <p>19. Menunjukkan sikap yang memiliki kemampuan mengamati kesulitan dan mengolah kesulitan tersebut dengan kecerdasan yang dimiliki sehingga menjadi sebuah tantangan untuk diselesaikan (Kejuangan)</p> <p>20. Menunjukkan pribadi yang memiliki kecintaan, ketaatan dan menjalaan dan mengamalkan syariat dengan baik dan benar (Takwa)</p> <p>21. Berakhlak dan berbudi pekerti mulia dengan cara berbuat kebaikan, bergaul, bersahabat, berkomunikasi dan menjadi pribadi yang bermanfaat untuk umat dan dunia sebagai perwujudan ramatan lilalamin (Berakhlak dan berbudi pekerti mulia)</p>
--	--

## 2. Aspek Pengetahuan

Berdasarkan Permendiknas No.44 Tahun 2015 Pasal 7 Ayat 3, bahwa Rumusan pengetahuan dan keterampilan khusus sebagai bagian dari capaian pembelajaran lulusan wajib disusun oleh:

- a. forum program studi sejenis atau nama lain yang setara; atau
- b. pengelola program studi dalam hal tidak memiliki forum program studi sejenis.

Aspek	Capaian Pembelajaran/Indikator
Pengetahuan (P)	<p>4.13.1.1. Menguasai prinsip ilmu pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi, keamanan pangan, rekayasa dan pengolahan pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, dan ilmu pangan terapan).</p> <p>4.13.1.2. Menguasai prinsip penjaminan mutu, penjaminan kehalalan pangan dan regulasi pangan</p> <p>4.13.1.3. Menguasai topik yang berkaitan dengan ilmu pertanian dalam arti luas dan teknologinya.</p> <p>4.13.1.4. Menguasai pengetahuan tentang kemampuan komputer dan statistika serta aplikasinya dalam pemecahan masalah di bidang ilmu dan teknologi pangan</p> <p>4.13.1.5. Menguasai konsep dasar tentang islam secara menyeluruh</p>

	<p>4.13.1.6. Menguasai profesionalisme dalam kebhinekaan dan nilai-nilai pancasila yang dapat diterapkan dalam berbagai aspek kehidupan</p> <p>4.13.1.7. Menguasai jenis komunikasi, cara berfikir kritis dan analitis</p> <p>4.13.1.8. Menguasai pembelajaran sepanjang hayat</p> <p>4.13.1.9. Menguasai pengetahuan berorganisasi (pengelolaan waktu, pengelolaan kegiatan) dan jenis interaksi (kerjatim, mentoring, kepemimpinan, jaringan, <i>interpersonal skill</i>)</p> <p>4.13.1.10. Menguasai cara mengakuisisi berbagai sumber informasi (tertulis, elektronik, database, internet)</p>
--	--

### 3. Aspek Keterampilan Khusus

Aspek	Capaian Pembelajaran/Indikator
Keterampilan Khusus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melakukan berbagai teknik analisis pangan termasuk analisis kehalalan pangan</li> <li>2. Mampu menjelaskan fenomena kimia yang mendasari sifat dan reaksi materi atau komponen pangan dan cara mengendalikan reaksi kimia dalam bahan pangan</li> <li>3. Mampu menjelaskan dan terampil dalam mengidentifikasi mikroba, menganalisis proses biologi dan mikrobiologi pada bahan pangan, dan pengolahan untuk menjaga mutu dan keamanan pangan.</li> <li>4. Mampu mengidentifikasi kondisi sanitasi yang baik, menguraikan berbagai prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan</li> <li>5. Mampu menjelaskan prinsip dasar produk pangan aman dan halal dan menganalisis pengolahan pangan halal</li> <li>6. Mampu menerapkan prinsip dan berbagai teknik penanganan, pengolahan pangan, pengemasan dan umur simpan serta pengaruhnya terhadap kualitas produk pangan.</li> <li>7. Mampu menjelaskan fungsi biologis pangan, proses biokimia, konsep dasar ilmu gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan serta perannya sebagai pangan fungsional</li> <li>8. Mampu menggunakan teknik laboratorium yang umum diaplikasikan dalam kimia, biologi, mikrobiologi, biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Mampu menjelaskan tentang pertanian pangan-non pangan dan unsur pendukungnya termasuk teknologi pengolahan pasca panen serta agribisnis-agroindustri</li> <li>10. Mampu menerapkan prinsip statistika dan pengetahuan komputer untuk menyelesaikan permasalahan dalam ilmu dan teknologi pangan.</li> <li>11. Mampu memahami regulasi pangan, merumuskan pengendalian dan penjaminan mutu dan kehalalan pangan berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan dan regulasi yang berlaku</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Mampu menerapkan prinsip dasar penilaian inderawi bahan pangan dan uji statistika yang relevan.</li> <li>13. Mampu memahami dan menerapkan ilmu agama sesuai dengan Al-Qur'an dan Hadist serta menerapkan nilai-nilai pancasila dalam kehidupan yang bertauhid</li> <li>14. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan, mengkomunikasikan masalah teknis dan non teknis dengan baik</li> <li>15. Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai professional dalam bidang pangan</li> </ol>
--	--

#### 4. Aspek Ketrampilan Umum

Aspek	Capaian Pembelajaran/Indikator
Keterampilan Umum	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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</li> <li>2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur</li> <li>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, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi</li> <li>4. Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.</li> <li>5. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data</li> <li>6. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.</li> <li>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.</li> <li>8. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.</li> </ol>

	9. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.
--	--

#### D. Struktur Mata Kuliah

Jumlah SKS Program studi Teknologi Pangan (minimum untuk kelulusan) pada kurikulum tahun 2018 sebanyak 149 SKS yang tersusun sebagai berikut:

Semester ke	Jumlah SKS	SKS Wajib	SKS Pilihan
1	19	19	-
2	20	20	-
3	21	21	-
4	19	16	3
5	22	20	2
6	22	19	3
7	14	12	2
8	8	8	-
Total	145	135	10

#### C. Daftar Mata Kuliah

Sebaran mata kuliah pada kurikulum tahun 2018 yang ditawarkan kepada mahasiswa untuk setiap semester, sebagai berikut:

## F. Sebaran Mata Kuliah

1. Jumlah SKS Mata Kuliah : 145 sks
2. Jumlah SKS Mata Kuliah Wajib : 135
3. Jumlah SKS Mata Kuliah Pilihan : 10 sks
4. Jumlah SKS Mata Kuliah yang ditawarkan : 22 sks

### SEMESTER GANJIL

#### Semester 1

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	UND 100	Pendidikan Agama Islam I/Akidah	2 (2-0)	Wajib
2	UND 110	Pendidikan Pancasila	2 (2-0)	Wajib
3	IPH 110	Biologi	2 (2-0)	Wajib
4	IPH 111	Ilmu dan Teknologi Pertanian	2 (2-0)	Wajib
5	IPH 120	Matematika	3 (2-3)-R	Wajib
6	IPH 150	Ekonomi Umum	3 (2-3) -R	Wajib
7	IPH 160	Kewirausahaan	2 (2-0)	Wajib
8	TPG 111	Kimia	3 (2-3) -P	Wajib
<b>Total</b>			<b>19</b>	

#### Semester 3

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	UND 200	Pendidikan Agama Islam III/Pendidikan Kampus Bertauhid	3 (2-1) R	Wajib
2	IPH 221	Kalkulus	3 (3-0)	Wajib
3	IPH 263	Metode Penyajian Ilmiah	2 (2-0)	Wajib
4	TIP 265	Riset Pemasaran	2 (2-0)	Wajib
5	TIP 351	Ekonomi Teknik	2 (2-0)	Wajib
6	TPG 213	Kimia Pangan	2 (2-0)	Wajib
7	TPG 221	Mikrobiologi Pangan	2 (2-0)	Wajib
8	TPG 222	Praktikum Mikrobiologi Pangan	2 (0-6)	Wajib
	TPG 231	Pengetahuan Bahan Pangan	3 (2-3) -P	Wajib
<b>Total</b>			<b>21</b>	

#### Semester 5

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 331	Mesin dan Peralatan Industri	2 (2-0)	Wajib
2	TPG 315	Analisis Pangan	3 (2-3) -P	Wajib
3	TPG 316	Kimia Fisika Koloid	3 (2-3) -R	Wajib
4	TPG 323	Sanitasi dan Keamanan Pangan	2 (2-0)	Wajib
5	TPG 334	Teknologi Pengolahan Pangan Nabati	4 (2-6) -P	Wajib
6	TPG 342	Pangan Fungsional	3 (3-0)	Wajib
7	TPG 343	Ilmu Gizi	3 (3-0)	Wajib
8		Pilihan	2	Pilihan

<b>Total</b>	<b>22</b>	
--------------	-----------	--

### Semester 7

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TPG 425	Teknologi Fermentasi	2 (2-0)	Wajib
2	TPG 456	Evaluasi Sensori	3 (2-3) -P	Wajib
3	TPG 457	Praktikum Terpadu Pengolahan Pangan	3 (0-9)-P	Wajib
4	TPG 461	Kuliah Kerja Lapangan/KKN	4	Wajib
5		Pilihan	2	Pilihan
<b>Total</b>			<b>14</b>	

### Mata Kuliah Pilihan Semester Ganjil

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TIP 368	Tata Letak dan Penanganan Bahan	3 (2-3)-R	Pilihan
2	TPG 335	Teknologi Rempah dan Penyegar	2 (2-0)	Pilihan
3	TPG 336	Teknologi Minyak dan Lemak Pangan	3 (3-0)	Pilihan
4	TPG 446	Teknologi enzim	2 (2-0)	Pilihan
<b>Total</b>			<b>10</b>	

## SEMESTER GENAP

### Semester 2

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	UND101	Pendidikan Agama Islam II/ Syariah	2 (2-0)	Wajib
2	UND 111	Pendidikan Kewarganegaraan	2 (2-0)	Wajib
3	UND 120	Bahasa Indonesia	2 (2-0)	Wajib
4	UND 133	Bahasa Inggris	3 (2-3) -P	Wajib
5	TIP 130	Fisika	3 (2-3) -P	Wajib
6	TIP 161	Manajemen Dasar	2 (2-0)	Wajib
7	TIP 170	Aplikasi Komputer	3 (2-3) -P	Wajib
8	TPG 112	Kimia Analitik	3 (2-3) -P	Wajib
<b>Total</b>			<b>20</b>	

### Semester 4

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	IPH 223	Statistika	3 (2-3)-R	Wajib
2	TPG 232	Prinsip Teknik Pangan	3 (3-0)	Wajib
3	TPG 241	Biokimia Pangan	3 (2-3) -P	Wajib
4	TPG 251	Bahan Tambahan Pangan	2 (2-0)	Wajib
5	TPG 252	Hukum Pangan dan Industri	2 (2-0)	Wajib
6	IPH 367	Sistem Manajemen Halal	3 (3-0)	Wajib
		Pilihan	3	Pilihan
<b>Total</b>			<b>19</b>	

### Semester 6

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TPG 324	Hazard Analytical Critical Control Point	3 (3-0)	Wajib
2	TPG 337	Teknologi Pengolahan Pangan Hewani	4 (2-6) -P	Wajib
3	TPG 338	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	3 (2-3) -P	Wajib
4	TPG 344	Evaluasi Nilai Gizi	3 (3-0)	Wajib
5	TPG 353	Pengawasan Mutu Pangan	3 (2-3) -P	Wajib
6	TPG 354	Rancangan Percobaan	3 (2-3) -R	Wajib
7		Pilihan	3	Pilihan
<b>Total</b>			<b>22</b>	

### Semester 8

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TPG 462	Kolokium	1	Wajib
2	TPG 463	Seminar	1	Wajib
3	TPG 464	Skripsi	6	Wajib
<b>Total</b>			<b>8</b>	

### Mata Kuliah Pilihan Semester Genap

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Kategori
1	TPG 214	Teknologi Flavor	3 (3-0)	Pilihan
2	TPG 233	Teknologi Sereal dan Bakery	3 (2-3) -P	Pilihan
3	TPG 345	Dietetika	3 (2-3) -P	Pilihan
4	TPG 355	Desain Produk Pangan	3 (3-0)	Pilihan
<b>Total</b>			<b>12</b>	

#### b. Metode Pembelajaran

Pembelajaran dilaksanakan menggunakan berbagai strategi dan teknik yang kreatif, mendorong mahasiswa untuk berpikir kritis bereksplorasi, berkreasi dan bereksperimen dengan memanfaatkan aneka sumber. Pelaksanaan pembelajaran memiliki mekanisme untuk memonitor, mengkaji, dan memperbaiki secara periodik kegiatan perkuliahan (kehadiran dosen dan mahasiswa), penyusunan materi perkuliahan, serta penilaian hasil belajar. Proses pembelajaran sebagian besar sudah menggunakan sistem dua arah di mana mahasiswa dituntut untuk aktif selama jam belajar. Setiap mahasiswa dianjurkan untuk membawa laptop sebagai sarana belajar untuk memudahkan mencari sumber dan bahan diskusi yang terkait mata kuliah.

