

VIII. KURIKULUM PROGRAM PENDIDIKAN DI FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS BRAWIJAYA

A. KURIKULUM PROGRAM STRATA-1

1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Kode Matakuliah	Matakuliah	Kegiatan (sks)					Keterangan Prasyarat
		K	Pr	Σ	W	P	
SEMESTER I							
UNG4001	Pendidikan Agama Islam	3	0	3	✓		
UNG4002	Pendidikan Agama Katholik	3	0	3	✓		
UNG4003	Pendidikan Agama Kristen Protestan	3	0	3	✓		
UNG4004	Pendidikan Agama Hindu	3	0	3	✓		
UNG4005	Pendidikan Agama Budha	3	0	3	✓		
UNG4007	Pendidikan Kewarganegaraan	3	0	3	✓		
UNG4008	Bahasa Indonesia	3	0	3	✓		
TPP4101	Pengantar Ilmu dan Teknologi Pangan	3	0	3	✓		
MAF1101	Fisika Terapan	2	1	3	✓		
MAK1101	Kimia Dasar	2	1	3	✓		
MAM1101	Matematika	3	0	3	✓		
Jumlah		19	2	21			
SEMESTER II							
MAB1201	Biologi	2	1	3	✓		
MAM1201	Statistik dan Komputasi	3	1	4	✓		
TPP4201	Kimia Organik	2	1	3	✓		
TPP4202	Kimia Pangan I	3	0	3	✓		
TPP4203	Kimia Fisik Pangan	3	0	3	✓		
TPP4204	Mikrobiologi Umum	2	1	3	✓		
TPP4205	Pengetahuan Bahan	3	0	3	✓		
Jumlah		18	4	22			

SEMESTER III						
TPP4102	Mikrobiologi Pangan	3	0	3	✓	TPP4204
TPP4103	Kimia Pangan II	3	0	3	✓	
TPP4104	Keamanan Pangan dan Toksikologi	3	0	3	✓	
TPP4105	Praktikum Mikrobiologi Pangan	0	3	3	✓	TPP4204
TPP4106	Biokimia Pangan	4	0	4	✓	
TPP4107	Teknologi Pengolahan Pangan	3	0	3	✓	
TPP4108	Praktikum Tekn. Pengolahan Pangan	0	3	3	✓	
TPP4109	Etika Profesi	2	0	2	✓	
	Jumlah	18	6	24		
SEMESTER IV						
TPP4206	Gizi dan Evaluasi Pangan	3	0	3	✓	
TPP4207	Dasar Keteknikan Pengolahan	4	0	4	✓	
TPP4209	Analisis Pangan	3	0	3	✓	
TPP4210	Praktikum Biokimia dan Analisis Pangan	0	3	3	✓	TPP4106
TPP4211	Sanitasi dan Pengelolaan Limbah	3	0	3	✓	
	<i>MK. Pilihan Minat</i>	3	0	3		✓
	<i>MK. Pilihan Minat</i>	3	0	3		✓
	Jumlah	19	3	22		
SEMESTER V						
TPP4110	Manajemen Mutu dan Regulasi Pangan	4	0	4	✓	
TPP4111	Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan	3	0	3	✓	
TPP4123	Perencanaan Unit Pengolahan	4	0	4	✓	
UNG4009	Bahasa Inggris	3	0	3	✓	
	<i>MK. Pilihan Minat</i>	3	0	3		✓
	<i>MK. Pilihan Minat</i>	3	0	3		✓
	<i>MK. Pilihan Minat</i>	4	0	4		✓
	Jumlah	24	0	24		

SEMESTER VI							
TPP4213	Pengembangan Produk dan Evaluasi Sensoris	2	2	4	✓		
TPP4214	Kewirausahaan Pangan	3	0	3	✓		
TPP4215	Praktikum Kewirausahaan Pangan	0	2	2	✓		
TPP4216	Pengemasan dan Penyimpanan	3	0	3	✓		
TPP4218	Manajemen Bisnis Pangan	3	0	3	✓		
	<i>MK. Pilihan Minat</i>	3	0	3		✓	
	<i>MK. Pilihan Minat</i>	4	0	4		✓	
	Jumlah	18	4	22			
SEMESTER GANJIL / GENAP							
UBU4007	Praktek Kerja Lapang (PKL) *) atau	0	3	3	✓		
UBU4002	Kuliah Kerja Nyata (KKN) *)	0	3	3	✓		
UBU4001	Skripsi *)	0	0	6	✓		

Ket. : huruf tebal miring, mk. Pilihan minat

DAFTAR MATA KULIAH PILIHAN MINAT KURIKULUM 2010-2015

Ada tiga minat pada PS ITP yang dapat dipilih mahasiswa

1. Minat Teknologi Pengolahan Pangan
2. Minat Bioteknologi Industri
3. Minat Nutrisi Pangan

- Pada masing-masing minat, ada **tiga/empat mata kuliah wajib minat (harus diambil oleh mahasiswa yang memilih minat tertentu)**

MATA KULIAH MINAT TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN

Kode Matakuliah	Matakuliah	Semester	Kegiatan (sks)					Keterangan
			K	Pr	Σ	W	P	
TPP4208	Alat dan mesin pengolahan	IV	3	0	3		✓	Wajib minat
TPP4212	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	IV	3	0	3		✓	Wajib minat
TPP4113	Teknologi Pengolahan Nabati I	V	3	0	3		✓	
TPP4115	Teknologi Pengolahan Hewani	V	3	0	3		✓	
TPP4116	Keteknikan pengolahan pangan	V	4	0	4		✓	Wajib minat
TPP4217	Dasar Analisis instrumental	VI	3	0	3		✓	
TPP4219	Teknologi Pengolahan Nabati II	VI	4	0	4		✓	

MATA KULIAH MINAT INDUSTRI

Kode Matakuliah	Matakuliah	Semester	Kegiatan (sks)					Keterangan
			K	Pr	Σ	W	P	
TPB 4205	Pengantar Bioteknologi	IV	3	0	3		✓	
TPB 4215	Teknologi Enzim	IV	3	0	3		✓	Wajib minat
TPB 4110	Fermentasi Pangan	V	3	0	3		✓	Wajib minat
TPB 4111	Pengantar Teknologi Bioproses	V	3	0	3		✓	Wajib minat
TPB 4127	Nutrisi dan Bioteknologi	V	3	0	3		✓	
TPB 4112	Bioteknologi Industri I	V	3	0	3		✓	Wajib minat
TPB 4231	Bioteknologi Lingkungan	VI	3	0	3		✓	
TPB 4236	Biosensor	VI	3	0	3		✓	

MATA KULIAH MINAT NUTRISI PANGAN

Kode Matakuliah	Matakuliah	Semester	Kegiatan (sks)					Keterangan
			K	Pr	Σ	W	P	
TPP4215	Gizi dan Kesehatan Masyarakat	IV	3	0	3		✓	Wajib minat
TPP4216	Fisiologi Manusia	IV	3	0	3		✓	
TPP4120	Evaluasi Gizi Pangan Lanjut	V	3	1	4		✓	Wajib minat
TPP4121	Suplemen dan Pangan Fungsional	V	3	0	3		✓	Wajib minat
TPP4122	Sistem Manajemen Pelayanan Pangan	V	3	0	3		✓	
TPP4226	Topik Khusus Gizi Pangan	VI	3	0	3		✓	
TPP4227	Penyuluhan dan Konsultasi Gizi Pangan	VI	3	1	4		✓	Wajib minat

2. Jurusan Keteknikan Pertanian

PROGRAM STUDI KETEKNIKAN PERTANIAN

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Prasyarat	W/P	SKS	Kul	Prk	Res
SEMESTER 1								
1	UNG400n	Agama	0	W	3	3	0	0
2	MAM1101	Matematika Dasar	0	W	2	2	0	0
3	UNG4009	Bahasa Inggris	0	W	3	3	0	0
4	TPE4131	Fisika	0	W	4	3	1	0
5	MAK1101	Kimia Dasar 1	0	W	3	2	1	0
6	TPE4101	Pengantar Teknologi Pertanian	0	W	2	2	0	0
7	MAB1201	Biologi	0	W	3	2	1	0
8	UNG4007	Kewarganegaraan	0	W	2	2	0	0
		Jumlah SKS			22			
SEMESTER 2								
1	UNG4006	Pancasila	0	W	2	2	0	0
2	MAK1201	Kimia Dasar 2	0	W	3	2	1	0
3	TPE4133	Kalkulus 1	MAM1101	W	2	2	0	0
4	MAM2102	Statistika	0	W	3	2	0	1
5	TPE4299	Ilmu Pertanian dan Biosistem	0	W	4	2	2	0
6	TPE4233	Penerapan Komputer	0	W	2	1	1	0
7	UNG4008	Bahasa Indonesia	0	W	3	3	0	0
8	TPE4207	Pengetahuan Bahan Pertanian	0	W	2	2	0	0
		Jumlah SKS			21			
SEMESTER 3								
1	TPE4137	Thermodynamika	TPE4131 + MAM1101	W	3	2	0	1
2	TPE4103	Statika dan Dinamika	0	W	3	2	0	1
3	TPE4106	Mekanika Fluida	0	W	3	2	1	0
4	TPE4136	Menggambar Teknik	0	W	3	2	1	0
5	TPE4151	Pengukuran Lingkungan	0	W	3	2	1	0
6	TPE4210	Hidrologi	0	W	2	2	0	0
7	TPE4152	Kalkulus 2	MAM1101	W	3	2	0	1
		Jumlah SKS			20			

SEMESTER 4								
1	TPE4232	Matematika Terapan	TPE4133	W	3	2	0	1
2	TPE4112	Teknik Irigasi & Drainase	TPE4210	W	3	2	1	0
3	TPE4206	Kekuatan Bahan	TPE4103	W	3	2	1	0
4	TPE4236	Sistem Kontrol	TPE4151	W	3	2	1	0
5	TPE4110	Pengetahuan Bahan Teknik	0	W	2	2	0	0
6	TPE4231	Pindah Panas	TPE4137	W	3	2	1	0
7	TPE4225	Alat dan Mesin Pasca Panen	0	W	3	2	1	0
8	TPE4234	Daya dalam Bidang Pertanian	TPE4137	W	3	2	1	0
		Jumlah SKS			23			
SEMESTER 5								
1	TPE4141	Perbengkelan	0	W	3	2	1	0
2	TPE4140	Manajemen Bisnis	0	W	2	2	0	0
3	TPE4148	Metode Numerik	TPE4133	W	2	2	0	0
4	TPE4109	Perencanaan Elemen Mesin	TPE4206	W	2	2	0	0
5	TPE4006	Energi dan Listrik Pertanian	0	W	3	2	1	0
6	TPE4005	Met. Ilmiah dan Seminar	80 SKS	W	2	2	0	0
7	TPE4142	Bangunan Pertanian	0	W	2	2	0	0
8	TPE4139	Ekonomi Teknik	0	W	3	2	0	1
9	TPE4153	Alat dan Mesin Budidaya Pertanian	TPE4234	W	3	2	1	0
		Jumlah SKS			22			
SEMESTER 6								
1	TPF4002	Etika Profesi	0	W	2	2	0	0
2	TPE4213	Kewirausahaan Agroindustri	100 SKS	W	3	2	1	0
3	TPE4211	Perancangan Alsintan	TPE4109	W	3	2	0	1
4	TPE4237	Riset Operasi	0	W	2	2	0	0
5	TPE4145	Teknik Pengolahan Pangan & Hasil Pertanian	TPE4231	W	3	2	1	0
6	TPE4212	Ilmu Ukur Wilayah	0	W	3	2	1	0
7	TPE4144	Keteknikan Sistem	0	W	2	2	0	0
8	UBU4006/ UBU4002	PKL/KKN	80 SKS	W	3	0	3	0
		Jumlah SKS			21			

SEMESTER 7								
1	UBU4001	Skripsi	110 SKS	W	6	0	6	0
2		Pilihan 1	0	P	2	2	0	0
3		Pilihan 2	0	P	3	2	0	1
		Jumlah SKS			11			
SEMESTER 8								
1		Pilihan 1	0	P	3	2	1	0
2		Pilihan 2	0	P	3	2	1	0
3								
		Jumlah SKS			6			
		Jumlah SKS Total (Minimum syarat kelulusan)			144			