#### c. Bentuk Pembelajaran

Bentuk Pembelajaran pada Program Studi TP:

- a. Perkuliahan tatap muka
- b. Perkuliahan *on line*
- c. Kuliah umum
- d. Tugas dan presentasi makalah individu dan kelompok
- e. Praktikum di laboratorium
- f. Praktikum melalui observasi di UKM dan industri
- g. Proyek individual dan kelompok
- h. Kuliah lapangan dan penelitian mandiri

**d. SILABI**

Silabi merupakan uraian dan tujuan pengajaran untuk semua mata kuliah, yang disajikan secara singkat. Uraian sesungguhnya dapat dilihat pada Rencana Pembelajaran (RP) untuk setiap mata kuliah, yang dapat diminta untuk di-*copy* mahasiswa setiap awal semester. Lebih detailnya lagi materi kuliah dituangkan dalam bentuk *hand-out* yang juga tersedia di Fakultas atau jurusan. Deskripsi untuk mata kuliah tersebut disajikan berikut ini.

**Deskripsi Singkat Mata Kuliah Program Studi Teknologi Pangan**

**UND 100 PAI 1/ Akidah Islamiah**

**2 (2 – 0)**

Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan merupakan pendidikan yang wajib diberikan di semua jenjang pendidikan termasuk di jenjang perguruan tinggi sebagaimana tercantum dalam undang-undang No. 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional. Mata kuliah Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan di perguruan tinggi dilakukan atas dasar Surat Keputusan Dirjen DIKTI No. 267/Dikti/kep/2000 tentang penyempurnaan kurikulum Mata Kuliah pengembangan kepribadian di Perguruan Tinggi. Terakhir diperbaharui dengan Surat Keputusan Dirjen Dikti No. 43/Dikti/2006 tentang Rambu-rambu pelaksanaan mata kuliah pengembangan kepribadian di Perguruan Tinggi. Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan di Perguruan Tinggi mengembangkan misi sebagai pendidikan nilai kepribadian yang mencakup pendidikan yang membekali tentang hubungan antara warga negara dengan negara (*civics education*) pendidikan politik (*political education*), demokrasi, hak azazi manusia dan pendidikan bela negara yang berlandaskan keimanan dan ketaqwaan kepada Allah SWT.

**TIM PAI**

**UND 110 Pendidikan Pancasila**

**2 (2 – 0)**

Al-Kahfi ayat 60-62 sangat erat berkaitan dengan pendidikan (akhlak) karena merupakan sebuah interaksi yang mengandung unsur-unsur pendidikan di dalamnya. Pembinaan nilai, sikap, dan tingkah laku yang bersumber pada pancasila bagi mahasiswa sebagai warga negara Republik Indonesia yang berpendidikan tinggi. Pengantar, wawasan nusantara, ketahanan nasional, politik strategi nasional, sistem pertahanan keamanan nasional, system pertahanan keamanan rakyat semesta.

**Dr. Martin Roestamy, S.H., M.H**

**UND 101 PAI 2/ Syariah Islamiah** **2 (2 – 0)**

**Prasyarat : Pendidikan Agama Islam I**

Arkanul Islam : Pengertian syahadatain, shalat (tatacara, upacara, persyaratan thaharah dan hikmahnya), zakat, (pengertian dan macam-macam zakat, shodaqoh, fidyah, infaq, hibbah, hadiah, risywah, jizyah), shiam (pengertian dan macam-macam shiam, tatacara, upacara dan hikmah shiam), haji (pengertian, pelaksanaan dan hikmah haji), mu'amalah (pengertian, keluarga, masyarakat, kemerdekaan, persamaan dan persaudaraan)

**Tim PAI**

**UND 133 Bahasa Inggris** **3 (2 – 3) P**

Struktur kalimat, perbendaharaan kata, tata bahasa, ungkapan, reading comprehension, listening, speaking and writing.

**Ir. Burhanuddin Malik, M.Appl.Sc**  
**Dr. Han Anwar Han**

**IPH 150 Ekonomi Umum** **3 (2 – 3) R**

Pengertian ekonomi sebagai ilmu sosial. Penentu GNP, elastisitas, marginal, biaya,. Biaya rata-rata, marginal rata-rata, produksi rata-rata. Kurva produksi, marginal, demand, suplai, pasar, monopoli.

**Ahmad Syarbaini, S.TP, M.Si**

**TIP 161 Manajemen Dasar** **2 (2 – 0)**

Pengertian manajemen secara fungsional, faktor lingkungan yang dipengaruhi pelaksanaan manajemen dan pendekatan fungsi manajemen sebagai suatu system pengelolaan perusahaan. Manajemen industri secara khusus.

**Prasyarat : Ekonomi Umum**

**Endrianur Rahman Zain, S.TP., M.M**

**IPH 160 Kewirausahaan** **2 (2 – 0)**

Latar Belakang dan Urgensi Memiliki Jiwa Wirausaha, Sikap Mental Wirausaha, Pengembangan Diri, Motivasi untuk Berprestasi, Kepemimpinan Strategik, Teknik dan Tahapan dalam Melakukan Negosiasi dalam Bisnis.

**Lia Amalia, S.S., S.T., M.T**

**IPH 111 Ilmu dan Teknologi Pertanian** **2 (2 – 0)**

Mengenal sejarah, prospek, konseo-konsep dasar tentang teknologi pertanian dan unsure-unsurnya sebagai bidang teknologi dan bidang profesi, serta keterkaitannya pada bidang teknologi dan bidang profesi lainnya. Dalam mata kuliah ini akan dibahas pula konsep industri

pertanian (agro industri ) dan peranan teknologi pertanian dalam agroindustri, dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pembangunan nasional.

**Dr. Reki Wicaksono Ashadi, Ir., M.Agr**

**IPH 120 Matematika**

**2 (2 – 0)**

Aljabar pernyataan : pencairan masalah menjadi satu struktur aljabar, cara penarikan kesimpulan yang sah, pembuktian berdasarkan induksi lengkap, pernyataan umum dan khusus. Aljabar gugus : pengertian, pengolahan gugus, gugus bilangan nyata, gugus ganda, hubungan dan fungsi. Vektor dan matrik : vektor : vektor, matrik. Pengolahan matrik : determinan suatu matrik segi, matriks kebalikan.

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**IPH 221 Kalkulus**

**3 (3 – 0)**

Pengertian dan jenis fungsi, barisan, limit fungsi, titik ekstrim fungsi naik dan fungsi turun. Teori Roole : pengertian, teori harga menengah, aturan L. Hospital. Integral : pengertian, integral tak teratur, teknik pengintegralan, integral tentu, pemakaian integral tentu.

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**IPH 223 Metode Statistika**

**3 (3 – 0)**

Pengumpulan data dan penataan data : daftar frekuensi dan frekuensi kumulatif, ukuran pemusatan dan penyebaran, populasi, contoh, fungsi sebaran berbagai statistika. Pengujian hipotesis mengenai proporsi, rata-rata dan ragam populasi. Regresi dan korelasi sederhana.

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**TIP 130 Fisika**

**3 (2 – 3) P**

Satuan dasar dan vektor. Persamaan Gerak : Hukum Newton I, II dan III. Kerja, Energi, Kerja, energi, daya, momentum dan impuls. Gerak sentripetal/sentrifugal dan besaran-besaran putaran. Gerak selaras dan elastisitas. Persamaan-persamaan gas. Mekanika fluida, statistika, dinamika, kalorimetri, panas laten. Pindah panas, termodinamika HK.1. Elektostatika, kuat medan, potensial dan kapasitor, hambatan dan hukum ohm, rangkaian listrik, panas, daya, arus bolak-balik. Harga RMS, intensitas, teori foton, interferensi dan difraksi.

**Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si**

**TIP 170 Aplikasi Komputer**

**3 (2 – 3) P**

Komponen perangkat keras dan lunak computer, pemrograman computer, system pengoperasian. Dasar-dasar pemrograman dengan BASIC. Beberapa penerapan program dan pengolahan data untuk masalah-masalah teknologi pertanian. Pengantar program terpakai.

**Endrianur Rahman Zain, S.TP., M.M**

**TIP 221 Mikrobiologi Pangan**

**3 (2 – 3) P**

Sejarah mikrobiologi, biologi sel mikroba, ciri-ciri mikroba prokariota dan eukariota, metabolisme sel, klasifikasi mikroba, faktor pertumbuhan, hubungan antar mikroba, media dan sterilisasi, perhitungan mikroba Praktikum ini meliputi pengamatan morfologi sel yeast, bakteri, jamur, dan cara identifikasi dan karakterisasi mikroba, pengecatan mikroba, perhitungan mikroba secara langsung dan tak langsung.

**Fina Uzwatania, S.TP., MSi**

**TIP 354 Rancangan Percobaan**

**3 (2 – 3) R**

konsep perancangan percobaan, RAK, analisis kovarians, statistic non parametrik, Regresi linier dengan dua peubah, regresi dengan fungsi polinom, model linier aditif, penggunaan aplikasi statistik

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**TPG 111 Kimia**

**3 (2 – 3) P**

Sifat-sifat zat dan pengukurannya, teori atom, daftar berkala, ikatan kimia, sifat-sifat gas, teori kinetika, molekul gas dan teori konsentrasi, sifat-sifat koligatif, kinetika kimia, keseimbangan kimia, hubungan kelarutan dengan ksp dan konsep asam basa.

**Dr. Lukmanul Hakim, Ir., M.Si**

**TIP 265 Riset Pemasaran**

**3 (2 – 3) P**

Dimulai dengan definisi dari pemasaran, factor-faktor yang mempengaruhi pembelian, proses pembelian, bentuk-bentuk pasar, strategi pemasaran dan pemahaman pasar secara global dan tinjauan pasar dari sisi Islam. Untuk mendukung kompetensi perlu dilengkapi dengan kemampuan riset terhadap pasar, serta metodologi riset pasar. Penentuan harga dan pemahaman produk berorientasi pasar. Untuk melengkapi keilmuan ini maka disampaikan juga konsep manajemen dalam pandang Islam (tauhid), sehingga mahasiswa tidak salah dalam memandang kebutuhan terhadap suatu produk, bukan keinginan dari tinjauan konsumen maupun produsen

**Endrianur Rahman Zain, S.TP., M.M**

**TIP 368 Tata Letak dan Penanganan Bahan**

**3 (2 – 3) R**

Pengertian dan ruang PB dan PTLF, Perancangan produk dan proses, Perencanaan kebutuhan fasilitas/mesin, Perancangan aliran material dan analisisnya, Hubungan antar fasilitas secara kualitatif dan kuantitatif, Alokasi ruangan, Prinsip-prinsip dasar penanganan bahan. Fasilitas penanganan bahan, Perencanaan tata letak fasilitas dengan software.

**Endrianur Rahman Zain, S.TP., M.M**

**IPH 367 Sistem Manajemen Halal**

**3 (3 – 0)**

Pengetahuan mengenai produk-produk halal haram menurut Qur'an dan hadist. Pengetahuan bahan-bahan industri berbasis hewani, nabati, kimia dan mikrobiologi ditinjau dari segi haram halal. Selain itu dibahas pula mengenai sistem produksi halal dengan dukungan sistem jaminan halal.

**IPH 263 Metode Penyajian Ilmiah**

**2 (2 – 0)**

Artikel : pengertian, bentuk dan sifat, media yang memuat, ciri, sistematika penulisan, landasan dalam penulisan, kerangka tulisan. Proses pemindahan informasi ilmiah: cara, jenis penerbit, klasifikasi, menelusur dan mencatat pustaka/informasi, daftar pustaka, catatan kaki dan catatan akhir. Penulisan makalah : sifat dan cirri-ciri, jenis-jenis makalah. Project Statement (PS) : pendekatan, sistematika penulisan, kerangka tulisan. Audio Visual : tujuan, alat peraga, teknik presentasi. Skripsi : sistematika penulisan, kerangka tulisan.

**Siti Irma Rachmawati, S.Pi., M.Agr., Ph.D**

**TIP 351 Ekonomi Teknik**

**2 (2 – 0)**

Ekonomi teknik merupakan sisi yang berhubungan dengan uang dari keputusan yang dibuat para insinyur sewaktu mereka bekerja memposisikan sebuah perusahaan agar mampu laba dalam pasar yang sangat kompetitif sehingga dapat memberikan kemaslahatan dunia dan akhirat. Dasar ekonomi mikro; konsep nilai uang dan waktu; perhitungan bunga dan modal; present value, annual rate value, biaya investasi, biaya operasi, perbandingan dua investasi, penilaian investasi: NPV, IRR, BEP, Payback Period.

**Endrianur Rahman Zain, S.TP., M.M**

**TIP 338 Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan**

**3 (2 – 3) P**

Mata Kuliah ini memberikan pengetahuan tentang pengemasan pangan yang terintegrasi dari aspek ilmu, teknik dan ekonomi. Mata kuliah ini mengajarkan tentang jenis-jenis bahan yang digunakan sebagai bahan kemasan pangan meliputi polimer plastik, logam, kertas, selulose dan karton, gelas dengan menitikberatkan pada sifat-sifat kimia dan fisik, teknik produksi/pembuatan suatu bahan kemasan, interaksi dengan bahan pangan dan metode yang digunakan untuk memilih dan menguji suatu bahan kemasan.

**Dr. Reki Wicaksono Ashadi, Ir., M.Agr**

**TIP 461 Kuliah Kerja Lapangan**

**4**

Kegiatan praktek lapang bertujuan untuk memperluas wawasan calon sarjana teknologi pangan dan gizi dalam perencanaan. Pengelolaan dan pengendalian suatu industri pangan. Jenis kegiatan yang dilakukan adalah magang atau latihan kerja, pengamatan lapang dalam unit-unit yang ada pada suatu industri/instansi tempat berpraktek lapang, selama beberapa waktu tertentu. Disamping itu sekaligus mencoba menerapkan ilmu yang diterima dalam kuliah pada dunia industri, baik industri kecil, menengah maupun besar atau instansi tempat praktek lapang.

**Panitia PL**

**TIP 462 Kolokium**

**1**

Penyajian ilmiah usulan penelitian, teknik presentasi dan komunikasi rencana penelitian, penguasaan metode penelitian dan penyempurnaan rencana penelitian.

**Rosy Hutami, S.TP., M.Si**

**TIP 463 Seminar**

**1**

Penyajian ilmiah hasil penelitian, studi kasus, hasil praktek lapang. Kapita selekta atau studi literature dan usulan penelitian.

**Mira Suprayatmi, Ir., M.Si**

**TIP 464 Skripsi**

**6**

Masalah khusus berupa laporan hasil penelitian di laboratorium, survey lapangan, studi kasus atau kegiatan serupa lainnya yang didalamnya mengandung unsur perencanaan, desain, pengendalian proses atau studi perbandingan.

**Panitia Skripsi**

**MATA KULIAH PILIHAN  
SEMESTER GENAP**

**TIP 335 Teknologi Rempah dan Penyegar**

**3 (2 – 3) P**

Membahas penyebaran komoditas perkebunan di Indonesia, karakteristik komoditas perkebunan, teknologi proses serta pengawasan mutu produk primer dan olahan hasil perkebunan meliputi teh, kopi, kakao dan tembakau. Disamping itu dijelaskan juga tentang cara-cara pengukuran parameter mutu produk

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**UND 111 Pendidikan Kewarganegaraan**

**2 (2 – 0)**

Pengantar, wawasan nusantara, ketahanan nasional, politik strategi nasional, system pertahanan keamanan nasional, system pertahanan keamanan rakyat semesta.

**Undang Suryatna, Drs., M.Si**

**UND 133 Bahasa Inggris**

**3 (2 – 3) -P**

Struktur kalimat, perbendaharaan kata, tata bahasa, ungkapan, reading comprehension, listening, speaking and writing.

**Burhanuddin Malik, Ir., M.Appl.Sc  
Arti Yusdiarti, S.P., M.M**

**UND 130 Bahasa Indonesia**

**2 (2 – 0)**

Bahasa Indonesia sebagai alat komunikasi. Bahasa Indonesia sebagai bahasa resmi, bahasa nasional, bahasa Negara dan bahasa buku yang tidak kaku ejaan. Tata kalimat, kalimat tunggal, uraian kalimat, kalimat majemuk, elips, kalimat rapatan, jenis-jenis kalimat menurut isi. Karang mengarang (komposisi), kalmat sebagai bagaian karangan, kesatuan, koherensi, penekanan, variasi, pengulangan, paralitisme, kerangka karangan, ringkasan. Latihan ditekankan pada bacaan serta pemakaian bahasa lisan.

**Giman Irawadi, Drs., S.H., M.A**

**UND 101 Pendidikan Agama Islam II (Syariah Islamiah)**

**2 (1 – 3) R**

***Prasyarat : Pendidikan Agama Islam I***

Arkanul Islam : Pengertian syahadatain, shalat (tatacara, upacara, persyaratan thaharah dan hikmahnya), zakat, (pengertian dan macam-macam zakat, shodaqoh, fidyah, infaq, hibbah, hadiah, risywah, jizyah), shiam (pengertian dan macam-macam shiam, tatacara, upacara dan hikmah shiam), haji (pengertian, pelaksanaan dan hikmah haji), mu'amalah (pengertian, keluarga, masyarakat, kemerdekaan, persamaan dan persaudaraan)

**Tim PAI**

**UND 300 Pendidikan Agama Islam III (Akhlak Islamiah)**

**1 (1 – 0)**

***Prasyarat : Pendidikan Agama Islam II (Syariah Islamiah)***

Akhlaq menurut lughat dan terminology ikhsan dan ikhlas. Nabi Muhammad SAW sebagai suri tauladan dalam berakhlak. Alqur'an sebagai landasan segala tindakan, akhlak dalam kehidupan sehari-hari terhadap Allah SWT, rasul, diri sendiri, keluarga, lingkungan dan masyarakat, Akhlak dalam berbagai bidang profesi, pemimpin (adil), perdagangan (pemalsuan dan pengurangan) dan ekonomi (korupsi, manipulasi, risywah)

**Tim PAI**

**IPH 110 - Biologi**

**2 (2 – 0)**

**(Al Qur'an, 96:15-16)**

"Ketahuilah, sungguh jika dia tidak berhenti (berbuat demikian) niscaya Kami tarik ubun-ubunnya, (yaitu) ubun-ubun orang yang mendustakan lagi durhaka." Ungkapan "ubun-ubun orang yang mendustakan lagi durhaka" dalam ayat di atas sungguh menarik. Penelitian yang dilakukan di tahun-tahun belakangan mengungkapkan bahwa bagian prefrontal, yang bertugas mengatur fungsi-fungsi khusus otak, terletak pada bagian depan tulang tengkorak. Para ilmuwan hanya mampu menemukan fungsi bagian ini selama kurun waktu 60 tahun terakhir, sedangkan Al Qur'an telah menyebutkannya 1400 tahun lalu.

Pendahuluan : pengertian, pengelompokan biota, cirri biota,. Sel ; teori sel, struktur dan fungsi sel, reproduksi sel. Molekul biologi: Karbohidrat protein, lemak, asam amino. Respirasi Sel : Pertukaran oksigen, pertukaran karbondioksida. Bioenergi : Pengertian, perubahan energi, energi dan elektron, oksidasi dan reduksi, molekul pemindahan energi, fotosintesa. Dunia tumbuhan : anatomi dan morfologi, refroduksi dan siklus hidup, klasifikasi, contoh. Dunia protista dan monera : sifat dasar, contoh. Dunia hewan : klasifikasi, organ dan sistem organ, reproduksi. Genetika dan evolusi : pewaris sifat, mutasi kromosom dan prinsip evolusi. Biologi lingkungan : pengertian, keseimbangan lingkungan, pencemaran lingkungan.

**Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S**

**IPH 111 - Ilmu dan Pertanian Umum**

**2 (2 – 0)**

(QS 'Abasa [80]: 24-32).

Maka hendaklah manusia memperhatikan makanannya. Sesungguhnya Kami benar-benar telah mencurahkan air (dari langit), kemudian Kami belah bumi dengan sebaik-baiknya. Lalu Kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu, anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan pohon kunna, kebun-kebun (yang) lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumputan, untuk kesenangan kamu dan untuk binatang ternakmu. Pengertian pertanian, sejarah budidaya, sistem pertanian tradisional, system pertanian modern, ekstensifikasi pertanian, pembagian ruang lingkup pertanian : budidaya, peternakan, perikanan, perkebunan.

**TPG 120 – Matematika**

**3 (3 – 0)**

(Al Qur'an, 70:4)

"Malaikat-malaikat dan Jibril naik (menghadap) kepada Tuhan dalam sehari yang kadarnya limapuluh ribu tahun." Al Qur'an, 23:122-114) "Allah bertanya: 'Berapa tahunkah lamanya kamu tinggal di bumi?' Mereka menjawab: 'Kami tinggal (di bumi) sehari atau setengah hari, maka tanyakanlah kepada orang-orang yang menghitung.' Allah berfirman: 'Kamu tidak tinggal (di bumi) melainkan sebentar saja, kalau kamu sesungguhnya mengetahu'."

Aljabar pernyataan : pencairan masalah menjadi satu struktur aljabar, cara penarikan kesimpulan yang sah, pembuktian berdasarkan induksi lengkap, pernyataan umum dan khusus. Aljabar gugus : pengertian, pengolahan gugus, gugus bilangan nyata, gugus ganda, hubungan dan fungsi. Vektor dan matrik : vektor : vektor, matrik. Pengolahan matrik : determinan suatu matrik segi, matriks kebalikan.

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**TPG 121 - Kalkulus**

**3 (3 – 0)**

Turunan dan anti-turunan telah diajarkan dalam konsep Fiqh Faraidh. **furudhul muqaddarah** (المقدرة فرض), yaitu kadar warisan bagi setiap ahli waris, yaitu 6 kadar :  $\frac{2}{3}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{6}$ , dan  $\frac{1}{8}$

Fungsi : pengertian dan jenis fungsi, barisan, limit fungsi, titik ekstrim fungsi naik dan fungsi turun. Teori Roole : pengertian, teori harga menengah, aturan L. Hospital. Integral : pengertian, integral tak teratur, teknik pengintegralan, integral tentu, pemakaian integral tentu.

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**TPG 130 - Fisika Dasar**

**3 (2 – 3) -P**

(Al Qur'an, 22:47)

"Dan mereka meminta kepadamu agar azab itu disegerakan, padahal Allah sekali-kali tidak akan menyalahi janji-Nya. Sesungguhnya sehari di sisi Tuhanmu adalah seperti seribu menurut perhitunganmu."

(Al Qur'an, 32:5)

"Dia mengatur urusan dari langit ke bumi, kemudian (urusan) itu naik kepada-Nya dalam satu hari yang kadarnya adalah seribu tahun menurut perhitunganmu."

Fakta bahwa relativitas waktu disebutkan dengan sangat jelas dalam Al Qur'an, yang mulai diturunkan pada tahun 610 M, adalah bukti lain bahwa Al Qur'an adalah Kitab Suci. Satuan dasar dan vektor. Persamaan Gerak : Hukum Newton I, II dan III. Kerja, Energi, Kerja, energi, daya, momentum dan impuls. Gerak sentripetal/sentrifugal dan besaran-besaran putaran. Gerak selaras dan elastisitas. Persamaan-persamaan gas. Mekanika fluida, statistika, dinamika, kalorimetri, panas laten. Pindah panas, termodinamika HK.1. Elektostatika, kuat medan, potensial dan kapasitor, hambatan dan hukum ohm, rangkaian listrik, panas, daya, arus bolak-balik. Harga RMS, intensitas, teori foton, interferensi dan difraksi.

**Ahmad Syarbaini, STP., M.Si**

**TPG 141 - Kimia Dasar II**

**3 (3 – 0)**

Termokimia : Zat padat, cair dan gaya-gaya intermolekuler. Termodinamika : perubahan spontan, kesetimbangan, oksidasi, reduksi dan elektrokimia, ion kompleks dan senyawa koordinasi. Kimia inti, pengantar kimia organik, hidrokarbon, gugus fungsi dan sifat-sifatnya, karbohidrat, lipid, protein dan enzim, kinetika enzim, asam nukleat dan nucleoprotein. Metabolisme karbohidrat, lipid dan protein.

**Prasyarat : Kimia Dasar I**

**Dr. Lukmanul Hakim, Ir., M.Si**

**TPG 231 - Pengetahuan Bahan Pangan**

**3 ( 2 – 3 )-P**

Dialah Allah, yang menciptakan segala yang ada di bumi untuk kamu ..... (QS Al baqarah [2]:29)

... dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk..... (QS Al A'rof [7]:157)

*"Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syetan!, sesungguhnya syetan itu musuh yang nyata bagi kamu "* (Q.S. Al Baqarah: 168)

*"Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu memakan hewan) yang disembelih untuk berhala..."* (QS. al-Ma'idah [5]: 3).

*"Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Akan tetapi, barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang"* (QS. al-Baqarah [2]: 173).

Memberi pengetahuan tentang komoditas pangan halal baik nabati maupun hewani, yang meliputi: sumber, produksi, varietas/ras, fisiologi pasca panen dan pasca mortem, morfologi dan histologi, persiapan dan perlakuan untuk penyimpanan segar dan distribusi. Pembahasan dikelompokkan berdasarkan sifat atau sumber yaitu: sayur2an, buah2an, biji-bijian, sereal, daging, unggas, ikan, susu, telur, bahan penyegar dan rempah-rempah.