MATA KULIAH PILIHAN PS KETEKNIKAN PERTANIAN

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Prasyarat	W/P	SKS	Kul	Prk	Res
SEMESTER GANJIL								
1	TPE4149	Tek. Penanganan Pasca Panen	0	P	2	2	0	0
2	TPE4147	Rancangan Percobaan	MAM2102	P	3	2	0	1
3	TPE4197	Konservasi Tanah dan Air	0	P	3	2	1	0
4	TPE4115	Dinamika Mesin dan Tanah	0	P	3	2	1	0
5	TPE4222	Mekanisasi Budidaya Tanaman Perkebunan	0	P	3	2	1	0
SEMESTER GENAP								
6	TPE4226	Robotika Biosistem	TPE4236	P	3	2	1	0
7	TPE4216	Pompa dan Kompresor	0	P	2	2	0	0
8	TPE4008	Teknik Pengeringan dan Pendinginan	TPE4145	P	2	2	0	0
9	TPE4227	Hubungan Tanah, Air dan Tanaman	0	P	2	2	0	0
10	TPE4228	Teknik Pemodelan dan Simulasi	TPE4148	P	3	2	1	0
11	TPE4209	Satuan Operasi	TPE4231	P	2	2	0	0
12	TPE4239	Teknik Bioenergi	0	P	2	2	0	0

MINAT STUDI TEKNIK BIOPROSES

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Prasyarat	W/P	SKS	Kul	Prk	Res
SEMESTER 1								
1	UNG400n	Agama	0	W	3	3	0	0
2	MAM1101	Matematika Dasar	0	W	2	2	0	0
3	UNG4009	Bahasa Inggris	0	W	3	3	0	0
4	TPE4131	Fisika	0	W	4	3	1	0
5	MAK1101	Kimia Dasar 1	0	W	3	2	1	0
6	TPE4134	Pengantar Teknik Bioproses	0	W	2	2	0	0
7	MAB1201	Biologi	0	W	3	2	1	0
8	UNG4007	Kewarganegaraan	0	W	2	2	0	0
		Jumlah SKS			22			
SEMESTER 2								
1	UNG4006	Pancasila	0	W	2	2	0	0
2	MAK1201	Kimia Dasar 2	MAK1101	W	3	2	1	0
3	TPE4133	Kalkulus 1	MAM1101	W	2	2	0	0
4	TPE4229	Statistika Industri	0	W	3	2	0	1
5	TPE4249	Mikrobiologi	0	W	3	2	1	0
6	TPE4233	Penerapan Komputer	0	W	2	1	1	0
7	UNG4008	Bahasa Indonesia	0	W	3	3	0	0
8	TPE4261	Sifat Fisik Bahan Pangan	0	W	2	2	0	0
		Jumlah SKS			20			
SEMESTER 3								
1	TPE4137	Thermodinamika	TPE4131 + MAM1101	W	3	2	0	1
2	TPE4155	Mekanika Teknik 1	0	W	3	2	0	1
3	TPE4106	Mekanika Fluida	0	W	3	2	1	0
4	TPE4136	Menggambar Teknik	0	W	3	2	1	0
5	TPE4138	Elektronika dan Instrumentasi	0	W	3	2	1	0
6	TPP4202	Kimia Pangan	0	W	2	2	0	0
7	TPE4152	Kalkulus 2	MAM1101	W	3	2	0	1
		Jumlah SKS			20			

SEMESTER 4								
1	TPE4232	Matematika Terapan	TPE4133	W	3	2	0	1
2	TPE4164	Teknik Reaksi Kimia	0	W	3	2	0	1
3	TPE4241	Mekanika Teknik 2	TPE4155	W	3	2	1	0
4	TPE4236	Sistem Kontrol	TPE4138	W	3	2	1	0
5	TPI4201	Manajemen Operasi Agroindustri	0	W	3	3	0	0
6	TPE4231	Pindah Panas	TPE4137	W	3	2	1	0
7	TPE4240	Dasar Bioteknologi	0	W	2	2	0	0
8	TPI4122	Mikrobiologi Industri	0	W	3	2	1	0
		Jumlah SKS			23			
SEMESTER 5								
1	TPE4192	Teknologi Mekanik	0	W	3	2	1	0
2	TPE4154	Manajemen Industri	0	W	2	2	0	0
3	TPE4196	Metode Iteratif	TPE4133	W	2	2	0	0
4	TPE4156	Mekanika Teknik 3	TPE4241	W	2	2	0	0
5	TPE4157	Rancangan Reaktor Bioproses	TPI4122	W	3	2	0	1
6	TPE4005	Met. Ilmiah dan Seminar	80 SKS	W	2	2	0	0
7	TPE4163	Biomaterial	0	W	3	2	1	0
8	TPE4158	Studi Kelayakan	0	W	3	2	0	1
9	TPE4159	Keteknikan Sistem Bioproses	0	W	2	2	0	0
		Jumlah SKS			22			
SEMESTER 6								
1	TPF4002	Etika Profesi	0	W	2	2	0	0
2	TPE4242	Kewirausahaan	100 SKS	W	3	2	1	0
3	TPE4263	Teknik Pengukuran & Pengendalian Bioproses	TPE4236, TPE4164	W	3	2	1	0
4	TPE4262	Unit Operasi Bioproses	0	W	3	2	1	0
5	TPE4145	Teknik Pengolahan Pangan & Hasil Pertanian	TPE4231	W	3	2	1	0
6	TPE4239	Teknik Bioenergi	0	W	2	2	0	0
7	TPE4150	Perancangan Pabrik	100 SKS	W	3	2	0	1
8	UBU4006/ UBU4002	PKL/KKN	80 SKS	W	3	0	3	0
		Jumlah SKS			22			

SEMESTER 7								
1	UBU4001	Skripsi	110 SKS	W	6	0	6	0
2		Pilihan 1		P	3	2	1	0
3		Pilihan 2		P	3	2	1	0
		Jumlah SKS			12			
SEMESTER 8								
1		Pilihan 1		P	3	2	1	0
2		Pilihan 2		P	3	2	1	0
3								
		Jumlah SKS			6			
		Jumlah SKS Total (Minimum syarat kelulusan)			144			

MATA KULIAH PILIHAN MINAT STUDI TEKNIK BIOPROSES

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Prasyarat	W/P	SKS	Kul	Prk	Res
SEMESTER GANJIL								
1	TPE4189	Teknologi Bersih	0	P	2	2	0	0
2	TPE4167	Teknologi dan Proses Membran	0	P	3	2	1	0
3	TPE4166	Desain Keteknikan Pangan	0	P	3	2	0	1
4	TPE4160	Komputasi Dinamika Fluida	0	P	3	2	0	1
5	TPE4169	Pemodelan dan Optimasi Sistem Biologis	0	P	3	2	0	1
SEMESTER GENAP								
6	TPE4238	Teknologi Pengolahan Limbah	TPE4136 + TPE4106 + TPI4122	P	3	2	1	0
7	TPE4226	Robotika Biosistem	TPE4236	P	3	2	1	0
8	TPE4267	Analisis Sensoris	0	P	3	2	1	0
9	TPE4243	Teknik Pendinginan dan Pembekuan	TPE4145	P	2	2	0	0
10	TPE4265	Teknik Bioseparasi	0	P	3	2	1	0
11	TPE4187	K3 dan Ergonomika	0	P	2	2	0	0
12	TPE4244	Teknologi Pengolahan Non Thermal	0	P	2	2	0	0

MINAT STUDI TEKNIK LINGKUNGAN

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Prasyarat	W/P	SKS	Kul	Prk	Res
SEMESTER 1								
1	UNG400n	Agama	0	W	3	3	0	0
2	MAM1101	Matematika Dasar	0	W	2	2	0	0
3	UNG4009	Bahasa Inggris	0	W	3	3	0	0
4	TPE4131	Fisika	0	W	4	3	1	0
5	TPE4161	Kimia Dasar Lingkungan	0	W	3	2	1	0
6	TPE4180	Pengantar SDA dan Lingkungan	0	W	2	2	0	0
7	TPE4162	Biologi Lingkungan	0	W	3	2	1	0
8	UNG4007	Kewarganegaraan	0	W	2	2	0	0
		Jumlah SKS			22			
SEMESTER 2								
1	UNG4006	Pancasila	0	W	2	2	0	0
2	TPE4181	Ekologi	0	W	2	2	0	0
3	TPE4133	Kalkulus 1	MAM1101	W	2	2	0	0
4	MAM2102	Statistika	0	W	3	2	0	1
5	TPE4204	Mikrobiologi Lingkungan	TPE4162	W	3	2	1	0
6	TPE4233	Penerapan Komputer	0	W	2	1	1	0
7	UNG4008	Bahasa Indonesia	0	W	3	3	0	0
8	TPE4182	Klimatologi	0	W	3	2	1	0
		Jumlah SKS			20			
SEMESTER 3								
1	TPE4143	Survei dan Pemetaan	MAM1101	W	3	2	1	0
2	TPE4183	Mekanika Tanah	TPE4131	W	2	2	0	0
3	TPE4106	Mekanika Fluida	TPE4131	W	3	2	1	0
4	TPE4136	Menggambar Teknik	0	W	3	2	1	0
5	TPE4138	Elektronika dan Instrumentasi	0	W	3	2	1	0
6	TPE4210	Hidrologi	0	W	2	2	0	0
7	TPE4152	Kalkulus 2	MAM1101	W	3	2	0	1
8	TPE4147	Rancangan Percobaan	MAM2102	W	3	2	0	1
		Jumlah SKS			22			

SEMESTER 4								
1	TPE4232	Matematika Terapan	TPE4133	W	3	2	0	1
2	TPE4112	Teknik Irigasi & Drainase	TPE4210	W	3	2	1	0
3	TPE4245	Mekanika Struktur	TPE4131	W	3	2	1	0
4	TPE4286	Sistem Informasi Geografi	TPE4143	W	2	2	0	0
5	TPE4285	Laboratorium Lingkungan	0	W	3	2	1	0
6	TPE4238	Tekno. Pengolahan Limbah	TPE4296	W	3	2	1	0
7	TPE4237	Riset Operasi	0	W	2	2	0	0
8	TPE4283	Teknik Penyediaan Air Bersih	TPE4106 + TPE4210	W	3	2	1	0
		Jumlah SKS			22			
SEMESTER 5								
1	TPE4198	Satuan Operasi Tek. Ling.	0	W	3	2	1	0
2	TPE4187	K3 dan Ergonomika	0	W	2	2	0	0
3	TPE4148	Metode Numerik	TPE4133	W	2	2	0	0
4	TPE4185	Analisis Lingkungan	TPE4181	W	2	2	0	0
5	TPE4186	Perancangan dan Manajemen DAS	TPE4210	W	3	2	1	0
6	TPE4005	Metode Ilmiah dan Seminar	80 SKS	W	2	2	0	0
7	TPE4146	Teknik Konservasi Lingkungan	TPE4210 + TPE4181	W	3	2	1	0
8	TPE4139	Ekonomi Teknik	0	W	3	2	0	1
9	TPE4165	Analisis Sistem Lingkungan	0	W	2	2	0	0
		Jumlah SKS			22			
SEMESTER 6								
1	TPF4002	Etika Profesi	0	W	2	2	0	0
2	TPE4242	Kewirausahaan	100 SKS	W	3	2	1	0
3	TPE4284	Model dan Simulasi	TPE4133	W	3	2	1	0
4	TPE4246	AMDAL	TPE4165	W	3	2	1	0
5	TPE4288	Pengelolaan Proyek	TPE4237 + TPE4139	W	2	2	0	0
6	TPE4247	Tek. Penanganan Limbah B3	0	W	2	2	0	0
7	TPE4298	Per. Bang. Unit Peng. Limbah	TPE4238	W	3	2	1	0
8	UBU4006/ UBU4002	PKL/KKN	80 SKS	W	3	0	3	0
		Jumlah SKS			21			

SEMESTER 7								
1	UBU4001	Skripsi	110 SKS	W	6	0	6	0
2		Pilihan 1		P	2	2	0	0
3		Pilihan 2		P	2	2	0	0
4		Pilihan 3		P	3	2	0	1
		Jumlah SKS			13			
SEMESTER 8								
1		Pilihan 1	0	P	2	2	0	0
2		Pilihan 2	0	P	2	2	0	0
		Jumlah SKS			4			
		Jumlah SKS Total (Minimum syarat kelulusan)			144			

MATA KULIAH PILIHAN MINAT STUDI TEKNIK LINGKUNGAN

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Prasyarat	W/P	SKS	Kul	Prk	Res
SEMESTER GANJIL								
1	TPE4189	Teknologi Bersih	TPE4181	P	2	2	0	0
2	TPE4291	Pencemaran Udara	TPE4181	P	2	2	0	0
3	TPE4188	Ekotoksikologi Lingkungan	TPE4181	P	2	2	0	0
4	TPE4191	Sosiologi Lingkungan	0	P	2	2	0	0
5	TPE4194	Hidrologi Lanjut	TPE4210	P	3	2	0	1
6	TPE4190	Drainase dan Sewage	TPE4210	P	2	2	0	0
7	TPE4193	Pemanasan Global dan Perubahan Iklim	TPE4182	P	2	2	0	0
SEMESTER GENAP								
8	TPE4293	Irigasi Tertutup	TPE4106	P	2	2	0	0
9	TPE4248	Audit Lingkungan	0	P	2	2	0	0
10	TPE4290	Mitigasi dan Manajemen Bencana	0	P	2	2	0	0
11	TPE4295	Standarisasi dan Manajemen Mutu	0	P	2	2	0	0
12	TPE4292	Epidemiologi Lingkungan	0	P	2	2	0	0
13	TPE4294	Transport Polutan	0	P	2	2	0	0
14	TPE_4296	Bioasesmen SDA dan Lingkungan	0	P	2	2	0	0