**Noli Novidahlia, Ir., M.Si**

**IPH 223 - Statistika**

**3 ( 2 – 3 )-R**

Pengumpulan data dan penataan data : daftar frekuensi dan frekuensi kumulatif, ukuran pemusatan dan penyebaran, populasi, contoh, fungsi sebaran berbagai statistika. Pengujian hipotesis mengenai proporsi, rataan dan ragam populasi. Regresi dan korelasi sederhana.

**Dr. Sawarni Hasibuan, Ir., M.T**

**TPG 211 - Mikrobiologi Pangan**

**3 ( 2 – 3 )-P**

**(Al Qur'an, 96:1-3)**

*"Bacalah dengan (menyebut) nama Tuhanmu Yang Menciptakan, Dia telah menciptakan manusia dari 'alaq (segumpal darah). Bacalah, dan Tuhanmulah Yang Maha Pemurah."*

Ketika sperma dari laki-laki bergabung dengan sel telur wanita, intisari bayi yang akan lahir terbentuk. Sel tunggal yang dikenal sebagai "zigot" dalam ilmu biologi ini akan segera

berkembang biak dengan membelah diri hingga akhirnya menjadi "segumpal daging". Tentu saja hal ini hanya dapat dilihat oleh manusia dengan bantuan mikroskop. Sejarah mikrobiologi dan kegunaan jasad renik, penggolongan dan karakteristik jasad renik meliputi struktur sel, metabolisme, genetika pertumbuhan, serta factor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan. Juga mempelajari mikroskopi dan sifat-sifat bakteri, kapang dan khamir yang berperan dalam kerusakan pangan dan industri pangan.

Berbagai metode dalam uji kuantitatif mikrobiologi terhadap bahan pangan, prinsip pengawetan/pengolahan pangan dan pengaruhnya terhadap jasad renik, kerusakan mikrobiologis pada berbagai jenis bahan pangan dan hasil olahannya, serta karakteristik jasad renik penyebab infeksi dan keracunan makanan.

**Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S**

**TPG 232 Prinsip Teknik Pangan  
Penggunaan Listrik**

**3 ( 3-0 )-R**

Dan Kami membuat sumber arus tembaga cair untuknya. (**Qur'an, 34:12**) (**Al Qur'an, 34:12**) Mempelajari aspek-aspek keteknikan dalam teknologi pangan yang mencakup pengertian-pengertian dimensi, unit, keseimbangan energi dan neraca bahan, termodinamika, aliran fluida, transfer panas/energi dan masa, dehidrasi, evaporasi, refrigerasi, pembekuan dan proses thermal, ekstraksi, mixing dan ekstruksi..

**Mrr. Lukie Trianawati, S.TP., M.Si**

**TPG 213 - Kimia Pangan**

**2 ( 2 – 0 )**

Pengetahuan tentang komposisi, struktur, reaksi-reaksi kimia, klasifikasi dan sifat – sifat kimiawi dari air/es, karbohidrat, lipida, makromolekul protein dan enzim serta fungsinya didalam bahan pangan. Pemahaman dan pengertian tentang perubahan sifat kimiawi yang terjadi pada kandungan bahan pangan sejak pasca panen, pengolahan sampai siap konsumsi dari berbagai jenis bahan pangan baik nabati maupun hewani.

**Lia Amalia, S.S., ST.,M.T**

**TPG 112 - Kimia Analitik**

**3 ( 2 – 3 )-P**

Prinsip-prinsip dasar kimia analitik termasuk teknik dasar analisis kimia, metode-metode analisis kuantitatif, titrimetri, titrasi, asam basa, gravimetric, kompleksimetri, potensiometri, oksireduktometri, kalorimetri dan spektrofotometri.

**Prasyarat : Kimia Dasar II**

**Dr. Lukmanul Hakim, Ir., M.Si**

**TPG 266 - Riset Pemasaran**

**2 ( 2 – 0 )**

Dasar dalam falsafah manajemen pemasaran, system pemasaran dan tantangannya, strategi pemasaran, pasar konsumen dan perilaku pembeli, pasar produsen – eceran pemerintah, perencanaan dan pengangguran pemasaran, siklus umur produk, harga, distribusi, advertensi dan promosi, organisasi pemasaran, penelitian pemasaran dan system informasi pengendalian pemasaran, pemasaran internasional.

**Ahmad Syarbaini, STP., M.Si**

**TPG251 Biokimia Pangan****3 (2-3) P**

QS Al-Kahfi : 62.

“Maka tatkala mereka berjalan lebih jauh, berkatalah Musa kepada muridnya: “bawalah kemari makanan kita; sesungguhnya kita telah merasa letih karena perjalanan kita ini”.

Pengenalan dasar biokimia dalam kaitannya dengan ilmu dan teknologi pangan meliputi biokimia sel, prokariota dan eukariota, biomolekul, peranan air, biokimia protein dan asam amino, enzim, hemoglobin dan mioglobin, aktin dan miosin, antibodi, bioenergetika, glikolisis, siklus krebs, transpor elektron, beta oksidasi dan fotosintesis, glukoneogenesis karbohidrat dan lipid. Biokimia asam nukleat, replikasi, transkripsi dan translasi.

**Prof. Dr. Komari, M.Sc****TPG 343 Ilmu Gizi****3 (3 – 0)**

Sumber, fungsi dan peranan zat-zat gizi, karbohidrat, protein, lemak vitamin, mineral. Metabolisme zat gizi : pencernaan dan penyerapan oleh organ tubuh serta penyalurannya menuju sel-sel tempat berlangsungnya proses metabolisme lanjutan. Enzim dan hormon yang terlibat, serta factor-faktor pelancaran dan penghambat metabolisme. Dibahas pula juga masalah gizi yang ada hubungannya dengan kekurangan atau kelebihan zat gizi dan kesalahan metabolisme.

*Prasyarat : Biokimia Pangan ( TPG 260)*

**Dr. Mardiah, Ir., M.Si****TPG 350- Pengawasan Mutu Pangan****3 (2 – 3)-P**

Mencakup konsep-konsep dasar dan segala aspek mutu serta aplikasi teknologi dalam standarisasi, pengawasan mutu pangan serta jaminan mutu baik untuk tingkat internasional, tingkat nasional, tingkat industri maupun tingkat laboratorium.

*Prasyarat : Analisa Pangan*

**Noli Novidahlia, Ir., M.Si****TPG 354 - Rancangan Percobaan****3 (2 – 3)-R**

Regresi linier dengan dua peubah, regresi dengan fungsi polinom, model linier aditif dan konsep perancangan percobaan sederhana, analisis kovarians, statistic non paramatrik.

*Prasyarat : Statistika*

**Dr. Sawarni Hasibuan, Ir., M.T****TIP 331 - Mesin Dan Peralatan Industri****2 (2 – 0)**

Konstruksi dan prinsip kerja alat-alat pembangkit tenaga (mekanik, listrik dan uap). Perhitungan alat-alat transmisi tenaga mekanik, alat transport, proses, pencuci, pengecil ukuran, pengering, pasteurisasi, sterilisasi, pemisah, dan alat pengemas.

*Prasyarat : Prinsip Teknik Pangan*

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si****TPG 315 - Analisa Pangan****3 (2 – 3)-P**

Penggunaan teknik-teknik analisis khususnya analisa kimia hasil pertanian, termasuk grafik gravimetric, volumetric, khromatografi dan spektroskopi, terhadap komponen – komponen seperti air, karbohidrat, lemak, protein, dan beberapa mikro molekul yang terdapat dalam hasil pertanian, antara lain vitamin C, riboflavin, tiamin, mineral, pimen, zat tambahan kimiawi dan sebagainya. Dibahas pula garis besar penganalisaan dengan menggunakan instrument-instrumen mutahir.

**Prasyarat : Kimia Analitik, Kimia Pangan I, Kimia Pangan II**

**Dr. Lukmanul Hakim, Ir., M.Si**

**TIP 351 - Ekonomi Teknik**

**2 (2 – 0)**

Pengertian ekonomi teknik, nilai uang, bunga, modal dan penyusutan. Beberapa cara analisis, pengambilan keputusan terhadap masalah suatu unit atau dasar kelayakan ekonomi (BEP, IRR, NVP, B/C ratio)

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**TPG 323 - Sanitasi & Keamanan Pangan**

**3 (3 – 0)**

**Alquran: Al-Baqarah 168**

Makan halal dan baik hal-hal, dari apa yang ada di bumi dan tidak mengikuti jejak Setan.

**Larangan jorok dan anjruan mengkonsumsi makanan sehat:** "Mereka yang mengikuti Nabi-Rasul ... .. makes lawful to them the good things and makes unlawful to them impure things" (Holy Qur'an: Al-araf-157). membuat sah kepada mereka apa yang baik dan membuat pelanggaran hukum untuk mereka hal-hal najis "(Alquran: Al-Araf-157).

Memperkenalkan prinsip-prinsip sanitasi dasar dalam industri pangan yang diawali dengan penjelasan tentang sumber-sumber mikroorganisme penyebab keracunan makanan, polusi air dan udara, mikroorganisme indicator sanitasi. Saniatsi bahan mentah, sanitasi pekerja, sanitasi hama (tikus dan serangga), sanitasi air, serta sanitasi peralatan dan ruang pengolahan (bangunan). Cara-cara pengujian sanitasi pangan. Analisis bahaya dan titik kendali kritis atau HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), peraturan perundang-undangan pangan (CODEX) Termasuk GMP (Good Manufacturing Practices) serta beebagai metode penanganan limbah industri pangan.

**Noli Novidahlia, Ir., M.Si**

**Lia Amalia, S.S., S.T., M.T**

**TPG 361 - Kimia Fisika Koloid**

**3 (2-3)-R**

Definisi : ruang lingkup, metode pendekatan. Hukum-hukum termodinamika : entalpi, perubahan entalpi, kapasitor, kalor, proses ekspansi Joule-Thomson. Aplikasi hukum termodinamika I pada reaksi kimia, Perhitungan perubahan entropi pada system tertutup, gas, larutan dan keseimbangan padat-cair-gas. Sifat-sifat cair, sifat-sifat koligatif.

**Dr. Lukmanul Hakim, Ir., M.Si**

**TPG 344 - Evaluasi Nilai Gizi**

**3 (3 – 0)**

Pembahasan secara rinci mengenai ketersediaan hayati (bioavailabilitas) zat - zat gizi dan senyawa – senyawa lain dalam bahan pangan yang mempunyai aktivitas biologis. Pembahasan dititikberatkan pada faktor-faktor yang berpengaruh terhadap mutu gizi pangan (senyawa

antinutrisi, penanganan, pengolahan, nutrifikasi, dll), mekanisme reaksi dan metodologi evaluasi, baik secara in vitro maupun in vivo

**Prasyarat : Ilmu Gizi ( TPG261 )**

**Noli Novidahlia, Ir., M.Si**

**TPG 382 – Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan 3 ( 2 – 3 )-P**

Penguasaan mengenai tujuan dan fungsi pengemasan pangan. Interaksi bahan pangan dan kemasan. Pengetahuan mengenai jenis bahan kemas dan kemampuan memilih, menggunakan dan menguji bahan kemasan. Penentuan kadarluasa produk pangan, system labeling, informasi dan promosi. Peraturan-peraturan dalam perdagangan nasional-internasional yang menyangkut pengemasan (CODEX, ISO, GATT, Ecolabeling, ANFOR). Teknik penyimpanan dengan peraturan atmosfer dan aseptik, Control Atmosfir Storage dan Modified Atmosfir. Tata letak penyimpanan.

**Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**

**TPG 425- Teknologi Fermentasi 2 ( 2 – 0 )**

Sejarah dan perkembangan fermentasi, pengetahuan mengenai tipe-tipe dan prinsip-prinsip fermentasi, isolasi dan seleksi mikroba untuk fermentasi, peralatan yang terlibat, mekanisme keteraturan metabolisme mikroba dan manipulasinya untuk produksi metabolit primer dan sekunder, bahan-bahan industri pangan serta pangan hasil fermentasi dan perubahannya yang terjadi selama fermentasi.

**Prof. Dr. Komari, M.Sc**

**TPG 456 Evaluasi Sensori 3 ( 2 – 3 )-P**  
(Qur'an, 12:92-94)

Dan ketika kafilah itu pergi dalam perjalanan, ayah mereka berkata: "*Aku bisa mencium bau Yusuf's!* Anda mungkin berpikir aku telah menjadi pikun." Para ilmuwan juga mengatakan bahwa mereka mengirim aroma dengan cara yang sama sebagai gambar tiga dimensi. Oleh karena itu, ayat ini mungkin merupakan tanda teknologi maju tentang transmisi aroma. Penggunaan kemampuan indera manusia untuk mengukur/observasi sifat-sifat dan akseptabilitas pangan dan aplikasinya dalam pengawasan mutu dan penelitian. Pengenalan sifat organoleptik, mekanisme penginderaan, panca indera dan rangsangan manusia sebagai panelis, laboratorium organoleptik, penyajian dan persiapan uji, macam-macam uji organoleptik dan peranan statistic dalam uji organoleptik.

**Mrr. Lukie Trianawati, S.TP., M.Si**

**TPG 342 - Pangan Fungsional 3 (3-0)**

Mata ajaran ini bertujuan memberi pengetahuan pada mahasiswa mengenai khasiat makanan dan minuman segar maupun olahan terhadap kesehatan. Materi pengajaran yang disampaikan meliputi : ulasan umum mengenai kesehatan dan gangguan kesehatan pada manusia, komponen pangan yang berkhasiat dan cara komponen pangan mencegah gangguan kesehatan, komoditi pangan yang telah diteliti secara ilmiah berkhasiat terhadap kesehatan, produk-produk makanan dan minuman olahan fungsional komersial dan potensi pengembangan pangan fungsional.

**Dr. Mardiah, Ir., M.Si**

**TPG 336 - Teknologi Minyak dan Lemak Pangan 3 ( 3 – 0 )**

Arti minyak dan lemak bagi kehidupan manusia, sumber minyak dan lemak, berbagai masalah pada bidang minyak dan lemak, sifat fisiko kimia minyak lemak, pengujian mutu minyak dan lemak, pengolahan minyak dan lemak, kerusakan minyak dan lemak, pengemasan.

**Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.Si**

**TPG 385 - Teknologi Rempah dan Bahan Penyegar** **3 (3 – 0)**  
Memberikan pengetahuan berbagai jenis rempah (khususnya yang berasal dari Indonesia) beserta penanganan lepas panen maupun pengolahannya menjadi berbagai jenis bumbu masak siap pakai baik berupa bentuk olahan tunggal maupun campuran. Tercakup di dalamnya mulai bentuk kering (utuh, potongan, bubuk) beberapa jenis ekstraktif (oleoresin, minyak atsiri dan variasinya), kondimen, seasoning, saus dan aneka bumbu masakan. Diberikan pula sekilas tentang mutu dan cara-cara pengukuran yang merupakan parameter mutu dan produk rempah-rempah.

**Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir. M.S**

#### **MATA KULIAH PILIHAN SEMESTER GENAP**

**TPG 324 - Hazard Analytical Critical Control Point/ HACCP** **3 (3-0)**  
Penjelasan mengenai sistem HACCP sebagai sistem keamanan pangan serta unsur-unsur yang mendasarinya, seperti sanitasi dan keamanan pangan. Penyusunan rencana HACCP dan implementasinya pada industri pangan.

**Dr. Lukmanul Hakim, Ir. M.Si**  
**Dr. Hermawan, Ir. M.Si**

**TPG - 233 Teknologi Serealia dan Bakery** **3 (2-3)-P**  
QS 'Abasa [80]: 24-32  
Maka hendaklah manusia memperhatikan makanannya. Sesungguhnya Kami benar-benar telah mencurahkan air (dari langit), kemudian Kami belah bumi dengan sebaik-baiknya. Lalu Kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu, anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan pohon kunna, kebun-kebun (yang) lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumputan, untuk kesenangan kamu dan untuk binatang ternakmu  
Kelompok penggunaan dan produksi serealia, struktur serealia, komposisi kimia serealia (major : protein, pati, minor : karbohidrat non pati, lipid, enzim, vitamin dan mineral). Penyimpanan serealia, penggilingan (kering, basah) gluten, rheologi adonan, malting ,yeast leavened product, frozen dough, soft wheat product, pastry, pasta dan mie, breakfast cereal and snack food

**Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S**

**TPG 355 - Desain Produk Pangan** **3 (3 – 0)**  
Perkembangan produk pangan, penggalan ide, riset pasar, perencanaan, pelaksanaan pengembangan produk baru, aplikasi produk pangan dalam proses produksi komersial (scale up)

**Mrr. Lukie Trianawat, S.TP., M.Si**

**TPG 345 - Dietetika** **3 (2 - 3)-P**

Mempelajari etiologi dan patologi kelainan gizi yang sering terjadi di masyarakat dan rumah sakit, prinsip-prinsip pengaturan diet pada berbagai penyakit seperti gizi kurang dan gizi lebih, gangguan gastrointestinal, jantung dan pembuluh darah, hati dan kantung empedu, ginjal dan saluran kemih, gangguan metabolisme dan gangguan kehamilan.

**Dr. Mardiah, Ir., M.Si**

**TPG 263 – Enzim Pangan**

**3 (3 – 0)**

Mempelajari tentang jenis-jenis enzim yang digunakan dalam industri pangan, mekanisme kerja, sistem penamaan, reaksi enzimatik dari mikroba sebagai sumber, jenis-jenis mikroba penghasil enzim yang bersifat patogen dan non patogen. Hal-hal yang mempengaruhi kerja enzim (suhu, konsentrasi, pH dll).

**Prof. Dr. Komari, M.Sc**

## **BAB VI PENUTUP**

Ketentuan ini berlaku dan mengikat untuk semua mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda dari Program Studi Teknologi Industri Pertanian dan Program Studi Teknologi Pangan. Pimpinan Fakultas Ilmu Pangan Halal menganggap sejak dimulainya perkuliahan, maka seorang mahasiswa dianggap telah membaca, memahami dan mengerti dan menerima semua ketentuan yang berlaku di Universitas Djuanda Bogor, maupun yang berlaku di Fakultas Ilmu Pangan Halal. Pihak Fakultas dapat mengubah ataupun menambah ketentuan-ketentuan tersebut tanpa meminta persetujuan atau pun pemberitahuan terlebih dahulu kepada mahasiswa, sepanjang hal tersebut dianggap baik untuk almamater khususnya Fakultas Ilmu Pangan Halal, dan tidak bertentangan dengan peraturan dan etika yang berlaku.

Adapun turunan dari kebijakan ini adalah berupa Standar Operasional Prosedure dari masing-masing item yang dianggap krusial bagi kelancaran pelayanan untuk semua pemangku kepentingan. Sedangkan aturan-aturan baru sebagai pendukung kebijakan fakultas akan dibuatkan sesuai kebutuhan berupa Surat Keputusan Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor. Kebijakan Surat Keputusan Dekan disesuaikan dengan tingkat kepentingannya masing-masing selama tidak bertentangan dengan peraturan yang berlaku di Universitas Djuanda Bogor.

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Contoh Kartu Rencana Studi (KRS)

Contoh Kartu Rencana Studi (KRS) Program Studi Teknologi Pangan



**UNIVERSITAS DJURANDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**  
 Jl. Tol Cibati No.01 P.O. Box. Cibati 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia. Phone: +62 251 8240773  
 Fax: +62251-8240985 Email: [ipfhal@djuranda.ac.id](mailto:ipfhal@djuranda.ac.id) Web: [djuranda.ac.id/ipfhal](http://djuranda.ac.id/ipfhal)

**KARTU RENCANA STUDI MAHASISWA**

Semester Ganjil Tahun Akademik 2020/2021

Nama Mahasiswa	: XXXXX	Jumlah Kredit Telah Lulus	: 0 SKS
NIM	: B.20XXXX	Jumlah Kredit Berhutang Mata Kuliah	: 0 SKS
Program Studi	: Teknologi Pangan (ST)	Indeks Presensi Kumulatif	: 0.00
Fakultas	: Ilmu Pangan Halal	Indeks Presensi Semester (IPS)	: 0
		Maksimum SKS Telah Dibayar	: 12 SKS

NO	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	B/U	JADWAL
1	IPH110	Biologi	2	Baru	Rabu, 10:00-11:40
2	IPH111	Ilmu Dan Teknologi Perikanan	2	Baru	Senin, 10:00-11:40
3	IPH120	Matematika	3	Baru	Senin, 13:00-14:40
4	IPH150	Ekonomi Umum	3	Baru	Senin, 10:00-11:40
5	IPH160	Kewirausahaan	2	Baru	Jumat, 13:00-14:40
6	TPG111	Kimia	3	Baru	Kamis, 10:00-11:40
7	LND100	Pendidikan Agama Islam I	2	Baru	Rabu, 13:00-14:40
8	LND110	Pendidikan Pancasila	2	Baru	Senin, 07:00-10:00
<b>Jumlah</b>			<b>19</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Bogor, 19 September 2020

Mahasiswa,

XXXXXXXX

Pembimbing Akademik,

Sri Bekti Retna Perdiawati, M.S.

Contoh Kartu Rencana Studi (KRS) Program Studi Teknologi Industri Pertanian



**UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**  
 Jl. Tad Cassi No.01 P.O. Box Cassi 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia. Phone: +62 251 8240773  
 Fax: +62 251-8240663 E-mail: info@unibogor.ac.id Web: unibogor.ac.id/iphhl

**KARTU RENCANA STUDI MAHASISWA**

Semester Ganjil Tahun Akademik 2020/2021

Nama Mahasiswa	: XXXXXX	Jumlah Kredit Telah Lulus	: 0 SKS
NIM	: B20XXXX	Jumlah Kredit Belum Mula "D"	: 0 SKS
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian (T1)	Indeks Prestasi Kumulatif	: 0,00
Fakultas	: Ilmu Pangan Halal	Indeks Prestasi Semester (IPS)	: 0
		Maksimal SKS Dapat Diambil	: 12 SKS

NO	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	DPU	JADWAL
1	IPH110	Biologi	3	Baru	Kamis, 07:30-10:00
2	IPH111	Ilmu Dan Teknologi Pertanian	2	Baru	Kamis, 13:00-14:40
3	IPH120	Matematika	3	Baru	Senin, 10:00-11:40
4	IPH150	Ekonomi Umum	3	Baru	Selasa, 13:00-14:40
5	IPH160	Kewirausahaan	2	Baru	Jumat, 13:00-14:40
6	TPN311	Kimia	3	Baru	Jumat, 09:10-10:00
7	UND100	Pendidikan Agama Islam	2	Baru	Rabu, 13:00-14:40
8	UND110	Pendidikan Pancasila	2	Baru	Senin, 07:30-10:00
<b>Jumlah</b>			<b>20</b>	<b>-</b>	<b>+</b>

Bogor, 21 September 2020

Mahasiswa,

Pembimbing Akademik

XXXXXXX

Milichucki, S.Si., M.Si.

Lampiran 2. Formulir Pindah Jurusan (FORM : BAMIK 11 A)



YAYASAN PUSAT STUDI PENGEMBANGAN ISLAM AMALIAH INDONESIA

UNIVERSITAS DJUANDA

JL. TOL CIAWI NO. 1 KOTAK POS 35 BOGOR 16720 TLP. (0251) 8240 773 FAX (0251) 8240 985

Bogor, 1 Oktober 2021

Perihal : Permohonan Pindah Program Studi

FORM : BAMIK 11 A

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Dekan Fakultas H. Muzakir M. Sidiq, Ir., M. Si

Universitas Djuanda

di

Ciawi – Bogor

Assalamu 'alaikum Wr. Wb.

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : .....

N I M : .....

Fakultas : Ilmu pangan halal

Program Studi : Teknologi industri Pertanian

dengan ini mengajukan permohonan pindah Program Studi dari :

Program Studi Teknologi industri P. Fakultas Ilmu pangan halal

Ke Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi Islam

Hal ini saya ajukan karena .....

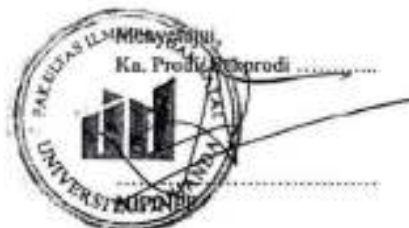
Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas perhatian serta bantuan Bapak/Ibu saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.

Pemohon,  
Mahasiswa

Mengetahui,  
Orang Tua

NIM



Tembusan :  
1. Yth. Ka. Biro Administrasi Akademik  
2. Peninggal

Lampiran 3. Formulir Pindah Jurusan (FORM : BAMIK 11 B)



YAYASAN PUSAT STUDI PENGEMBANGAN ISLAM AMALIAH INDONESIA

# UNIVERSITAS DJUANDA

JL. TOL CIAWI NO. 1 KOTAK POS 35 BOGOR 16720 TLP. (0251) 8240 773 FAX (0251) 8240 985

FORM : BAMIK 11 B

## SURAT KETERANGAN IZIN PINDAH FAKULTAS DAN PROGRAM STUDI

Nomor : 1031 / 01 / B - X / 10441 - 9 / X / 2021

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : H. Anwar Mahruf, Lc., M.Si

N P P : 211 810 080

Jabatan : Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal

mengizinkan, mahasiswa :

Nama : .....

N I M : .....

Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Untuk Pindah Fakultas dan Program Studi dari :

Fakultas Ilmu Pangan Halal Program Studi Teknologi Industri Pertanian

ke Fakultas Ekonomi Islam Program Studi Ekonomi Syariah

Bogor, 1 Oktober 2021

Fakultas Ilmu Pangan Halal

H. Anwar Mahruf, Lc., M.Si  
NIP/NP 211 810 080

Tembusan :

1. Yth. Rektor Universitas Djuanda Bogor
2. Yth. Wakil Rektor I
3. Yth. Ketua Program Studi
4. Yth. Ka. Biro Administrasi Akademik
5. Yth. Ka. Biro Administrasi Keuangan
6. Yth. Ka. Biro Penerimaan Mahasiswa Baru
7. Peninggal

Lampiran 4. Formulir Pindah Jurusan (FORM : BAMIK 11 C)



YAYASAN PUSAT STUDI PENGEMBANGAN ISLAM AMALIAH INDONESIA

# UNIVERSITAS DJUANDA

JL. TOL CLAWI NO. 1 KOTAK POS 35 BOGOR, 16720 TLP. (0251) 8240 773 FAX (0251) 8240 985

Bogor, 1 Oktober 2021

Perihal: Permohonan Pindah Fakultas dan Program Studi

FORM : BAMIK 11 C

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Dekan Fakultas H. Amos M. S. S. M. Si

Universitas Djuanda

di

Cirwi - Bogor

*Assalamu 'alaikum Wr. Wb.*

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : .....

NIM : .....

Fakultas : Ilmu pangan halal

Program Studi : teknologi industri pertanian

Dengan ini mengajukan permohonan pindah fakultas dan Program Studi dari :

Fakultas Ilmu pangan halal Program Studi teknologi industri pertanian

ke Fakultas Ekonomi Islam Program Studi Ekonomi syariah

Hal ini saya ajukan karena : .....

Demikian permohonan ini saya sampaikan, dan atas perhatian serta bantuan Bapak/Ibu saya ucapkan terima kasih.

*Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.*

Pemohon,  
Mahasiswa

Mengetahui,  
Orang Tua

NIM

Menyetujui,  
Ka. Prodi/ Sekprodi Ekonomi Syariah  
  
wildan murawar, SEI, MA  
NIP/NPP

Tembusan :

1. Yth. Ka. Biro Administrasi Akademik
2. Pertinggal



YAYASAN PUSAT STUDI PENGEMBANGAN ISLAM AMALIAH INDONESIA

## UNIVERSITAS DJUANDA

JL. TOL CIAWI NO. 1 KOTAK POS 35 BOGOR 16720 TLP. (0251) 8240 773 FAX (0251) 8240 985

FORM : BAMIK 11 D

### SURAT PERSETUJUAN PINDAH FAKULTAS DAN PROGRAM STUDI

Nomor : 302 / F.EI / B-X / X / 2021

Berdasarkan surat keterangan izin pindah Fakultas dan Program Studi dari Dekan Fakultas

..... Nomor : .....  
tanggal 1 OKTOBER 2021, maka mahasiswa :

Nama : .....

NIM : .....

Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Program Studi : Teknologi Industri Pangan

dapat kami terima di Fakultas Ekonomi Islam Program Studi Ekonomi Syariah  
pada tahun akademik 20 .. / 20 ..

Bogor, .. 20 ..

Fakultas Ekonomi Islam

Dekan,

  
Andi Kosmoko, S.P., M.M.  
NIP/NPP - 213 034 238

Tembusan kepada :

1. Yth. Rektor Universitas Djuanda Bogor
2. Yth. Wakil Rektor I
3. Yth. Ketua Program Studi
4. Yth. Ka. Biro Administrasi Akademik
5. Yth. Ka. Biro Administrasi Keuangan
6. Yth. Ka. Biro Penerimaan Mahasiswa Baru
7. Peringgal

Lampiran 6. Contoh Kartu Hasil Studi (KHS)

Contoh Kartu Hasil Studi (KHS) Program Studi Teknologi Pangan



UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL

Jl. Tel. Ciawi No.01 P.O. Box Ciawi,35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia, Phone: +62-251-8240773  
Fax: +62-251-8240883 E-mail: fiphal@unjunda.ac.id Web: unjunda.ac.id/fiphal

**KARTU HASIL STUDI MAHASISWA**

Semester Ganjil Tahun Akademik 2020/2021

Nama Mahasiswa : XXXXX  
Nomor Induk : B.180000  
Program Studi : Teknologi Pangan (S1)  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

NO	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	HM	AM	NM
1	TIP331	Mesin Dan Peralatan Industri	2	B	3	6
2	TPG315	Analisis Pangan	3	A	4	12
3	TPG316	Kimia Fisika Koloid	3	B	3	9
4	TPG323	Sanitasi Dan Keamanan Pangan	2	A	4	8
5	TPG334	Teknologi Pengolahan Pangan Nabati	3	B	3	9
6	TPG335	Teknologi Rempah Dan Bahan Penyegar	2	A	4	8
7	TPG342	Pangan Fungsional	2	A	4	8
8	TPG343	Ilmu Gizi	3	A	4	12
9	TPG425	Teknologi Fermentasi	2	A	4	8
<b>Jumlah</b>			<b>22</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>80</b>
<b>Indeks Prestasi Semester (80/22)</b>						<b>3.64</b>

Jumlah Kredit Wajib Ditempuh : 145 SKS  
Jumlah Kredit Telah Ditempuh : 105 SKS  
Jumlah Kredit Telah Lulus : 105 SKS

Jumlah Kredit Berhuruf Mutu "D" : 0 SKS  
Presentase Kredit Berhuruf Mutu "D" : 0 %  
Indeks Prestasi Kumulatif (366/105) : 3.49

Bogor, 15 Maret 2020

Wakil Dekan I

Ahmad Syarbaiti, S.TP., M.Si.  
NIP. 213870180

Contoh Kartu Hasil Studi (KHS) Program Studi Teknologi Industri Pertanian



**UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**  
 Jl. Tol Ciarif No.01 P.O. Box Ciarif 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia, Phone: +62-251-8240773  
 Fax: +62-251-8240883 E-mail: [tiphal@unidj.ac.id](mailto:tiphal@unidj.ac.id) Web: [unidj.ac.id/tiphal](http://unidj.ac.id/tiphal)

**KARTU HASIL STUDI MAHASISWA**

Semester Ganjil Tahun Akademik 2020/2021

Nama Mahasiswa : XXXXX  
 Nomor Induk : B.181XXXX  
 Program Studi : Teknologi Industri Pertanian (S1)  
 Fakultas : Ilmu Pangan Halal

NO	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	HM	AM	NM
1	TIP326	Riset Operasional	3	A	4	12
2	TIP327	Statistika Industri	3	A	4	12
3	TIP331	Mesin Dan Peralatan Industri	2	A	4	8
4	TIP334	Satuan Operasi	3	A	4	12
5	TIP369	Manajemen Rantai Pasok	2	C	2	4
6	TIP381	Perencanaan Pengendalian Produksi	3	A	4	12
7	TIP442	Industri Minyak Dan Oleokimia	3	A	4	12
<b>Jumlah</b>			<b>19</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>
<b>Indeks Prestasi Semester (72/19)</b>			<b>3.79</b>			

Jumlah Kredit Wajib Ditempuh : 149 SKS  
 Jumlah Kredit Telah Ditempuh : 104 SKS  
 Jumlah Kredit Telah Lulus : 104 SKS

Jumlah Kredit Berhuruf Mutu "D" : 0 SKS  
 Prosentase Kredit Berhuruf Mutu "D" : 0 %  
 Indeks Prestasi Kumulatif (396/104) : 3.81

Bogor, 15 Maret 2020

Wakil Dekan I

Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si.  
 NIP: 213870180

Contoh Transkrip Nilai Program Studi Teknologi Pangan



**UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

Jl. Tol Cijawi No.01 P.O. Box Ciatej 35 Bogor 16730 Jawa Barat Indonesia, Phone: +62-251-8240773  
Fm. +62-251-8240665 E-mail: fiphal@ujunda.ac.id Web: ujunda.ac.id/fiphal

**TRANSKRIP NILAI MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : Nadya Yulandori  
N I M : B.1610053

Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
Program Studi : Teknologi Pangan (S1)

NO	THS	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	HM	NO	THS	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	HM
1	20161	IPH110	Biologi	2	C	31	20182	TPG312	Pengawasan Mutu Pangan	3	B
2	20162	IPH120	Matematika	3	B	32	20182	TPG320	Pengawasan Perodasan	3	A
3	20161	IPH130	Ekonomi Umum	3	B	33	20181	TPG341	Kimia Fisika Koloid	3	B
4	20161	IPH131	Kewirausahaan	1	A	34	20181	TPG345	Pangan Fungsional	3	A
5	20161	IPH180	Ilmu Dan Teknologi Pertanian	2	B	35	20181	TPG361	Ilmu Gizi	3	B
6	20172	IPH224	Statistika	3	B	36	20192	TPG362	Evaluasi Nilai Gizi	3	B
7	20171	IPH270	Metode Penyajian Ilmiah	2	B	37		TPG383	Interaksi Zat Gizi	2	
8	20172	IPH292	Sistem Manajemen Halal	3	A	38	20182	TPG385	Dasar-dasar	3	B
9	20162	YFH120	Manajemen Dasar	2	B	39	20181	TPG390	Teknologi Pengolahan Pangan Nabati	4	B
10	20162	TIP130	Fisika	3	B	40	20182	TPG381	Teknologi Pengolahan Pangan Hewani	4	A
11	20162	TIP141	Aplikasi Komputer	3	A	41	20182	TPG382	Teknologi Pengemasan Dan Penyimpanan	3	B
12	20171	TIP221	Riset Pemasaran	2	B	42		TPG384	Dasar Produk Pangan	3	
13	20181	TIP330	Mesin Dan Peralatan Industri Pangan	2	B	43		TPG385	Teknologi Rempah Dan Penyegar	2	
14		TIP341	Tata Letak Dan Penanganan Bahan	3		44	20181	TPG396	Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan	3	B
15	20181	TIP350	Ekonomi Teknik	2	B	45		TPG387	Teknologi Flavor	3	
16	20191	TIP470	Perencanaan Proyek Industri	3	A	46		TPG388	Teknologi Fortifikasi Pangan	2	
17	20161	TPG140	Kimia	3	B	47	20191	TPG413	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	3	B
18	20162	TPG142	Kimia Analitik	3	B	48	20191	TPG450	Hukum Pangan Dan Industri	2	A
19	20171	TPG210	Pengetahuan Bahan Pangan	3	B	49	20191	TPG482	Evaluasi Sensori	3	B
20	20172	TPG211	Mikrobiologi Pangan	3	C	50	20191	TPG489	Praktikum Terpadu Pengolahan Pangan	3	A
21	20171	TPG221	Kalkulus	3	C	51	20191	TPG490	Kuliah Kerja Lapangan / Kiri	4	A
22	20192	TPG231	Prinsip Teknik Pangan	3	C	52	20192	TPG491	Kolekium	1	A
23	20191	TPG240	Kimia Pangan	2	B	53	20201	TPG492	Seminar	1	A
24	20181	TPG244	Analisa Pangan	3	A	54	20201	TPG493	Skripsi	6	A
25	20172	TPG246	Bahan Tambahan Pangan	3	A	55	20161	UND100	PAI (Wajah Islamiah	2	A
26	20162	TPG251	Hazard Analytical Critical Control Point (Haccp)	3	A	56	20162	UND101	PAI (Syariah Islamiyah	2	B
27	20172	TPG260	Biokimia Pangan	3	B	57	20181	UND110	Pancasila Dan Kewarganegaraan	2	A
28		TPG264	Intervensi Gizi	2		58	20162	UND120	Bahasa Indonesia	2	A
29	20171	TPG283	Sanitasi Dan Keamanan Pangan	2	B	59	20162	UND133	Bahasa Inggris	3	A
30	20172	TPG293	Teknologi Serelia Dan Bakery	3	A	60	20171	UND200	PAI (Pendidikan Kampus Berkeadilan	4	A

Jumlah Kredit Wajib Diempuh : 145 SKS  
 Jumlah Kredit Telah Diempuh : 145 SKS  
 Jumlah Kredit Telah Lulus (Wajib: 133 Pilihan: 12) : 145 SKS  
 Jumlah Kredit Berhuruf Mutu "D" : 0 SKS  
 Persentase Kredit Berhuruf Mutu "D" : 0.00 %  
 Indeks Prestasi Kumulatif (485/145) : 3.34

Bogor, 15 Maret 2020  
 Dekan

Anas Mahul, Ir., M.Si.  
 NIP. 210370000

Contoh Transkrip Nilai Program Studi Studi Teknologi Industri Pertanian



**UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**  
 Jl. Tol Ciasem No.91 P.O. Box Ciasem 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia, Phone: +62-251-8240773  
 Fax: +62-251-8240983 E-mail: fiphal@undj.ac.id Web: undj.ac.id/fiphal