3. Jurusan Teknologi Industri Pertanian

Kode	Matakuliah	Kegiatan (sks)			Kategori		Keterangan Prasyarat
		K	Pr	Σ	W	P	
Semester 1							
TPI4101	Matematika Industri I	4	0	4	√		
MAF1101	Fisika Dasar	2	1	3	√		
MAK1101	Kimia Dasar	2	1	3	√		
TPI4102	Pengantar Ilmu Ekonomi	2	0	2	√		
UNG4008	Bahasa Indonesia	3	0	3	√		
UNG4001	Pendidikan Agama	3	0	3	√		
TPI4103	Pengantar Agroindustri	2	0	2	√		
				20	√		
Semester 2							
MAB1201	Biologi	2	1	3	√		
TPI4001	Ekonomi Teknik*	4	0	4	√		TPI4101, TPI4102
TPI4201	Manajemen Agroindustri	3	0	3	√		TPI4103
TPI4202	Dasar Pemrograman	2	1	3	√		
TPI4104	Statistika Industri I	3	1	4	√		TPI4101
TPI4002	Riset Operasi*	4	0	4	√		TPI4101
				21	√		
Semester 3							
UNG4009	Bahasa Inggris	3	0	3	√		
TPI4105	Manajemen Pemasaran	3	0	3	√		TPI4201
TPI4108	Pengetahuan Bahan Agro-Ind	3	1	4	√		MAK1101
TPI4204	Perancangan Kerja dan Ergo.	2	1	3	√		
TPF4002	Etika Profesi	2	0	2	√		
TPI4109	Bioindustri	2	1	3	√		MAB1201
TPI4206	PPIC	2	1	3	√		
				21			
Semester 4							
TPI4212	Manajemen Lingkungan dan Limbah Industri	2	1	3	√		
TPI4224	Kewirausahaan Agroindustri*	3	0	3	√		TPI4105
TPI4211	Perancangan & Pengembangan Produk	2	0	2	√		TPI4108
TPI4106	Man. Sumber Daya Manusia	3	0	3	√		TPI4201
TPI4209	Statistika Industri II	2	1	3	√		TPI4104
TPI4205	Satuan Operasi & Proses	3	1	4	√		MAF1101, TPI4101
TPI4207	Manajemen Mutu	3	0	3	√		TPI4201, TPI4104
				21			

Kode	Matakuliah	Kegiatan (sks)			Kategori		Keterangan Prasyarat
		K	Pr	Σ	W	P	
Semester 5							
TPI4110	Rekayasa & Optimasi Proses	4	0	4	√		TPI4205
TPI4006	Perencanaan Proyek Industri*	2	0	2	√		TPI4002, TPI4106, TPI4105, TPI4001
TPI4140	Praktikum Terpadu Pengembangan Agroindustri	0	3	3	√		TPI4224, TPI4105, Sudah/Sedang Mengambil TPI4006
TPI4004	Metodologi Riset*	2	0	2	√		UNG4008, Telah menempuh 60 SKS
TPI4003	Teori & Pemodelan Sistem*	3	0	3	√		TPI4002
UNG4007	Pendidikan Kewarganegaraan	3	0	3	√		
TPI4111	Penanganan Bahan dan Perencanaan Tata Letak Fasilitas	2	2	4	√		TPI4108
				21			
Semester 6							
TPI4123	Perancangan Pabrik*	3	0	3	√		TPI4110
TPI4240	Praktikum Terpadu Perancangan Proses Produksi	0	3	3	√		TPI4110, TPI4211, TPI4207
TPI4008	Manajemen Rantai Pasok	2	0	2	√		
UNG4006	Pendidikan Pancasila	2	0	2	√		
UBU4006/ UBU4002	PKL/KKN*	0	3	3	√		
				13			
Semester 7							
UBU4001	Tugas Akhir*	6	0	6	√		

Minat Sistem Agroindustri

Kode	Matakuliah	Kegiatan (sks)			Status		Keterangan Prasyarat
		K	Pr	Σ	WM	P	
Semester Ganjil							
TPI4210	Teknologi dan Manajemen Pengemasan	2	1	3	√		
TPI4112	Sistem & Teknologi Informasi	2	1	3	√		
TPI4107	Matematika Industri II	3	0	3		√	
TPI4214	Manajemen Teknologi	2	0	2	√		
TPI4113	Produksi Bersih	2	0	2		√	
				13			
Semester Genap							
TPI4213	Sistem Perawatan	2	1	3	√		
TPI4115	Analisis Produktivitas	2	0	2	√		
TPI4117	Analisis Keputusan	2	0	2	√		
TPI4208	Akuntansi Biaya	2	0	2		√	
TPI4114	Ekonomi Manajerial	2	0	2		√	
				11			

Minat Agroindustri Pangan

Kode	Matakuliah	Kegiatan (sks)			Kategori		Keterangan Prasyarat
		K	Pr	Σ	WM	P	
Semester Ganjil							
TPI4220	Sanitasi Industri Pangan	2	0	2		√	
TPI4131	Teknologi Industri Pangan	3	0	3	√		
TPI4218	Kebijakan Pangan	2	0	2	√		
IPP4206	Gizi dan Evaluasi Pangan	3	0	3		√	
TPI4121	Manajemen Industri Pangan	2	0	2	√		
				12	√		
Semester Genap							
TPI4120	Manajemen Katering / Restoran	2	0	2	√		TPI4120
TPI4119	Pemasaran Ritel Pangan	2	0	2		√	
TPI4122	Mikrobiologi Pangan dan Industri	2	1	3	√		
IPP4120	Suplemen dan Pangan Fungsional	3	0	3		√	
TPI4241	Praktikum Industri Pangan	0	2	2	√		TPI4120,TPI4131
				12			

Minat Agroindustri Perkebunan dan Kehutanan

Kode	Matakuliah	Kegiatan (sks)			Kategori		Keterangan Prasyarat
		K	Pr	Σ	WM	P	
Semester Ganjil							
TPI4132	Dasar Teknik Kimia	3	0	3	√		
TPI4133	Sistem Produksi Hasil Perkebunan dan Kehutanan	3	0	3	√		
TPI4144	Industri Kreatif Hasil Perkebunan dan Kehutanan	3	0	3		√	
TPI4127	Teknologi Hasil Hutan Non Kayu	2	0	2		√	
TPI4145	Praktikum Industri Perkebunan dan Kehutanan	0	2	2	√		
				13			
Semester Genap							
TPI4227	Seminar	2	0	2		√	
TPI4242	Kimia Bahan Alam	2	1	3	√		
TPI4226	Teknologi Hasil Perkebunan dan Kehutanan	3	0	3	√		
TPI4125	Mesin dan Peralatan Perkebunan	2	0	2	√		
TPI4225	Teknologi Limbah Perkebunan dan Kehutanan	2	0	2		√	
				12			

Keterangan :

*) Ditawarkan - baik pada Semester Gasal maupun Genap

**) Selain mata kuliah pilihan di atas, mahasiswa diperkenankan untuk mengambil mata kuliah pilihan yang ditawarkan oleh jurusan lain (lintas jurusan)

1. Struktur MK yang diambil mahasiswa:

- MK wajib PS TIP
- 14-16 SKS MK wajib minat
- Pilihan dalam minat 5 SKS
- Pilihan minat lain 5 SKS

2. Mahasiswa angkatan 2010 & 2011 yang masuk melalui PS TIP, BP dan APK, otomatis masuk dalam minat SA, AP dan APK
3. Mahasiswa angkatan 2012 dan dibawahnya memilih minat pada semester 5
4. Pemilihan minat didasari dengan kuota maksimal 100 mahasiswa, jika peminat lebih dari 100 diperingkatkan berdasarkan nilai MK prasyarat:
 - SA : PPIC
 - AP : Manajemen Agroindustri
 - APK : Pengetahuan Bahan Agroindustri
5. Mahasiswa yang sudah menempuh menggunakan MK lama, tetapi jika mengulang menggunakan yang baru
6. Mahasiswa yang telah menempuh seluruh Praktikum MK dalam praktikum terpadu tidak perlu menempuh praktikum terpadu, tetapi jika baru menempuh sebagian wajib mengambil MK praktikum terpadu :
 - Praktikum Terpadu Pengembangan Agroindustri (Kewirausahaan Agroindustri, Manajemen Pemasaran dan Perencanaan Proyek Industri)
 - Praktikum Terpadu Perancangan Proses Produksi (Rekayasa dan Optimasi Proses, Perancangan dan Pengembangan Produk dan Manajemen Mutu)

4. KURIKULUM PROGRAM STRATA-2

1. Magister Teknologi Hasil Pertanian (THP)

a. Mata Kuliah Wajib Program Studi

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Smt
1.	TPP6101	Sifat Fisik, Kimia dan Biologi Pangan dan Hasil Pertanian	3	I
2.	TPP6102	Metodologi Penelitian dan Statistika pada Teknologi Hasil Pertanian	3	I
3.	TPP6103	Teknologi Hasil Pertanian Lanjut	3	I
4.	TPP6201	Seminar Topik Terpilih Bidang Teknologi Hasil Pertanian		II
5.	TPP6202	Operasional Riset	2	II

b. Mata Kuliah Wajib Minat Ilmu dan Teknologi Pangan

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
1.	TPP6104	Rekayasa Metabolisme	3	I
2.	TPP6105	Pengujian Mikrobiologi Modern	3	I
3.	TPP6203	Praktikum Ilmu dan Teknologi Pangan	3	II
4.	TPP6204	Analisa Instrumental Pangan	3	II
5.	TPP6205	Pengolahan Pangan Non Thermal	3	II

a. Mata Kuliah Pilihan Minat Ilmu dan Teknologi Pangan

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
1.	TPP6221	Bioaktif dan Toksikologi Bahan Alam	2	II
2.	TPP6222	Manajemen dan Hukum Perdagangan Pangan Internasional	2	II

b. Mata Kuliah Wajib Minat Bioteknologi Industri

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
1.	TPP6104	Rekayasa Metabolisme	3	I
2.	TPP6106	Biologi Sel dan Molekuler	3	I
3.	TPP6206	Praktikum Bioteknologi Pangan dan Agroindustri	3	II
4.	TPP6207	Teknologi Bioproses	3	II
5.	TPP6208	Rekayasa Genetika	3	II

c. Mata Kuliah Pilihan Minat Bioteknologi Industri

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
1.	TPP6223	Teknologi Enzim Pangan	2	II
2.	TPP6224	Biodegradasi dan Bioremediasi	2	II
3.	TPP6225	Topik Terpilih pada Bioteknologi Agroindustri	2	II

d. Mata Kuliah Wajib Minat Nutrisi Pangan

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
1.	TPP6107	Metabolisme Nutrisi dan Evaluasi Pangan	3	I
2.	TPP6108	Pengembangan Pangan Fungsional dan Suplemen	3	I
3.	TPP6209	Nutrisi dan Status Gizi	3	II
4.	TPP6210	Nutrigenomik	3	II
5.	TPP6211	Praktikum Nutrisi dan Senyawa Bioaktif	3	II

g. Mata Kuliah Pilihan Minat Nutrisi Pangan

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
1.	TPP6227	Nutrisi dan Sistem Imun	2	II
2.	TPP6228	Nutrisi dan Diet Khusus	2	II

h. Kegiatan Akhir

No	Kode	Mata Kuliah	SKS		Semester
			Jalur Kuliah	Jalur Riset	
1.	UBU6006	Tesis	10	18	III/IV

2. Magister Keteknikan Pertanian

a. Mata Kuliah Wajib Program

Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
Minat Studi Keteknikan Pertanian			
TPE 6101	Matematika Teknik	2	I
TPE 6102	Teknik/ Metode Pemodelan	2	I
TPE 6103	Fenomena Transport	2	I
TPE 6104	Mekanika	2	I
TPE 6105	Statistika dan Probalistik	2	I
TPE 6201	Data Akuisisi dan Pemrograman Lanjut	2	II
TPE 6202	Bahan Konstruksi dan Biosistem	2	II
TPE 6203	Pra Thesis (Filsafat Ilmu, Metode Ilmiah, Seminar)	2	II

b. Mata Kuliah Wajib Minat

Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
Minat Studi Teknik Mesin Agroindustri (TMA)			
TPE 6106	Dinamika Mesin dan Bahan	2	I
TPE 6204	Mekatronika Alsintan	4	II
TPE 6205	Perancangan Mesin Agro Biosistem	2	II
TPE 6206	Sensor dan Instrumentasi	2	II
Minat Studi Teknik Pengembangan Sumber Energi			
TPE 6107	Ergonomika	2	I
TPE 6207	Energi Alternatif Terbarukan	2	II
TPE 6208	Teknik Pengolahan Biodiesel dan Bio-etanol	2	II
TPE 6209	Teknik Konversi Energi	2	II
TPE 6210	Thermodinamika Terapan	2	II
Minat Studi Teknik Sumber Daya Alam dan			
TPE 6108	Hidrologi teknik	3	I
TPE 6211	Teknik Pengelolaan Sumber Daya Air	2	II
TPE 6212	<i>Land and Hydro-Informatic</i>	3	II
TPE 6213	Teknik Pengelolaan Lingkungan	2	II
Minat Studi Teknik Bioproses dan Pasca Panen (TBP)			
TPE 6106	Dinamika Mesin dan Bahan	2	I
TPE 6214	Sifat Fisik Bahan dan Produk Pertanian	2	II
TPE 6215	Teknologi Proses Bioproduk	2	II
TPE 6209	Teknik Konversi Energi	2	II
TPE 6206	Sensor dan Instrumentasi	2	II

c. Mata Kuliah Pilihan Minat

Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
TPE 6301	Pengujian Mesin	2	III
TPE 6302	Teknik Manipulasi/ Pengolahan Tanah	2	III
TPE 6303	Teknik Pengolahan Limbah	2	III
TPE 6304	Teknik Penyiapan Lahan	2	III
TPE 6305	Bangunan dan Lingkungan (Tata Letak)	2	III

d. Tugas Akhir

Kode	Mata Kuliah	SKS	Semester
UBU 6006	Thesis	6	III/IV

3. Magister Teknologi Industri Pertanian

Matakuliah-matakuliah tersebut diberikan dalam rentang waktu 4 semester dengan pembagian persemesternya sebagai berikut:

a. Mata Kuliah Wajib Dasar

Kode	Matakuliah	SKS	Semester
TPI 6101	Teknik Optimasi Proses	2	I
TPI 6102	Ilmu Bahan Industri Pertanian	3	I
TPI 6103	Metodologi Penelitian	2	I
TPI 6104	Sistem Produksi	3	I

b. Mata Kuliah Wajib Minat Teknologi Industri

Kode	Matakuliah	SKS	Semester
TPI 6201	Perancangan dan Pengembangan Produk	2	II
TPI 6202	Rekayasa Pengolahan	3	II
TPI 6203	Perancangan Pabrik	2	II
TPI 6204	Riset Operasional	2	II

c. Mata Kuliah Wajib Minat Manajemen Industri

Kode	Matakuliah	SKS	Semester
TPI 6205	Teknoekonomi Agroindustri	3	II
TPI 6206	Manajemen Kualitas	2	II
TPI 6207	Manajemen Teknologi	2	II
TPI 6208	Manajemen Sumberdaya Manusia	2	II

d. Mata Kuliah Pilihan

Kode	Matakuliah	SKS	Semester
TPI6105	Rekayasa Sistem Produksi	3	III
TPI6106	Bioteknologi Industri	3	III
TPI6107	Ekonomi Manajerial	2	III
TPI6108	Manajemen Pemasaran	2	III

e. Tugas Akhir

Kode	Matakuliah	SKS	Semester
UBU 6006	Tesis	8	IV

Keterangan:

- | | | |
|--------------------------------|-------|-----|
| 1. Mata Kuliah Wajib Program | 10 | SKS |
| 2. Mata Kuliah Wajib Peminatan | 11 | SKS |
| 3. Mata Kuliah Pilihan | 10-28 | SKS |
| 4. Tesis | 8 | SKS |

36-52 SKS

Delapan (8) sks mata kuliah menyajikan materi yang bersifat dasar yang dianggap penting sebagai kerangka dasar untuk memahami perencanaan sistem produksi untuk mengkonstruksi dan mengembangkan Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian dari berbagai sudut pandang. 10 sks mata kuliah merupakan instrumen bagi minat bidang kekhasan program studi, 14-28 sks merupakan mata kuliah pilihan untuk menunjang Tesis calon Sarjana Strata-2 Program ini. Untuk memperluas peserta program, mata kuliah wajib di peminatan teknologi industri pertanian dapat digunakan sebagai pilihan di peminatan manajemen industri dan sebaliknya.

C. KURIKULUM PROGRAM STRATA-2 DOUBLE DEGREE

1. Minat Studi Bioteknologi Agroindustri (Jurusan THP)

a. Mata Kuliah

Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	Semester
TPP 6114	<i>Biochemistry</i>	3	I
TPP 6113	<i>Microbiology</i>	3	I
TPP 6117	<i>Cell and Molecular Biology</i>	3	I
TPP 6115	<i>Bioprocess Technology</i>	3	I
TPP 6103	<i>Advance in Food Science and Technology</i>	3	I
TPP 6216	<i>Genetic Engineering</i>	3	II
TPP 6217	<i>Industrial Microbiology</i>	3	II
TPP 6218	<i>Enzymology</i>	3	II
TPP 6219	<i>Biotechnology Computation Method</i>	3	II
TPP 6130	<i>Research Methodology</i>	3	II
TPP 6220	<i>Food Biotechnology</i>	3	II

b. Tugas Akhir

Kode	Mata Kuliah	SKS
UBU6006	Tesis	8

D. KURIKULUM PS S3 Teknologi Industri Pertanian

Minat Teknologi Industri Pertanian

Semester	Kode MK	Nama Mata Kuliah*	Bobot SKS
I	TPI-7101	Filsafat Ilmu dan Metodologi Penelitian (W)	3
	TPI-7102	Pembangunan Agroindustri (W)	3
	TPI-7103	Rekayasa dan Manajemen Sistem Agroindustri (W)	3
II*)	TPI-7202	Transformasi Proses (P)	2
	TPI-7201	Pemodelan Sistem Agroindustri (P)	3
	TPI-7203	Inovasi Teknologi Produksi (P)	3
Total SKS			17

W = Mata Kuliah Wajib

P = Mata Kuliah Pilihan

*) = Ditawarkan semester ganjil dan genap tergantung jumlah mahasiswa yang mengambil mata kuliah tersebut

Minat Ilmu dan Teknologi Pangan

Semester	Kode MK	Nama Mata Kuliah*	Bobot SKS
I	TPI-7101	Filsafat Ilmu dan Metodologi Penelitian (W)	3
	TPI-7102	Pembangunan Agroindustri (W)	3
	TPI-7103	Rekayasa dan Manajemen Sistem Agroindustri (W)	3
II*)	TPP-7101	Interaksi Komponen Pangan (P)	3
	TPP-7104	Komponen Bioaktif dan Pemanfaatannya (P)	3
	TPP-7105	Proses Ekstraksi dan Separasi (P)	3
	TPP-7106	Mikrobiologi dan Bioteknologi (P)	3
	TPP-7107	Bioassay Nutrisi Pangan (P)	3
Total SKS			24

W = Mata Kuliah Wajib

P = Mata Kuliah Pilihan

*) = Ditawarkan semester ganjil dan genap tergantung jumlah mahasiswa yang mangambil mata kuliah tersebut

Minat Keteknikan Industri Pertanian

Semester	Kode MK	Nama Mata Kuliah*	Bobot SKS
I	TPI- 7001	Filsafat Ilmu dan Metodologi Penelitian (W)	3
	TPI-7102	Pembangunan Agroindustri (W)	3
	TPI-7103	Rekayasa dan Manajemen Sistem Agroindustri (W)	3
II*)	TPI- 7202	Perancangan Alat dan Mesin Pertanian (P)	2
	TPE-7101	Kekuatan Bahan (P)	2
	TPE-7201	Rekayasa Alat Mesin Industri Pertanian (P)	3
	TPE-7202	Rekayasa Pengolahan Limbah Industri (P)	3
	TPE-7203	Instrumentasi Kontrol dan Informatika Biosistem (P)	3
Total SKS			19

W = Mata Kuliah Wajib

P = Mata Kuliah Pilihan

*) = Ditawarkan semester ganjil dan genap tergantung jumlah mahasiswa yang mangambil mata kuliah tersebut

UNG4005	PENDIDIKAN AGAMA BUDHA	2
<p>Awal berdirinya agama Budha, epistemologi, kausalitas, ciri kehidupan, karma kelahiran kembali moralitas dan etika, nirwana, percabangan dan ciri khas masing-masing aliran, metafisika, ketuhanan dalam agama Budha, kedudukan agama Budha dalam khasanah pengetahuan manusia, relevansi agama Budha dengan zaman modern dan era pembangunan Indonesia.</p>		
UNG4007	PENDIDIKAN KEWARGANEGARAAN	2
<p>Pendidikan Kewarganegaraan bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan dan pengertian serta kesadaran Pertahanan Keamanan Nasional (HANKAMNAS) di lingkungan mahasiswa dalam rangka Ketahanan Nasional (TANNAS), disamping membantu memupuk dan meningkatkan kesadaran disiplin nasional. Untuk itu kepada mahasiswa diberikan pengertian dan pemahaman tentang Pengantar Kewiraan, Wawasan Nusantara, Ketahanan Nasional dan Politik Strategi Pertahanan Keamanan Nasional sebagai landasan dalam memahami sistem Pertahanan Keamanan Rakyat Semesta.</p>		
UNG4008	BAHASA INDONESIA	2
<p>Tatabahasa, sintaksis, ejaan, logika berbahasa, sistematika penulisan Karya ilmiah, penggunaan istilah baku, serapan dari bahasa asing, lokal. Metode pembuatan ringkasan.</p>		
UNG4009	BAHASA INGGRIS	3(3-0)
<p>Kemampuan berbahasa Inggris untuk komunikasi oral dan tertulis, baik aktif (berbicara dan menulis) maupun pasif (mendengarkan dan membaca). Teknik-teknik mengkomunikasikan informasi teknis kepada pendengar non-teknis; menulis laporan ilmiah, surat dan memo; membuat presentasi formal dan informal.</p>		
UBU4001	SKRIPSI	6(6-0)
<p>Skripsi adalah karangan ilmiah yang didasarkan atas hasil kerja dari pelaksanaan penelitian (berupa percobaan maupun survei) atau laporan ilmiah dari kegiatan magang kerja yang dilengkapi dengan studi kepustakaan, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing. Prasyarat : Telah menempuh sekurang-kurangnya 120 sks (proposal)</p>		

UBU4002 KULIAH KERJA NYATA (KKN) 3

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan pengabdian pada masyarakat di daerah tertentu, dilaksanakan secara berkelompok, terintegrasi antar Jurusan, terkoordinasi tingkat Fakultas, diutamakan kegiatan non-fisik di bidang pertanian, bertujuan untuk membantu masyarakat untuk meningkatkan taraf pengetahuan dan ketrampilan sehingga diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraannya. Kegiatan kuliah kerja nyata dibagi menjadi 4 tahap kegiatan, yaitu pembekalan, pelaksanaan kegiatan di lokasi, laporan pelaksanaan dan evaluasi.

Prasyarat : Telah menempuh sekurang-kurangnya 80 sks

UBU4002 PRAKTEK KERJA LAPANG (PKL) 3

Bentuk praktek kerja lapang adalah magang kerja dalam lembaga atau instansi pemerintah atau swasta atau mahasiswa melakukan praktek budidaya pertanian sendiri dengan bantuan dosen pembimbing selama jangka waktu tertentu.

Prasyarat : Telah menempuh sekurang-kurangnya 80 sks

2. Silabus Mata Kuliah PS ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN (ITP)

TPP4101 PENGANTAR ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN 3(3-0)

Mata kuliah ini menjelaskan ruang lingkup tentang Ilmu dan Teknologi Pangan, perkembangan terbaru bidang Ilmu dan Teknologi Pangan di Agroindustri Pangan di Indonesia, kompetensi sarjana Teknologi Pertanian, menjelaskan sekilas tentang kimia pangan, biokimia pangan, rekayasa proses pengolahan, mikrobiologi pangan, bioteknologi pangan. Membahas pula tentang isu-isu terkini di bidang Ilmu dan Teknologi Pangan meliputi kedaulatan, ketahanan pangan serta keamanan pangan

MAF1101 FISIKA TERAPAN 3(2-1)

Mata kuliah ini mempelajari dimensi dan satuan, mekanika (kerja dan energi, momentum); fisika termal (suhu, termodinamika); dan gelombang (osilasi, pergerakan gelombang, irradiasi).