**TRANSKRIP NILAI MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : Sri Rest Oktaviani  
 N.I.M : 151510372

Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
 Program Studi : Teknologi Industri Pertanian (S1)

NO	THS	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	HM	NO	THS	SANDI	NAMA MATAKULIAH	SKS	HM
1	20161	IPH110	Biologi	2	C	30	20182	TIP340	Pengendalian Mutu	3	A
2	20161	IPH120	Matematika	3	C	31	20181	TIP341	Tata Letak Penanganan Bahan	3	A
3	20161	IPH130	Ekonomi Umum	3	B	32	20181	TIP350	Ekonomi Teknik	2	A
4	20161	IPH151	Kewirausahaan	2	A	33	20181	TIP352	Teknik Optimalisasi	3	A
5	20161	IPH160	Ilmu Dan Teknologi Pertanian	2	B	34		TIP360	Bioteknologi	3	
6	20171	IPH220	Kalkulus	3	C	35	20181	TIP361	Standarisasi Dan Sertifikasi Manajemen Industri	3	A
7	20172	IPH224	Metode Statistika	3	C	36	20182	TIP361	Teknologi Pengendalian Pencemaran Industri	3	A
8	20171	IPH270	Metode Penyajian Limbah	2	B	37	20182	TIP362	Teknologi Pengemasan Dan Penyimpanan	3	A
9	20172	IPH252	Sistem Manajemen Halal	3	A	38		TIP364	Energi Industri Agri	3	
10	20162	TIP126	Manajemen Dasar	2	B	39	20181	TIP369	Industri Minyak Dan Oleokimia	3	A
11	20162	TIP130	Fiaska	3	C	40	20191	TIP412	Manajemen Sumber Daya Manusia	3	A
12	20162	TIP141	Aplikasi Komputer Untuk Industri	3	B	41		TIP452	Analisis Sistem Dan Pengambilan Keputusan	3	
13	20162	TIP145	Sosiologi Industri	3	A	42	20181	TIP460	Analisis Dan Perancangan Sistem Informasi	3	A
14	20162	TIP161	Sistem Keselamatan Dan Kesehatan Kerja	2	A	43	20191	TIP470	Perencanaan Proyek Industri	3	B
15	20171	TIP210	Pengalihan Bahan Industri Agro	3	B	44	20182	TIP481	Teknologi Alami Dan Fitofarmaka	3	A
16	20172	TIP211	Mikrobiologi Industri	3	A	45	20191	TIP485	Teknologi Bahan Penyegar	3	B
17	20172	TIP225	Algoritma Dan Pemrograman Komputer	3	A	46		TIP486	Teknologi Pati Dan Gula	3	
18	20171	TIP221	Riset Pemasaran	2	A	47		TIP487	Teknologi Produksi Bersih	3	
19	20181	TIP236	Satuan Operasi	3	B	48	20182	TIP490	Praktek Kerja Lapangan	4	B
20	20173	TIP231	Satuan Proses	2	A	49	20201	TIP491	Kolokium	1	A
21	20171	TIP240	Teknik Tata Cara Kerja	3	A	50	20201	TIP492	Seminar	1	A
22	20171	TIP260	Manajemen Lingkungan Industri Agro	2	B	51	20201	TIP493	Skripsi	6	A
23	20172	TIP300	Menggambar Teknik	3	A	52	20161	TPG140	Kimia	3	B
24	20172	TIP311	Riset Operasional	3	B	53	20181	UND100	Pendidikan Agama Islam	2	A
25	20182	TIP312	Perencanaan Pengendalian Produksi	3	A	54	20182	UND101	Syariah Islamiyah	2	B
26	20192	TIP321	Statistika Industri	3	A	55	20171	UND102	Pendidikan Kampus Bertauhid	4	A
27	20172	TIP322	Matematika Industri	3	B	56	20161	UND110	Pendidikan Pancasila Dan Kewarganegaraan	2	B
28	20191	TIP330	Mesin Dan Peralatan Industri	2	A	57	20182	UND120	Bahasa Indonesia	2	B
29	20171	TIP331	Dasar Rekayasa Biokimia	2	B	58	20182	UND133	Bahasa Inggris	3	B

Jumlah Kredit Wajib Diempuh : 144 SKS  
 Jumlah Kredit Telah Diempuh : 144 SKS  
 Jumlah Kredit Telah Lulus (Wajib: 135 Pilihan: 9) : 144 SKS  
 Jumlah Kredit Berhutang Mula "D" : 0 SKS  
 Persentase Kredit Berhutang Mula "D" : 0.00 %  
 Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) : 3.40

Bogor, 15 Maret 2020  
 Dekan

*Amir Mahyul, Ir., M.Si.*  
 NIP. 213370080

Lampiran 8. Etika Menghubungi Dosen Melalui Pesan Singkat



Sumber : STT Nurul Fikri

Lampiran 9. Etika Menghubungi Dosen Melalui Pesan Singkat



Sumber : Universitas Indonesia

Lampiran 10. Contoh Kartu Peserta Ujian (KPU)

Contoh Kartu Peserta Ujian (KPU) Program Studi Teknologi Pangan

**UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

Jl. Tol Ciasem No.01 P.O. Box Ciasem 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia, Phone: +62-251-8240773 Fax: +62-251-8240985 E-mail : fphak@unida.ac.id Web : unida.ac.id/fp

p.k/fp

**KARTU PESERTA UJIAN TENGAH SEMESTER**  
Semester Ganjil Tahun Akademik 2020/2021

Nama Mahasiswa : XXXXX  
Nim : B.18XXXX  
Kelas : Pagi  
Program Studi : Teknologi Pangan (S1)  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Bogor, 15 Maret 2020  
Wakil Dekan I

Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si.  
NIP: 213870180

Matakuliah yang Dikuti :				
No	Sandi	Nama Matakuliah	SKS	Pengawas
1	TIP331	Mesin Dan Peralatan Industri	2	
2	TPG315	Analisis Pangan	3	
3	TPG314	Kimia Pangan Klinis	3	
4	TPG323	Sanitasi Dan Keamanan Pangan	2	
5	TPG334	Teknologi Pengolahan Pangan Nabati	3	
6	TPG335	Teknologi Rempah Dan Bahan Penyegar	2	
7	TPG342	Pangan Fungsional	2	
8	TPG343	Ilmu Gula	3	
9	TPG425	Teknologi Fermentasi	2	
Jumlah			22	

Kartu ini harus dibawa setiap mengikuti ujian.

Contoh Kartu Peserta Ujian (KPU) Program Studi Teknologi Industri Pertanian

**UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

Jl. Tol Ciasem No.01 P.O. Box Ciasem 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia, Phone: +62-251-8240773 Fax: +62-251-8240985 E-mail : fphak@unida.ac.id Web : unida.ac.id/fp

p.k/fp

**KARTU PESERTA UJIAN TENGAH SEMESTER**  
Semester Ganjil Tahun Akademik 2020/2021

Nama Mahasiswa : XXXXX  
Nim : B.181XXXX  
Kelas : Pagi  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian (S1)  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Bogor, 15 Maret 2020  
Wakil Dekan I

Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si.  
NIP: 213870180

Matakuliah yang Dikuti :				
No	Sandi	Nama Matakuliah	SKS	Pengawas
1	TIP326	Riset Operasional	3	
2	TIP327	Statistika Industri	3	
3	TIP331	Mesin Dan Peralatan Industri	2	
4	TIP334	Satuan Operasi	3	
5	TIP369	Manajemen Rantai Pasok	2	
6	TIP381	Perencanaan Pengendalian Produksi	3	
7	TIP442	Industri Minyak Dan Oleokimia	3	
Jumlah			19	

Kartu ini harus dibawa setiap mengikuti ujian.

Lampiran 11. Contoh Sertifikat Kompetensi Keahlian

Sertifikat Auditor Halal Internal (AHI)





**Daftar Unit Kompetensi**  
*List of Unit(s) of Competency*

No.	Kode Unit Kompetensi	Judul Unit Kompetensi
1.	A.010000.008.01	Melakukan Pengawasan Manajemen Panen dan Pasca Panen <i>To Supervise Harvest and Post-harvest Management</i>
2.	A.010000.009.01	Melakukan Pengawasan Distribusi ke Pelanggan <i>To Supervise Distribution to Customer</i>
3.	A.010000.010.01	Melakukan Pengawasan Tempat Penerimaan Produk dan Gudang Penyimpanan <i>To Supervise Receiving and Warehouse Premises</i>
4.	A.010000.011.01	Melakukan Pengawasan Proses Pengemasan dan/ atau Pengemasan Ulang <i>To Supervise Packing and Repacking Process</i>
5.	A.010000.012.01	Melakukan Pengawasan Tempat Penajangan <i>To Supervise Display Product</i>

Bogor, 23 Agustus 2019

Lembaga Sertifikasi Profesi Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan  
*Food Quality and Safety Assurance Professional Certification Body*



**Nisrina Bifda Q**  
 Tanda Tangan Pemilik  
*(Signature of holder)*



  
**Mia Maesaroh**  
 Manajer Sertifikasi  
*(Certification Manager)*



Lampiran 13. Contoh Surat Keterangan Lulus (SKL)



**UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**  
**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Program Studi Teknologi Pangan  
Jl. TalCawel 81 P. O. Box Cawi 38 Bogor 16728, Phone: +62-251-8240773 Fax: +62-251-8249865

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 1170.3/01/FIPHAL-B/SKL/XI/2020

Dekan Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal (FIPHAL) Universitas Djuanda (UNIDA), dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : XXXXX  
NIM : B.17XXXX  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian  
Jurusan : Teknologi Industri Pertanian  
Tempat, Tanggal Lahir : Sukabumi, 05 Juli 1986  
Alamat : Kp. Babakan Tarikolor RT 009 RW 008 Kelurahan Naggewer Kecamatan Cibinong Kabupaten Bogor.

Telah dinyatakan **Lulus** Ujian Sidang Sarjana Teknologi Industri Pertanian pada :

Hari / Tanggal : Sabtu, 20 November 2021  
Judul Skripsi : Efek Perlakuan Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Kualitas Santan Bubuk di PT. XYZ

Surat Keterangan Lulus ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Berlaku dari tanggal : 23 November 2021  
Sampai dengan dikeluarkannya Ijazah yang bersangkutan.



1. Arsip

Lampiran 14. Contoh Surat Keterangan Pendamping Ijazah (SKPI)



**UNIVERSITAS DJUNDA**  
Jl. Tol Cawang - Kotak Pos Dawa 25 06008 JETIS - 07211 8280735 PAB. 034650

**UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR**  
**Diploma Supplement**  
**Surat Keterangan Pendamping Ijazah**  
**Nomor : 680.3/01/FIPHAL-B/SKPI/00/2020**

The Diploma Supplement Certificate for Study Accomplishment of Its Bearer During the Period of Study

Surat Keterangan Pendamping Ijazah sebagai Pelengkap Ijazah yang menunjukkan wawasan pembelajaran dan prestasi dari pemegang Ijazah selama masa studi

I. INFORMATION OF PERSONAL INFORMATION UNDER GRADUATE HOLDER INFORMASI TENTANG IDENTITAS PEMILIK IJAZAH	
1.1 Full Name Nama Lengkap	XXXXX XXXXX
1.2 Place and Date of Birth Tempat Tanggal Lahir	Jerang, April 10 <sup>th</sup> 1990 Jerang, 10 April 1990
1.3 Student Identification Number Nomor Induk Mahasiswa	01XXXXX 01XXXXX
1.4 Admission Year Tahun Masuk	2016 2014
1.5 Graduation Year Tahun Lulus	2020 2020
1.6 Number Certification Nomor Sertifikat	
1.7 Title Gelar	ST ST Sarjana Teknik

II. INFORMATION OF IDENTIFYING EDUCATION INSTITUTION INFORMASI TENTANG IDENTITAS PENYELenggara PROGRAM	
2.1 Name of Higher Education Nama Perguruan Tinggi	Bogor Djunda University Universitas Djunda Bogor
2.2 Name of Faculty Nama Fakultas	Faculty of Food Science Fakultas Pangan Halal
2.3 Name of Study Program Nama Program Studi	Agricultural Technology Teknologi Industri Pertanian
2.4 Education Program Jenis Pendidikan	Academic Akademik
2.5 Status Accreditation Status Akreditasi	B B
2.6 Stratum of Education Jenjang Pendidikan	Stratum 1: Graduate Program Strata-1 (S1) Program Sarjana
2.7 Appropriate Qualification of HCF Jenjang Kualifikasi Pendidikan	Level 6 Level 6
2.8 Admission Requirement Pernyataan Penyetaraan	High School Certificate and Passed New Student Admission Test (Sertifikat SMA dan Lulus Tes Seleksi Penyetaraan Mahasiswa Baru)
2.9 Course Delivery Language Bahasa Pengantar Kuliah	Indonesian Language Bahasa Indonesia
2.10 Assessment System Sistem Penilaian	Grading Scheme A=4, B=3, C=2, D=1, E=0
2.11 Regular Study Period Lama Studi Reguler	4 Years 4 Tahun
2.12 Program and Stratum of Advance Education Jenis dan Jenjang Pendidikan Lanjutan	Academic Stratum 2 and 3 (Postgraduate Program) Akademik (Strata 2 dan 3) Program Pascasarjana
2.13 Institution Status Status Institusi	-