MAK1101 KIMIA DASAR 3(2-1)

Mata kuliah ini memberikan pengenalan tentang prinsip dasar kimia anorganik, kimia fisik dan kimia analitik. Topik yang akan dipelajari adalah pengertian tentang zat, komposisi, struktur zat, unsur dan senyawa. Teori atom: susunan berkala dan sifat-sifat umum, potensial ionisasi, afinitas elektron, keelektronegatifan. Larutan dan konsentrasi: pengertian larutan, campuran

solute, solvent dan *solution*, konsentrasi, berat ekuivalen, molaritas, normalitas, dan molalitas. Teori asam basa: menurut Arrhenius, tetapan ionisasi asam basa dan perhitungan. pH larutan : teori dan perhitungan pH pada larutan asam kuat, basa kuat, asam lemah, basa lemah, garam, dan larutan buffer, reaksi reduksi oksidasi. Stokiometri: stokiometri dalam analisis volumetri, gravimetri. Analisis volumetri: larutan standar, asidi-alkalimetri, pengendapan, permanganometri, kromatometri, iodometri

MAM1101 **MATEMATIKA** **3(3-0)**

Prinsip dasar matriks, limit dan kekontinuan, turunan fungsi, maksimum dan minimum fungsi (mutlak, lokal), kecekungan fungsi, masalah optimasi, laju terhubungkan, menggambar grafik fungsi, anti turunan, integral tentu, teorema dasar kalkulus, fungsi transenden : Logaritma, eksponen dan trigonometri, teknik pengintegralan.

MAB1201 **BIOLOGI** **3 (2-1)**

Organisasi kehidupan, klasifikasi dalam biologi. Fungsi dan struktur tumbuhan dan hewan. Sistem reproduksi, biologi molekuler. Biosfer. Organisme dan lingkungannya. Peranan biologi dalam pertanian, industri dan sumberdaya alam, analisis mengenai dampak lingkungan. Konservasi dan pembangunan.

MAM1201 **STATISTIK DAN KOMPUTASI** **4 (3-1)**

Pengenalan teknik-teknik dasar statistik serta aplikasinya untuk untuk pembuatan rancangan percobaan, pengumpulan data, serta analisis data sekaligus mengkomunikasikannya secara oral maupun tulisan. Penggunaan piranti lunak paket statistik sederhana untuk pengelolaan data serta interpretasinya.

TPP4201 **KIMIA ORGANIK** **3 (2-1)**

Konsep ikatan kimia : definisi ikatan kimia, ionik, kovalen, kovalen koordinat, pengertian polaritas dan lain-lain. Reaksi-reaksi dalam molekul organik (substitusi, eliminasi, esterifikasi, eterifikasi, hidrolisis, amidasi, dll), isometri dan stereoisometri, golongan senyawa berdasarkan gugus fungsi, senyawa biomolekul (karbohidrat, protein, lemak) dan senyawa alam lainnya (alkana, alkena, alkuna, alkohol, asam organik, ester, eter dll.) termasuk penjelasan masing-masing strukturnya.

TPP4202 **KIMIA PANGAN I** **3(3-0)**

Pengertian mencakup struktur kimia, sifat fisiko-kimia, reaksi kimia, peran/fungsi komponen kimia dalam bahan dan produk pangan mencakup air, karbohidrat, lemak, protein, enzim, dan pigmen. Perubahan-perubahan karakteristik fisiko-kimia pangan (molekul, granula dan produk olahan) akibat

pengolahan dalam kaitannya dengan perubahan kimiawi komponen pangan tersebut. Juga diulas secara umum interaksi antar komponen dalam produk pangan.

TPP4203 KIMIA FISIK PANGAN 3(3-0)

Ruang lingkup kimia fisik pangan (bentuk dan struktur atom, molekul, ikatan antar atom atau molekul). Pembahasan wujud zat (gas, cair, padat), sifat larutan (elektrolit dan non-elektrolit) dan sistem koloid. Konsep dasar reologi beserta sifat dan aplikasinya. Bahasan sistem adsorpsi, absorpsi, tegangan permukaan, pembentukan emulsi dan buih, osmosis, difusi, agregat/endapan, nukleasi dan kristalisasi serta *glass transition*. Mata kuliah ini juga membahas karakteristik kerusakan mekanis.

TPP4204 MIKROBIOLOGI UMUM 3 (2-1)

Pengenalan cakupan bidang mikrobiologi, sel prokariot & eukariot, metabolisme mikroba, pertumbuhan mikroba (kurva pertumbuhan, factor pertumbuhan mikroba), isolasi dan identifikasi mikroba, klasifikasi mikroba, pengawetan mikroba, interaksi antar mikroba, bioteknologi mikroba.

TPP4205 PENGETAHUAN BAHAN 3(3-0)

Mata kuliah ini mempelajari komponen-komponen bahan, karakteristik kimiawi dan fisik dari berbagai bahan pangan (serealia, ubi-ubian, kacang-kacangan, rempah, hortikultura, rumput laut, telur, susu, daging, ikan, bahan pangan lainnya dan makanan formulasi). Kaitan antar komponen terhadap perubahan karakteristik pangan selama pengolahan, penyimpanan dan pemanfaatannya

TPP4102 MIKROBIOLOGI PANGAN 3(3-0)

Memahami faktor-faktor pertumbuhan mikroba selama proses pengolahan pangan, perubahan dan kerusakan makanan akibat aktivitas mikroba, kelompok mikroba yang menyebabkan kerusakan makanan, Mencegah kontaminasi bahan pangan, menjelaskan peran mikroba yang menguntungkan dalam pangan fermentasi, menjelaskan peran mikroba yang tidak menguntungkan dalam kerusakan makanan dan keracunan makanan.

TPP4103 KIMIA PANGAN II 3(3-0)

Pengertian mencakup struktur kimia, sifat fisiko-kimia, reaksi kimia, peran/fungsi komponen kimia vitamin, mineral dan flavour dalam produk pangan, dan perubahan-perubahan karakteristik fisiko-kimia pangan (molekul, granula dan produk olahan) akibat pengolahan akibat perubahan kimia komponen tersebut. Pengertian tentang bahan tambahan pangan, ulasan meliputi: jenis, fungsi pada produk, sifat fisik dan kimiawi, mekanisme kerja, cara pemakaian, batas penggunaan dan aspek keamanannya, serta nutrifikasi komponen tersebut pada bahan pangan.

- TPP4104** **KEAMANAN PANGAN** **3(3-0)**
DAN TOKSIKOLOGI
- Mata kuliah ini mencakup konsep toksikologi, klasifikasi bahan-bahan toksik dalam makanan (alami maupun sintetik) : toksin dari tanaman, hewan, mikroba, toksin dari lingkungan, logam berat bahan-bahan toksik dan toksisitasnya. Menjelaskan pula mekanisme toksisitas termasuk absorpsi, distribusi dan metabolisme, senyawa alergen pada bahan pangan, bahan tambahan makanan serta *unintentional food additive*, termasuk pula mekanisme detoksifikasi (biotransformasi).
- TPP4105** **PRAKTIKUM MIKROBIOLOGI** **3 (0-3)**
PANGAN
- Praktikum ini didesain untuk memberikan kemampuan praktek di laboratorium tentang analisis mikrobiologi pangan. Materi praktikum mencakup teknik umum dan prosedur standar analisis mikrobiologis, sterilisasi media, faktor pertumbuhan mikroba, kurva pertumbuhan, dan teknik aseptis (desinfektan dan antiseptik), medium pertumbuhan mikroba, teknik isolasi dan pemindahan kultur, identifikasi dan karakterisasi mikroba, pengamatan mikroskopik (morfologi sel yeast, bakteri, jamur), perhitungan mikroba (hitungan cawan, MPN, *haemocytometer*, spektroskopi). Praktek pembuatan pangan tradisional hasil fermentasi (menggunakan kultur tunggal dan campuran). Mencakup pula analisa kualitas udara, ruang dan manusia/pekerja.
- TPP4106** **BIOKIMIA PANGAN** **4 (4-0)**
- Mata kuliah ini mengulas senyawa bioorganik seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, enzim, asam nukleat dan senyawa energi tinggi. Prinsip mengekstrak dan menyimpan energi yang berasal dari bahan maupun sinar matahari melalui jalur anabolisme. Penggunaan energi, khususnya untuk proses-proses biosintetik karbohidrat, protein dan lemak, termasuk perhitungan energinya pada proses katabolisme. Biosintesis dan perombakan senyawa bioorganik utama (karbohidrat, protein dan lemak).
- TPP4107** **TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN** **3 (3-0)**
- Mata kuliah ini mencakup metode pengawetan pangan secara tradisional dan modern untuk distribusi dan penyimpanan. Kebutuhan untuk pengawetan dibicarakan termasuk hubungan faktor-faktor kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi dengan air. Teknologi pengolahan yang mencakup pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan, penggaraman, pengasaman, gula, radiasi, pengawet kimia, dan metode modern. Mata kuliah ini juga mencakup prinsip dan praktek-praktek teknik pengolahan dan pengaruh parameter pengolahan terhadap mutu produk. Teknik pengolahan mencakup pengeringan beku, ekstraksi, ekstrusi, proses non-termal dsb.

analisis mikroskopik bahan dan produk pangan. Analisis fisik pangan meliputi warna, tekstur, viskositas, elastisitas dan *tensile strength*.

TPP4210 PRAKTIKUM BOKIMIA DAN ANALISIS 3 (0-3)
PANGAN

Praktikum meliputi pengujian kualitatif molekul biokimia. Pengujian perubahan akibat proses enzimatis karbohidrat, protein, dan lemak. Ekstraksi enzim, pengujian aktivitas, dan kinetika enzim. Teknik pengambilan sampel, analisis kadar dan karakteristik protein, karbohidrat, lemak, air, vitamin, mineral, zat anti gizi, bahan aditif, serta pengujian sifat fisik produk pangan (warna, viskositas, tekstur elastisitas, dan lain-lain).

TPP4211 SANITASI DAN PENGELOLAAN 3 (3-0)
LIMBAH

Pengertian sanitasi industri pangan yang meliputi sanitasi ruang pengolahan/bangunan, alat pengolahan, air, pekerja, bahan baku dan lingkungan industri. Pengendalian hama dan penyediaan air di industri pangan. Desain teknologi berlanjut untuk manajemen pengelolaan limbah cair dan padat; *sanitary landfills* dan proses pemusnahan limbah berbahaya; teknologi daur ulang termasuk penghilangan nutrisi limbah cair, produksi energi dari limbah cair dan padat serta *recovery* produk

TPP4110 MANAJEMEN MUTU DAN REGULASI 4 (4-0)
PANGAN

Konsep dan definisi mutu, sejarah perkembangan mutu, terminologi mutu, ruang lingkup operasi pengendalian mutu, kaitan mutu - proses dan kontrol, atribut mutu produk pangan dan standar mutu produk, variabilitas proses, *problem solving* dan piranti pengendalian mutu, review statistik, statistika pengendalian mutu, evaluasi proses dan perbaikan mutu, pengukuran kinerja mutu dan kepuasan konsumen ; ekonomi mutu, aplikasi komputer dalam bidang pengendalian mutu, review kaitan antara manajemen mutu dan keamanan pangan. Selain itu, pengenalan sistem mutu, pengertian akreditasi dan sertifikasi, audit mutu, penulisan dokumen sistem manajemen mutu dan pembuatan manual mutu, standar SMM ISO 9000:2008, ISO 22000 dan ISO 14000 serta prosedur sertifikasi juga akan dibahas secara umum sekaligus pembahasan berbagai peraturan pangan yang digunakan dalam perdagangan internasional.

TPP4111 METODOLOGI PENELITIAN DAN 3 (3-0)
RANCANGAN PERCOBAAN

Dalam mata kuliah ini dipelajari cara-cara melakukan penelitian ilmiah termasuk penentuan masalah, identifikasi variabel penelitian percobaan dan mampu merancang eksperimen dengan berbagai jenis rancangan percobaan seperti RAL, RAK, Faktorial, Acak tersarang serta mampu melakukan uji eksperimen dengan non-parametrik (Uji Friedman, Wilson dan uji beda: uji t, BNT dan DMRT) dan

non experimental design, pengamatan dan pengumpulan data, interpretasi hasil analisis percobaan.

TPP 4123 PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN 4(4-0)
Menerangkan teori-teori yang mendasari proses perencanaan suatu unit pengolahan, diagram alir perencanaan, kebutuhan alat dan mesin pengolahan, analisa ekonomi dilanjutkan dengan praktek pembuatan suatu rencana unit pengolahan.

TPP4213 PENGEMBANGAN PRODUK DAN 4 (2-2)
EVALUASI SENSORIS
Perubahan-perubahan dalam lingkungan bisnis yang mengharuskan dilakukannya pengembangan produk baru, aspek-aspek sosial budaya dalam masyarakat, studi perilaku konsumen, penelitian konsumen, prinsip-prinsip manajemen pengembangan produk baru, rancangan produk baru, teknologi serta rekayasa dalam pengembangan produk baru, aspek bisnis dalam pengembangan produk baru yang mencakup peramalan finansial dan peluang pasar bagi pengembangan produk baru, bagian akhir kuliah dibahas beberapa studi kasus dan bahasan mata kuliah ditutup dengan review. Pengukuran karakteristik sensoris. Pengujian produk dalam tahap pengembangan dan pemasaran. Uji sensitivitas segmentasi sensoris.

TPP4214 KEWIRAUSAHAAN PANGAN 3(3-0)
Implementasi teknologi pangan, dasar-dasar manajemen, ekonomi dan akuntansi untuk pembuatan produk pangan inovatif. Teori-teori tentang pasar dan pemasaran, perilaku konsumen serta aplikasinya dalam prinsip-prinsip marketing.

TPP4216 PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN 3 (3-0)
Pengetahuan tentang berbagai jenis bahan pengemas (plastik, kertas, logam, dan kaca), sifat-sifatnya (ketahanannya terhadap panas, permeabilitas terhadap gas dan air), berbagai metode pengemasan dan aplikasinya. Mata kuliah ini juga mempelajari penentuan umur simpan produk pangan dengan metode prediksi reaksi dan plot umur simpan (Arrhenius, linear, dan Q_{10}), dll.

TPI4218 MANAJEMEN BISNIS PANGAN 3(3-0)
Kuliah ini meliputi dasar manajemen yang mencakup perencanaan, pengorganisasian serta pengawasan dengan pendekatan klasik maupun kontemporer. Topik spesifik termasuk etika, rasionalitas, kerangka kerja strategis dan bisnis internasional, manajemen sumber daya manusia, perubahan organisasi dan inovasi. Penghitungan neraca usaha, laba-rugi serta pencatatan akuntansi sederhana juga dipelajari secara umum.

PRAKTIKUM KEWIRAUSAHAAN

2 (0-2)

TPP4219

PANGAN

Implementasi teknologi pangan, dasar-dasar manajemen, ekonomi dan akuntansi untuk pembuatan produk pangan inovatif. Teori-teori tentang pasar dan pemasaran, perilaku konsumen serta aplikasinya dalam prinsip-prinsip marketing.

MATA KULIAH WAJIB MINAT TEKNOLOGI PANGAN

TPP4208

ALAT DAN MESIN PENGOLAHAN

3(3-0)

Pokok bahasan meliputi alat dan mesin pengolahan pangan serta pengaruh yang ditimbulkan dalam aplikasinya terhadap komoditas, contoh-contoh alat yang umumnya dipakai di industri pangan maupun mesin-mesin yang mungkin ada di masa mendatang.

TPP4212

**FISIOLOGI DAN TEKNOLOGI PASCA
PANEN**

3(3-0)

Pendahuluan, jaringan sel tanaman, fisiologi komoditi, respirasi, pola respirasi. Efek pola respirasi pada daya simpan komoditi. Lanjutan fisiologi hasil-hasil pertanian. Rekayasa genetik untuk mengontrol *ripening*. Biokimia respirasi, transpirasi, perubahan fisiko-kimia selama kematangan dan kemasakan produk. Efek suhu, RH, dan komposisi gas terhadap fisiologis, biokimia dan kualitas produk. Teknologi penanganan komoditi spesifik, kerusakan fisiologis komoditi, patologi, kehilangan pasca panen, standar kualitas, metode pengepakan termasuk *intelligent* dan *smart packaging*, dan proses minimal buah dan sayur.

TPP4113

TEKNOLOGI PENGOLAHAN NABATI I

3(3-0)

Mata kuliah ini mencakup teknologi pengolahan hasil tanaman pangan (sereal dan kacang-kacangan), komoditas perkebunan, hortikultura, rempah-rempah, rumput laut dan polisakarida lain. Pembahasan mencakup karakteristik bahan; proses pengolahan menjadi berbagai produk dan bahan fungsional pangan; proses pengolahan primer, sekunder, dan tersier komoditas perkebunan; dan eksplorasi keunggulan komoditas.

TPP4115

TEKNOLOGI PENGOLAHAN HEWANI

3(3-0)

Karakteristik dan sifat fisiologis bahan pangan hewani. Teknik penanganan pasca panen hasil ternak dan ikan untuk kebutuhan konsumsi dan bahan baku olahan hasil ternak dan ikan. Teknik pengolahan hasil ternak dan ikan menjadi

produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi. Teknik penanganan dan pengolahan limbah dan industri pengolahan hasil ternak dan ikan.

TPP4116 KETEKNIKAN PENGOLAHAN PANGAN 4(4-0)

Mata kuliah ini mempelajari aspek keteknikan dari beberapa unit operasi yang (1) melibatkan panas (evaporasi, pengeringan, pendinginan, dan pembekuan). Materi yang dipelajari adalah deskripsi proses, aplikasinya, efek terhadap produk pangan, keseimbangan dan aliran panas dan massa. (2) yang tidak melibatkan panas (proses-proses ekstraksi dengan pelarut: gas-cair, uap-cair, cair-cair, padat-cair dan proses-proses separasi mekanik-fisik: filtrasi, sedimentasi, sentrifugasi, pengecilan ukuran). Aspek yang dipelajari adalah deskripsi proses, aplikasinya, efek terhadap produk pangan, transfer massa, hubungan kesetimbangan antar fase.

TPP4217 DASAR ANALISIS INSTRUMENTAL 3(3-0)

Pengenalan analisis menggunakan peralatan canggih yang meliputi komponen alat, tahapan kerja, mekanisme kerja, dan interpretasi hasil (pemakaian software) untuk kromatografi (GC, HPLC, adsorpsi), spektroskopi (FTIR, NMR, LC/GC-MS), mikroskop (SEM, CLM), dan analisis termal (DSC). Uji DNA produk olahan dan *Polimerase Chain Reaction* (PCR). Teknik analisis *bioassay* untuk menguji suatu komponen pangan dengan menggunakan kultur sel dan pengujian *in vitro*.

TPP4219 TEKNOLOGI PENGOLAHAN NABATI II 4(4-0)

Mata kuliah ini meliputi teknologi pengolahan umbi-umbian dan kelapa. Teknologi pengolahan kelapa sawit mencakup penanganan pasca panen; ekstraksi; pemurnian; pengolahan PKO (*Palm Kernel Oil*); pemanfaatan hasil samping, pengolahan turunan sawit, dan eksplorasi senyawa bioaktif dalam sawit. Teknologi pengolahan umbi-umbian meliputi karakteristik umbi-umbian termasuk umbi-umbian minor, pati umbi-umbian, modifikasi pati, detoksifikasi, pengolahan produk berbasis umbi-umbian, ekstraksi senyawa fungsional, serta pemanfaatan senyawa fungsional dari umbi-umbian. Teknologi pengolahan porang meliputi penghilangan kalsium oksalat, metode penepungan, ekstraksi glukomanan, dan pengolahan porang menjadi berbagai produk pangan

MATA KULIAH WAJIB MINAT NUTRISI PANGAN

TPP4215 GIZI DAN KESEHATAN MASYARAKAT 3(3-0)

Pengertian tentang gizi hubungannya dengan pertanian, pangan dan kesehatan. Tinjauan tentang malnutrisi, penyakit degeneratif dan indikator kesehatan masyarakat. Perhitungan kebutuhan dan kecukupan gizi (AKG) serta metodologi penilaian status gizi masyarakat. Program perbaikan gizi, menu seimbang, diversifikasi pangan serta gizi untuk kelompok khusus.

TPP4216 FISILOGI MANUSIA 3(3-0)

Mata kuliah ini membahas tentang tinjauan anatomi dan fisiologi struktur manusia, homeostasis, fisiologi sel, sistem integument, sistem pernafasan, sistem pencernaan, sistem reproduksi, sistem urinaria, sistem endokrin, sistem kardiovaskuler, cairan tubuh dan elektrolit, cairan limfe, sistem pernafasan, pertahanan tubuh dan sistem imun, sistem musculoskeletal dan sistem rangka.

TPP4120 SUPLEMEN DAN PANGAN FUNGSIONAL 3(3-0)

Pengertian tentang suplemen dan pangan fungsional yang ditujukan untuk kesehatan. Pembahasan mengenai komponen-komponen bioaktif pangan untuk pengembangan produk-produk suplemen dan pangan fungsional, terutama yang berbasis sumber daya lokal. Aspek-aspek antara lain: hubungan antara pangan, gizi dan kesehatan; khasiat komponen bioaktif dalam mencegah gangguan kesehatan; jenis produk suplemen dan pangan fungsional ; prinsip-prinsip pengolahan dan analisis produk; serta teknologi pengembangannya termasuk teknologi ekstraksi, fortifikasi dan suplementasi pangan.

TPP4122 SISTEM MANAJEMEN PELAYANAN 3(3-0)
PANGAN

Kuliah ini mencakup pengetahuan dasar mengenai ruang lingkup dan perkembangan jasa boga termasuk sistem wara laba. Aspek yang dibahas mencakup aspek mutu, gizi dan ekonomi meliputi penyediaan bahan, perencanaan menu, pengolahan dan preparasi untuk penyajian, perancangan dan tata letak, pengorganisasian, personalia, dan pemasaran.

TPP4124 EVALUASI GIZI PANGAN LANJUT 4(3-1)

Mata kuliah ini mencakup evaluasi bahan pangan yang berhubungan dengan fungsi biologis. Teknik evaluasi meliputi ketersediaan hayati (*bioavailability*), daya cerna, penyerapan dan fungsi seluler komponen gizi maupun non gizi dan senyawa bioaktif termasuk serat pangan, pigmen dan fitokimia dalam bahan pangan. Evaluasi tentang keamanan, khasiat dan mekanisme biologis dalam tubuh kandungan senyawa bioaktif bahan pangan beserta cara pengujiannya. Pengujian secara *in vivo*, *in vitro* atau kultur jaringan dan selular pada hewan percobaan maupun manusia. Evaluasi fungsi yang akan dibahas meliputi fungsi pencernaan, penyerapan dan distribusi: vaskuler, syaraf, hormonal, sistem imun,

sistem enzim dan lain-lain. Mata kuliah ini ditunjang dengan praktikum laboratorium

TPP4226 TOPIK KHUSUS GIZI PANGAN 3(3-0)

Mata Kuliah Topik Khusus Gizi Pangan merupakan mata kuliah yang membahas perkembangan mutakhir lptek pangan, gizi dan kesehatan melalui kuliah tamu serta aktif mendapatkan pengalaman melalui kegiatan seminar ilmiah. Perkuliahan ini mengkaji isu-isu aktual yang berkaitan dengan nutrigenomics, food culture and nutrition, future in nutrition, life cycle nutrition, medical nutrition therapy, issues and problem in dietethics, aging and nutrition, nutrition for sport, enterpreneurial nutrition dan isu-isu aktual lainnya.

TPP4227 PENYULUHAN DAN KONSULTASI GIZI 4(3-1)

Penyuluhan dan Konsultasi Gizi Pangan (PKG) merupakan mata kuliah yang membahas tentang prinsip dan konsep perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan evaluasi PKG. Mata kuliah ini juga mengkaji konsep perilaku dan sosio budaya dalam hubungannya dengan masalah gizi dan kesehatan; metode serta strategi PKG ; mendesain materi, media, penilaian serta teknik pendekatan PKG (perorangan, kelompok dan massal).

3. Silabus Mata kuliah PS BIOTEKNOLOGI INDUSTRI

MAB 1201 BIOLOGI 3(2-1)

Organisasi kehidupan, klasifikasi dalam biologi. Fungsi dan struktur tumbuhan dan hewan. Sistem reproduksi, biologi molekuler. Biosfer. Organisme dan lingkungannya. Peranan biologi dalam pertanian, industri dan sumberdaya alam, analisis mengenai dampak lingkungan. Konservasi dan pembangunan.

MAF1101 FISIKA TERAPAN 3(2-1)

Mata kuliah ini mempelajari dimensi dan satuan, mekanika (kerja dan energi, momentum); fisika termal (suhu, termodinamika); dan gelombang (osilasi, pergerakan gelombang, irradiasi).

TPP4201 KIMIA ORGANIK 3 (3-0)

Konsep ikatan kimia: definisi ikatan kimia, ionik, kovalen, kovalen koordinat, pengertian polaritas dan lain-lain. Reaksi-reaksi dalam molekul organik (substitusi, eliminasi, esterifikasi, eterifikasi, hidrolisis, amidasi, dll), isometri dan stereoisometri, golongan senyawa berdasarkan gugus fungsi, senyawa biomolekul (karbohidrat, protein, lemak) dan senyawa alam lainnya (alkana, alkena, alkuna, alkohol, asam organik, ester, eter dll.) termasuk penjelasan masing-masing strukturnya.

TPB4202 MATEMATIKA TERAPAN 3(3-0)

TPB4108 **MIKROBIOLOGI DAN KEAMANAN** **3(3-0)**
PANGAN

Peran mikroba pada produk pangan. Mikroba penyebab *food spoilage* dan *foodborne diseases*, pengontrolan mikroba penyebab *food spoilage* dan *food borne diseases*. Virus pada produk pangan. Peran mikroba yang menguntungkan pada pengolahan pangan, pengawetan dan keamanan pangan. Peran mikroba yang menguntungkan terhadap kesehatan. Teknik-teknik analisis mikroba pada produk pangan, manajemen keamanan pangan, HACCP.