III. INFORMATION OF QUALIFICATION AND LEARNING OUTCOME INFORMASI TENTANG KUALIFIKASI DAN HASIL YANG DICAPAI			
A. Learning Outcome Capaian Pembelajaran			
Skill and Tota Nilai		Attitude and Value	
1. Beragama kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap dan perilaku beragama	1. Allegiance to the almighty God and capable to demonstrate faith attitude and behavior	9. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	9. Showing a sense of responsibility for their work in expertise on their own
2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika	2. Upholding the value of humanity in performing tasks based on religion, moral and ethics	10. Menghormati, menghargai, dan mengembangkan diri	10. Honoring a spirit of independence, pride and entrepreneurship
3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berkeadilan Pancasila	3. Contributing to the improvement in social, national and cultural life based on Pancasila	<b>Penguasaan Pengetahuan Knowledge Competencies</b>	
4. Seperti seorang warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa	4. Take a role as citizen who proud and love with the nation, having nationality and sense of responsible of our country and nation	1. Menguasai pengetahuan dan teknologi di bidang agribudaya horti yang aplikatif dan efisien meliputi bidang rekayasa proses, manajemen lingkungan, industri, relayard sistem industri, manajemen pemukiman dan sistem manajemen horti	1. Mastering technology and knowledge in effective and efficient area of hort agribuday, including process engineering, industrial, industrial management, industrial system engineering, marketing management, and hort management system
5. Menghargai keberagaman budaya, pandangan agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain	5. Appreciate cultural diversity, vision, religion, and beliefs and other's people opinion and findings	2. Menguasai pengetahuan umum tentang pengetahuan, kemutakhiran, dan manajemen sumber daya hayati sehingga mampu mengoptimalkan sumber daya hayati	2. Mastering the knowledge of the knowledge, principles, and management of biological resource to be able to implement in the workforce
6. Berkerjasama dan memiliki kapabilitas sosial serta kapabilitas leadership masyarakat dan lingkungan	6. Working together and having social sensitive and care with the society and the environment	3. Menguasai konsep penyelesaian masalah di bidang agribudaya horti yang berbasis ilmu dengan metode ilmiah	3. Mastering the concept of problem solving in hort agribuday base scientific method
7. Bertanggung jawab dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara	7. To be responsible and disciplined in community and civi life		
8. Menghormati nilai, norma dan akademik etika	8. Honoring value, norms and academic ethics		

Kemampuan Kerja	Working Capability	Kemampuan Manajerial	Managerial Capability
1. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan telusur dalam melakukan jenis pekerjaan di bidang pangan sesuai dengan standar/petunjuk kerja.	1. Capable of applying logical, critical, innovative, quality and measured thinking in the manner of food work in accordance with job competence standards.	8. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, atau mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.	8. Capable of doing self-evaluation of work group under its responsibility and capable to manage of learning independently.
2. Mampu menugaskan, menetapkan, menilai, memantau, dan telusur.	2. Capable of showing independence, initiative and measurable performance.	9. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.	9. Capable of documenting, store, secure and redcover of data to ensure validity and prevent plagiarism.
3. Mampu mengkaji dasar penerapan ilmu pengetahuan, teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka meningkatkan prototipe, prosedur baku, desain atau karya seni.	3. Capable of study the case of technology that pays attention and applies the value of humanities in accordance with their fields of expertise in order to produce prototype, standard, procedure, design or artwork.		
4. Mampu menyusun dan melaporkan hasil kajian tersebut pada poin 3 dalam bentuk karya ilmiah atau publikasi ilmiah dalam bahasa Indonesia yang baik dan benar serta mempublikasikannya dalam forum pertemuan ilmiah.	4. Capable of compile and reported the result on the study of point 3 in the form of scientific work or publication design in good Indonesian language and publish in reliable college.		
5. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang pangan berdasarkan hasil analisis data dan informasi.	5. Capable of take the right decision in context of solving problems in food sector based on analysis and result of data.		
6. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja serta dan hasil kerjasama di dalam organisasi/lembaganya.	6. Capable of maintain and develop network cooperation and the result with and outside agency.		
7. Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang diberikan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya.	7. Capable of being responsible for the outcomes work groups. In supervise and evaluated the completion of work assigned to worker under its responsibility.		
		1. Mampu menerapkan teknologi di bidang agribisnis/food.	1. Capable of apply technology in the food agribusiness sector.
		2. Mampu mengimplementasikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumber daya manusia dalam dunia kerja.	2. Capable of implement the knowledge about the principle of leadership, communication, and management of human resources in the workplace.
		3. Mampu merencanakan, merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi sistem agribisnis yang efektif dan efisien baik secara individu maupun tim dengan pendekatan multifaktor, serta mampu bertanggung jawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi.	3. Capable of planning, design, implement and evaluate agribusiness system that effective and efficient both individually and group with multifactorial approach and capable of take respons effective and efficient both individually and group with multifactorial approach and capable of take responsibility for the achievement of organizational work.
		4. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia dan/atau bahasa asing.	4. Capable of communicate verbally and writing in Indonesian and foreign language.
		5. Mampu memanfaatkan teknologi informasi dalam bidang kerjanya.	5. Capable of take advantage of the latest information technology in the field of work.

#### IV. SCHEME OF THE INDOONESIAN HIGHER EDUCATION SYSTEM

##### TEMA BERTANGGUNG PONDORAN TEKNOLOGI DI INDONESIA

- Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, yang selanjutnya disingkat KKN adalah kerangka penjenjangan kualifikasi kompetensi yang dapat memayangkikan, menyelaraskan, dan mengintegrasikan antara bidang pendidikan dan bidang pelatihan kerja serta pengakuan kerja dalam rangka pemberian penghargaan kompetensi kerja sesuai dengan struktur pekerjaan di berbagai bidang.



- KKN is known as Indonesian Qualification Framework is a competence grading system which integrates the aspects of education, training and working experience in purpose of acknowledging the capacity based on work qualification in various sectors.

- KKN merupakan perwujudan mutu dan jati diri bangsa Indonesia terkait dengan sistem pendidikan dan pelatihan nasional yang dimiliki Indonesia.
- KKN is the resemblance of Indonesian quality and identity concerning its national training and education system.
- Jenjang kualifikasi adalah tingkat capaian pembelajaran yang ditetapkan secara nasional, disusun berdasarkan urutan hasil pendidikan dan/atau pelatihan yang diperoleh melalui pendidikan formal, nonformal atau pengakuan kerja.
- Qualification level is nationally legalized learning outcomes is composed by the results of education and training activities (formal, nonformal) or working experience.

#### B. Additional Information

##### Informasi Tambahan

Aktivitas, Prestasi dan Penghargaan	Activities, Achievements and Awards
Wakil ketua Himpunan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian (HIMATIP)	Vice chairman of Himpunan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian (HIMATIP)
Bendahara Himpunan Teknologi Industri Pertanian	Treasurer of Himpunan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian (HIMATIP)
Juara Bisnis – Juara harapan Dua, 2019	Second runner up in Business Innovation in Djwanda university, 2019
Peneliti Dana Hibah pada Kegiatan Bank Manajemen Mahasiswa Indonesia (BMMI)	Recipient in Grant fund of Kegiatan Bank Manajemen Mahasiswa Indonesia (BMMI) 2020
Asisten Praktikum Mata Kuliah Aplikasi Komputer 2017-2019	Lab assistant in computer application course, 2017-2019
Pelatihan Indonesian Entrepreneur Club (Nasional) 2017	Trainee in Indonesian Entrepreneur Club, 2017
Peserta Pelatihan Public Speaking Sesi (Nasional) 2018	Participant in public speaking sessi, 2018
Workshop inovasi, 2018	Committee in innovation workshop in food food science, Djwanda University, 2018
Workshop Coffee Shop, 2018	Trainee in workshop of how to build a coffee shop in seven day
Trainer Pelatihan Pengolahan Kopi, 2019	Trainer in training of coffee processing in food food science, Djwanda University, 2019

Bogor, 2021  
Dean/Dean

**H. H. Amr Hamid, M.Si**  
NIP 215 879 060

Lampiran 15. Daftar SOP di Fakultas Ilmu Pangan Halal

Lampiran : Surat Keputusan Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda  
Nomor : 28.1/01/FIPHAL-A/VI/2018  
Terlanggal : 3 Juni 2018  
Tentang : Standar Operasional Prosedur (SOP) di lingkungan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda

**DAFTAR LAMPIRAN  
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR**

No	SOP	Nomer Dokumen
1	SOP Persiapan Reakreditasi	SOP/FIPHAL/01/00
2	SOP Seminar	SOP/FIPHAL/02/00
3	SOP Kuliah Kerja Lapangan	SOP/FIPHAL/03/00
4	SOP Peminjaman Alat Laboratorium	SOP/FIPHAL/04/00
5	SOP Pelaksanaan Praktikum	SOP/FIPHAL/05/00
6	SOP Kalibrasi Alat Laboratorium	SOP/FIPHAL/06/00
7	SOP Evaluasi Kinerja Dosen dalam PBM	SOP/FIPHAL/07/00
8	SOP Skripsi	SOP/FIPHAL/08/00
9	SOP Penyusunan RPS	SOP/FIPHAL/09/00
10	SOP Pengelolaan Ujian	SOP/FIPHAL/10/00
11	SOP Pembimbingan Akademik	SOP/FIPHAL/11/00
12	SOP Penyelenggaraan Perkuliahan	SOP/FIPHAL/12/00
13	SOP Penyusunan Jadwal Perkuliahan	SOP/FIPHAL/13/00
14	SOP Penerbitan Jurnal Ilmiah	SOP/FIPHAL/14/00
15	SOP Pembuatan Transkrip Nilai	SOP/FIPHAL/15/00
16	SOP Konversi Nilai Mahasiswa Pindahan	SOP/FIPHAL/16/00
17	SOP Registrasi Mahasiswa Lama	SOP/FIPHAL/17/00
18	SOP Cuti Pegawai	SOP/FIPHAL/18/00
19	SOP Pemutakhiran Kurikulum	SOP/FIPHAL/19/00
20	SOP Penyusunan Kartu Rencana Studi	SOP/FIPHAL/20/00
21	SOP Perpindahan Program Studi	SOP/FIPHAL/21/00
22	SOP Cuti Akademik	SOP/FIPHAL/22/00
23	SOP Pindah Kelas	SOP/FIPHAL/23/00
24	SOP Dispensasi Kuliah	SOP/FIPHAL/24/00
25	SOP Kegiatan Perkuliahan	SOP/FIPHAL/25/00
26	SOP Cetak Daftar Hadir Ujian	SOP/FIPHAL/26/00

(akses online :[bit.ly/sopfiphal](http://bit.ly/sopfiphal))

27	SOP Perumusan VMST	SOP/FIPHAL/27/00
28	SOP Cetak Kartu Ujian	SOP/FIPHAL/28/00
29	SOP Drop Out (DO)	SOP/FIPHAL/29/00
30	SOP Entry nilai diluar Jadwal	SOP/FIPHAL/30/00
31	SOP Nilai UAS	SOP/FIPHAL/31/00
32	SOP Evaluasi Kurikulum	SOP/FIPHAL/32/00
33	SOP Evaluasi Umpan Balik	SOP/FIPHAL/33/00
34	SOP Umpan Balik Nilai Mahasiswa	SOP/FIPHAL/34/00
35	SOP Ujian Susulan	SOP/FIPHAL/35/00
36	SOP Kolokium	SOP/FIPHAL/36/00

Bogor, 5 Juni 2018  
 Dekan,  
  
 H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si  
 NPP. 213 870 080



**PERPUSTAKAAN NASIONAL**  
REPUBLIK INDONESIA

No. : 1075/E.8/p/10.2016  
Hal. : Hasil Permohonan ISBN

Yth. Pimpinan Universitas Djuanda (Unida) Press  
u.p. Bagian Penerbitan  
Bogor

Dengan ini disampaikan hasil permohonan ISBN, sebagai berikut :

1. **Jelajah Kabandungam / Rully Trihantana**  
**ISBN 978-602-74294-6-8**
2. **Buku panduan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor 2015-2019 /**  
**Siti Irma Rahmawati**  
**ISBN 978-602-74294-7-5**

Agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 17 Oktober 2016



  
Dra. Prita Wulandari, MIM Lib.  
NIP. 19620610 199001 2 001