TPB4109 **BIOLOGI SEL DAN MOLEKULER** **3(3-0)**

Sel dan genomes, kimia sel dan biosintesis (komponen kimia sel, katalisis dan energi sel); Analisis genetik dalam biologi molekuler, makromolekul (Protein, asam nukleat dan polisakarida); Asam nukleat (struktur fisik dan kimia DNA), replikasi, repair dan rekombinasi DNA. Mekanisme mutagenesis dan mutasi. Regulasi gen pada prokariot dan eukariot. Kontrol ekspresi gen, manipulasi DNA, RNA dan protein. Membran (struktur, karakteristik dan sistem transport pada membran). Mitokondria dan kloroplas serta konversi energi (mitokondria, transport elektron dan proton pump; kloroplas dan fotosintesis; sistem genetik dalam mitokondria dan plastid). Komunikasi sel (prinsip komunikasi sel, mekanisme signaling pada sel).

TPB4110 **FERMENTASI PANGAN** **3 (3-0)**

Mata kuliah ini dirancang untuk memungkinkan mahasiswa mengembangkan proses fermentasi makanan menggunakan mikroorganisme tepat berbasis substrat local, peran bioteknologi dalam pangan meliputi penggunaan mikroba dalam pangan fermentasi, misal: sosis, *pickle*, keju mentega, kefir, bir, *cider*, roti, keju, serta pangan fermentasi tradisional

TPB4111 **PENGANTAR TEKNOLOGI BIOPROSES** **3(3-0)**

Pengenalan proses pengolahan produk-produk pangan dan hasil pertanian terfermentasi. Dasar-dasar proses fermentasi: pengelolaan mikroba (isolasi dan preservasi mikroba), pengembangan inokulum, fermentor dan bioreaktor. Aplikasi teknologi fermentasi dalam industri pangan dan non pangan.

TPB4112 **BIOTEKNOLOGI INDUSTRI I** **3(3-0)**

Mata kuliah ini memberikan gambaran umum dan membahas rincian proses yang signifikan dan produk dalam industri bioteknologi dan kegiatan komersial berbasis biologi. Materi yang ada didalamnya adalah : (1) dasar-dasar mikrobiologi, termasuk cara-cara perhitungan mikroorganisme, karakteristik serta klasifikasi mikroorganisme pada umumnya, terutama dibahas 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

Pengertian, klasifikasi, karakteristik dan kualitas limbah, metode pengukuran kualitas limbah, teknologi pengelolaan limbah cair, padat dan gas, perancangan unit pengolahan limbah.

TPB4218 BIOMATERIAL 3 (3-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang material dan produk berbasis hayati serta konsep Life Cycle Assessment pada bahan-bahan kimia dasar, Polimer dan Bahan-bahan mentah serta setengah jadi lainnya.

TPB4219 BIOTEKNOLOGI INDUSTRI II 3(2-1)

Mata kuliah ini berisi tentang peran bioteknologi di berbagai proses industri modern, yang relevan dengan industri lokal seperti alkohol dan minuman beralkohol, asam amino (asam glutamat dan lisin), asam organik (asam sitrat) dan antibiotik, dll. Deskripsi dan prinsip-prinsip pada proses industri. Evaluasi dampak sekarang dan masa depan teknik bioteknologi dalam perbaikan proses industri. Selain itu, dibahas juga tentang isu-isu etis yang dihadapi penerapan bioteknologi di masyarakat, dan mengetahui tentang peraturan perundang-undangan yang mengatur penanganan yang aman dari transgenik. Materi yang dibahas meliputi : Dasar unsur peluang bioteknologi dan karir di industri bioteknologi, Protein, enzim, asam nukleat, ekspresi gen dan manipulasi, kloning dan teknologi DNA rekombinan, dengan aplikasi dalam industri.

TPB4220 MANAJEMEN BISNIS AGROINDUSTRI 2 (2-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang teori-teori yang mendasari hubungan bisnis dari langkah produksi bahan baku sampai pengembangan produk oleh industri pengolahan, karakteristik unik dari bahan baku pertanian, pengelolaan bahan baku, permintaan-penawaran dan faktor produksi, pengembangan produk, prinsip-prinsip pemasaran dan kondisi, persaingan, manajemen penjualan dan sistem distribusi ke konsumen, pengelolaan rantai pasokan dalam agribisnis dan agroindustri. Oleh karena itu, materi yang dibahas dalam mata kuliah ini meliputi : Pengertian, ruang lingkup dan manajemen agribisnis dan agroindustri, perencanaan produksi, pengendalian proses produksi dalam agribisnis, suplai saprodi, permintaan dan rangsangan pengembangan agribisnis, analisis harga, pemasaran dalam agribisnis dan agroindustri, manajemen pemasaran dan ramalan penjualan, gatra teori dan serapan manajemen keuangan agribisnis, pengolahan modal dan sumbernya, pengawasan dan kasus manajemen agribisnis dalam usahatani kecil, perusahaan perkebuan dan usaha pemrosesan.

TPB4221 UNIT OPERASI 3(3-0)

Mengetahui dan memahami pengertian satuan pengolahan bahan pangan, non pangan dan dasar-dasar teknik di bidang teknologi pertanian, dengan bahasan tentang: filosofi diagram kotak hitam, satuan dimensi, metode pendekatan

teknik, dasar-dasar perpindahan momentum, dasar-dasar termodinamika dan pindah panas, kristalisasi dan pencampuran. *Lay out* produksi bioproses.

TPB4122 INSTRUMENTASI DAN PERANCANGAN 3(3-0)
ALAT BIOPROSES

Mata kuliah ini berisi tentang Konsep dasar sistem pengukuran, ukuran baku, kepekaan, ketetapan kalibrasi, dimensi dan satuan, pengukuran dinamik, resoon sistem, kesesuaian impedance. Peralatan sensing dan pengkondisian sinyal serta instrumen analog dan digital. Pengukuran besaran yang penting dalam bidang keteknikan pertanian, tekanan aliran, suhu, sistem termal, gaya torsi dan regangan, gerakan dan getaran.

TPB4123 PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN 3 (3-0)
AGRIOINDUSTRI

Mata kuliah ini menjelaskan tentang teori-teori yang mendasari proses perencanaan suatu pengolahan, diagram alir perencanaan, kebutuhan alat dan mesin pengolahan, analisis ekonomi, dan praktek pembuatan suatu rencana unit pengolahan.

TPB4124 KOMPUTASI DALAM BIOTEKNOLOGI 3 (3-0)

Pengenalan tentang Modeling and Simulasi : model empirik, model analitik, model numerik. Interpolasi numerik, diferensi numerik, integrasi numerik. Fitting kurva dan analisis regresi: prinsip least square, analisis korelasi, reliabilitas, metode linier and non linear. Modeling : rate equation, model kuantitatif, estimasi parameter, eksplorasi model, validasi eksperimen. Pengenalan tentang program komputer dan simulasi; algorithm, penulisan program, variabel, loops. Studi kasus tentang modeling dalam bioteknologi.

TPB4125 TEKNIK SEPARASI DALAM BIOTEKNOLOGI 3(3-0)

Mata kuliah ini berisi tentang Peran proses hilir dalam proses bioteknologi. Problem dalam purifikasi produk metabolit. Strategi dalam melakukan purifikasi secara ekonomis. Disain proses untuk berbagai jenis metabolit. Prinsip proses bioseparasi. Perkembangan teknik isolasi metabolit (teknologi membran). Metode pemecahan sel untuk produk metabolit intraseluler, teknik separasi biomassa, flokulasi, sedimentasi, sentrifugasi dan filtrasi. Teknik Separasi dengan Membran (micro and ultrafiltration). Teknik presipitasi (garam, pelarut organik, dan polimers,ekstraksi dua-fase pelarut, ekstraksi superkritis). Elektroforesis :(protein, DNA, 1D-2D (Capillary and Pulse field). Resolusi produk/ Fraksionasi. Teknik Kromatografi(Paper, TLC, Adsorpsi, Ion exchange, Gel filtration, Affinity chromatographic, GC, HPLC, FPLC, Chromatofocusing electrophoretic separations), Teknologi dialisis, kristalisasi, ekstraksi super likuid.

TPB4126 KEWIRAUSAHAAN DALAM 3 (3-0)

BIOTEKNOLOGI

Pengertian tentang konsep kewirausahaan. Gambaran tentang industri bioteknologi dan tren produk-produknya saat ini (*life science-based company*). Aspek-aspek life-skills yang diperlukan dalam membangun bisnis bioteknologi. Pengetahuan tentang HAKI dan paten dalam keterkaitannya dengan industri bioteknologi. Pembuatan business plan untuk pendirian industri bioteknologi.

TPB4127 NUTRIGENOMIK 3(3-0)

Matakuliah Nutrigenomik banyak mengupas tentang pengetahuan dan hubungan antara peran gen dan bahan makanan dalam tubuh manusia. Dalam hubungan tersebut akan dikaji tentang dasar-dasar genetika, genomika dan regulasi gen yang berhubungan dengan makanan

TPB4128 NUTRASETIKA 2 (2-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang memberikan pengetahuan atau pemahaman tentang nutrasetika atau produk alami yang memiliki manfaat sebagai bahan obat dan makanan atau makanan fungsional, mempelajari kaitan antara nutrasetika dan kesehatan, klasifikasi nutrasetika, pre dan pro boitik , bahan-bahan suplemen (vitamin, mineral, antioksidan) fitoestrogen, asam lemak, omega 3. Pemanfaatan herbal sebagai makanan fungsional. Isu pemasaran produk nutrasetika dan makanan fungsional

TPB4129 STUDI LAPANG 1(0-1)

Studi lapang merupakan bentuk perkuliahan out class dimana peserta perkuliahan diperkenalkan terhadap aplikasi keilmuan yang dipelajari pada wilayah industri. Selain itu, merangsang dan memotivasi peserta kuliah agar siap memasuki dunia industrialisasi agribisnis, baik sebagai wirausaha kreatif dan mandiri maupun sebagai pelaku industrialisasi profesional

TPB4230 METODOLOGI PENELITIAN 3 (3-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang cara-cara melakukan penelitian ilmiah termasuk penentuan masalah, identifikasi variable penelitian dan mampu merancang eksperimen dengan berbagai jenis rancangan percobaan. Mampu melakukan pengamatan dan pengumpulan data serta interpretasi hasil analisis percobaan.

TPB4231 BIOTEKNOLOGI LINGKUNGAN 3(3-0)

Mata kuliah ini membahas aplikasi spesifik biologi molekuler dan kemampuan metabolic dari mikroorganisme untuk dimanfaatkan pada banyak wilayah bioteknologi untuk pengolahan kembali dan menyelesaikan masalah lingkungan. Materi yang dibahas adalah : perlakuan limbah; kontrol terhadap polusi domestik, pertanian dan limbah industri; bioremediasi; energi dan *biofuel*; serta *recovery* sumber mineral.

TPB4232 SEMINAR BIOTEKNOLOGI 3 (3-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang penyampaian yang berkaitan dengan riset-riset penelitian dan metode bioteknologi pangan dan agroindustri terbaru. Mahasiswa mampu menyampaikan secara sistematis dan komukatif.

TPB4233 BIOFARMASI 3 (3-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang aplikasi bioteknologi pada industri farmasi, seperti produksi insulin bagi manusia, hormone pertumbuhan interferon, lymphokines dan lain-lain, terapi target gen dan langka baru dalam menyusun dan mengembangkan produk farmasi

TPB4234 TEKNOLOGI AROMA DAN KOSMETIK 3 (3-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang Sebuah survei yang komprehensif dari teknologi produk kosmetik dan senyawa aroma. Studi yang melibatkan beberapa organ meliputi aplikasi aroma dan produk-produk kosmetik seperti rambut, kulit dan organ olfactive. Materi yang dibahas dalam mata kuliah ini meliputi : Definisi, sejarah dan perkembangan ilmu pengetahuan kosmetik; Sejarah dan pengembangan parfum dan aromaterapi; teori kimia produksi kosmetik, sifat dan klasifikasi, bahan baku yang digunakan (herbal dan non herbal); pengklasifikasian dan sifat kimia dari senyawa aroma, struktur kimia, isolasi, ekstraksi dan pemurnian serta penentuan sifat kimia; produksi, pengendalian mutu, bioinstrumentation, dan penerapan senyawa aroma; biotechnogly dalam kosmetik (topik saat ini yang terkait dengan aplikasi bioteknologi untuk ilmu kosmetik, yaitu, rekayasa genetika, produksi biopolimer, mikroenkapsulasi dan sistem *drug delivery*); peran Masyarakat Kosmetik terhadap jaminan kualitas, moral dan etika; produksi dan kontrol kualitas produk kosmetik serta evaluasi sensori.

TPB4235 BIOINFORMATIKA 2 (2-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang Pengenalan secara teoritis dan metode analisis sekuen DNA dan protein. Pencarian informasi dari sekuen dan database genom. Metode penjajaran sekuen, pemrograman dinamis dan metode stastistik. Penjajaran struktur protein yang dapat menunjukkan prediksi dari struktur protein tersebut. Dapat memprediksi struktur RNA dan penemuan gen RNA. Alogaritma dalam memprediksi gen, metode analisis filogenetik(kekerabatan), dan penemuan data yang hampir sama. Analisis genom pada golongan protein. Analisis pola ekspresi pada gen. Hal ini meliputi data dasar utama dan software program untuk analisa data genomic, penekanan pada dasar onthetheoretical dan aplikasi praktek pada peralatan computer. Materi dalam mata kuliah ini tersusun dari: data dasar biologi, pensejajaran sekuen, prediksi gen dan promoter, filogenetik molekuler, struktural bioinformatik, genomik dan proteomik.

TPB4236

BIOSENSOR

2 (2-0)

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengantar yang komprehensif mengenai fitur dasar biosensor, khususnya pada prinsip-prinsip ilmiah dan rekayasa biosensor serta teknik bioanalytical. Mendiskusikan mengenai jenis agen biologi yang paling umum (misalnya, *chromophores*, *fluorescence dyes*) dan cara-cara di mana agen biologi tersebut dapat dihubungkan dengan berbagai transduser dalam pembuatan biosensor untuk aplikasi analisa pangan. Selain itu, aplikasi biosensor dan dalam analisis lingkungan, keamanan pangan, dan diagnosa medis akan dieksplorasi dalam kuliah ini. Materi yang dibahas meliputi penginderaan platform, perangkat dan instrumentasi, rekayasa biomolekuler molekul probe, evaluasi kuantitatif dan perbandingan biosensor, perdagangan desain-off dan pertimbangan sektor swasta (pasar, kekayaan intelektual, persyaratan FDA dan proses persetujuan, proses translasi).

4. Silabus Mata Kuliah PS KETEKNIKAN PERTANIAN

TPE 4131

FISIKA

4(3 - 1)

Mekanika: sistem satuan, besaran skalar/vektor, hukum Newton, kesetimbangan. Liquid : sifat zat cair statik, zat cair mengalir, fenomena molekul, tegangan permukaan. Termodinamika : panas dan temperatur, transformasi energi, transformasi panas. Fisika modern : teori quantum, radiasi nuklir.

TPE 4299

ILMU PERTANIAN DAN BIOSISTEM

4(2-2)

Teknik-teknik budidaya untuk memproduksi tanaman yang meliputi : Benih dan bibit tanaman, termasuk bibit unggul. Penanaman (pada media tanam berupa tanah maupun non tanah) mencakup jarak tanam, pergiliran tanaman, dan pola tanam. Pemeliharaan tanaman secara menyeluruh untuk menunjang produksi tanaman.

Peranan iklim dalam kehidupan manusia, hewan, dan tanaman. Pengertian dan ruang lingkup klimatologi dalam pertanian. Radiasi sebagai sumber energi dan manfaatnya bagi tanaman maupun hewan. Unsur iklim dan mekanisme terjadinya variasi unsur iklim di permukaan bumi (suhu, kelembaban udara, angin, awan, evaporasi, dan hujan). Pemanfaatan data iklim dalam perencanaan kegiatan di bidang pertanian, perancangan bangunan pertanian dan irigasi. Pengelolaan dan interpretasi data iklim. Pengenalan dan interpretasi data iklim. Pengenalan metode penggolongan tipe iklim. Pengertian tentang tanah. Fungsi tanah bagi pertumbuhan tanaman. Istilah-istilah dalam ilmu tanah. Pembentukan dan klasifikasi tanah. Pengenalan fisika, kimia/kesuburan, dan konversi tanah. Peta tanah dan evaluasi lahan. (2 SKS praktikum klimatologi, praktikum dasar ilmu tanah dan praktikum dasar

agronomi).

MAK 1101 KIMIA DASAR I 3(2 - 1)

Pendahuluan, stuktur atom, sistem periodic unsur, ikatan kimia; ikatan intermolekul dan intramolekul, stoikiometri: menghitung mol, molaritas, molalitas, konsep larutan dan koloid, teori asam basa, larutan penyangga (buffer), redoks dan elektrokimia, analisis spektrofotometri, analisis kimia secara grafimetrik dan volumetri, kesetimbangan kimia, kelarutan dan hasil kali kelarutan, kinetika reaksi kimia.

MAB 1201 BIOLOGI 3(2 - 1)

Organisasi kehidupan, klasifikasi dalam biologi. Sistem reproduksi, biologi molekuler. Fungsi dan struktur tumbuhan dan hewan. Bioster. Organisme dan lingkungannya. Peranan biologi dalam pertanian, industri dan sumberdaya alam, analisis mengenai dampak lingkungan. Konservasi dan pembangunan. Dasar ekologi. Aliran energi dan dan siklus materi. Respon ekosistem terhadap teknologi lingkungan dan adaptasi hukum toleransi di lingkungan.

MAK 1201 KIMIA DASAR II 3(2 - 1)

Alkana, alkena, alkuna, alkohol, eter, aldehid, keton, asam karboksilat, ester, senyawa aromatic, senyawa halogen organik, stereokimia, polimer, karbohidrat, protein, lemak, kromatografi, spektrometri.

TPE 4231 PINDAH PANAS 2(2 - 0)

Pengertian pindah panas sebagai dasar teknik pengetahuan di bidang teknologi pertanian (TP), dengan bahasan tentang: satuan-dimensi, mekanisme pindah panas konduksi, konveksi dan radiasi. Analisa kalor konduksi satu dimensi, analisa kalor benda homogen dinding datar dan silinder berlubang, benda komposit dinding datar dan silinder konsentrik, laju pindah panas menyeluruh dinding datar, silinder berlubang, silinder pejal dan bola berlubang . Analisa pindah panas konveksi (Bil Nusselt), aliran laminar di dalam pipa, Bil Nusselt daerah masukan circular tube, aliran turbulen di dalam circuilar tube hubungan empirik pindah panas aliran dalam pipa. Penentuan koefisien pindah panas konveksi alamiah pada dinding vertikal, interferometer pada konveksi alamiah. Konveksi paksa, kombinasi konveksi alamiah dan konveksi paksa, sirip dan alat penukar panas.

Prasyarat : MAM1201; MAF1201

TPE 4133 KALKULUS 1 2(2 - 0)

Teorema dasar kalkulus, luas dan volume benda putar, fungsi transenden: Logaritma, eksponen dan trigonometri, teknik pengintegralan, transformasi laplace, prinsip transformasi dan inversi, hukum linieritas, transformasi untuk

fungsi turunan dan integral. penyelesaian persamaan differensial dan integral.

TPE 4232 MATEMATIKA TERAPAN 3(2 - 1)

Formulasi matematis dari fakta kenyataan dalam pendekatan teoritis teknis dan terapan di bidang TP. Evaluasi akurasi dan ketepatan pendekatan teoritis dengan fakta di lapangan. Metoda pembentukan beberapa model matematik yang relevan di bidang TP.

Turunan fungsi, maksimum dan minimum fungsi (mutlak, lokal), kecekungan fungsi, masalah optimasi, laju terhubungkan, menggambar grafik fungsi, anti turunan, integral tentu, teorema dasar kalkulus, fungsi transenden : Logaritma, eksponen dan trigonometri, teknik pengintegralan. Teorema dasar kalkulus, luas dan volume benda putar, fungsi transenden: Logaritma, eksponen dan trigonometri, teknik pengintegralan. Transformasi laplace

TPE 4233 PENERAPAN KOMPUTER 2(1 - 1)

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

TPE 4207 PENGETAHUAN BAHAN PERTANIAN 2(2 - 0)

Memberikan pengetahuan komoditi pangan asal nabati (produk tanaman) dan hewani (produk dan perikanan). Isi materi meliputi aspek-aspek: sumber varietas/ras, komposisi kimia dan struktur jaringan, fisiologi pasca panen/pasca mortem. Faktor-faktor yang mempengaruhi aktivitas jaringan dan perubahan sel permanen, kerusakan secara kimiawi, fisik dan pengaruhnya terhadap hasil pertanian. Perlakuan pendinginan, pembekuan, penyimpanan atmosfer terkendali terhadap kualitas hasil pertanian.

TPE 4136 MENGGAMBAR TEKNIK 2(1 - 1)

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.

TPE 4103 STATIKA DAN DINAMIKA 3(2 - 1)

Pengertian vektor, operasi vektor, analisa gaya koplanar paralel, non paralel dan non kongkuren, resultan gaya koplanar, momen dari suatu gaya koplanar. Pengertian sistem gaya spasial, operasi sistem gaya spasial konkuren, paralel, non konkuren dan non paralel, momen dari suatu sistem gaya

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

MAM 2102 STATISTIKA 3(2 - 1)

Pembahasan mengenai ruang lingkup dan kegunaan statistika. Penyederhanaan data, ukuran perbedaan dan penyebaran data persamaan garis dan penyajian dalam tabel. Daftar frekuensi, histogram dan diagram kotak, garis dan pancaran titik. Pemodelan keragaman melalui kaidah peluang dan fungsi sebarannya. Pembahasan mengenai populasi dan contoh. Pendugaan parameter dan uji hipotesis. Metode pengumpulan data, survai dan permasalahan. Analisis ragam untuk perbandingan nilai tengah. Regresi linier dengan dua peubah. Analisis tabel kontingensi dan rancangan faktorial.

TPE 4235 MESIN BUDIDAYA PERTANIAN 3(2 - 1)

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

TPE 4006 ENERGI DAN LISTRIK PERTANIAN 3(2 - 1)

Mata kuliah ini mencakup pokok bahasan tentang: 1. Uraian tentang sumber-sumber energi alternatif, 2. Energi biomassa, 3. Energi angin, 4. Energi air, 5. Energi matahari, 6. Proses konversi energi, 7. Mesin konversi, 8. Transformator, 9. Sistem rangkaian 10. Teori pembakaran diagram sampai audit nilai)

TPE 4206 KEKUATAN BAHAN 2(1 - 1)

Memberi pengetahuan tentang kekuatan bahan hubungannya dengan pembebanan dan kekuatan elemen mesin/peralatan pertanian. Pengertian konsep dan perhitungan tegangan, momen, torsi, lendutan, sambungan keling dan las

TPE 4236 SISTEM KONTROL 3(2 - 1)

Mata kuliah sistem kontrol mencakup pokok bahasan sebagai berikut : 1. Pengantar sistem kontrol, 2. Model matematik sistem dinamik, 3. Aksi kontrol dasar dan kontroler otomatis industri, 4. Analisis tanggapan transien dan analisis kesalahankeadaan, 5. Analisis dan desain sistem kontrol dengan metode konvensional, 6. Analisis lokasi dan akar, 7. Analisis respon dan frekuensi, 8. Teknik kompensasi dan perancangan, 9. Analisis fungsi penunjuk dari sistem kendali tidak linier, 10. Analisis sistem pengendali dalam

perpindahan tanah, daya sanggah tanah, dan proses penggemburan. 2. Pengaruh kondisi tanah terhadap kinerja alat pertanian dan roda. Mencakup besarnya traksi, besarnya pembebanan, tingkat pembenaman roda, besarnya selip, dan konsumsi bahan bakar. 3. Analisis tentang penggunaan alat dan mesin pertanian yang berkaitan dengan tanah.

TPE 4147 RANCANGAN PERCOBAAN 3(2 - 1)

Maksud dan tujuan merancang percobaan. Asas-asas perancangan percobaan. Sumber-sumber alat dalam percobaan dan teknik-teknik untuk mengatasinya. Rancangan perlakuan. Rancangan lingkungan. Masalah dalam pengurusan respon percobaan. Teladan analisis untuk beberapa rancangan baku. Analisis konvarians. Anggapan-anggapan yang melandasi suatu model analisis ragam dan uji-uji kesesuaiannya

TPE 4146 TEKNIK KONSERVASI LINGKUNGAN 3(2 - 1)

Berisi definisi konservasi dan perlunya usaha-usaha teknologi, teknik konservasi air permukaan, air tanah, udara, terumbu karang, hutan bakau, dan pantai. Teknologi konservasi mencakup teknologi yang hendak diterapkan pada sungai, waduk, air tanah, tanah, hutan, estuary, terumbu karang, dan hutan bakau. Pengertian tentang proses atau tingkah laku lingkungan perlu diajarkan sehingga siswa mengetahui dengan tepat teknologi yang diperlukan. Pengenalan pemecahan secara terintegrasi diberikan pada salah satu lingkungan agar wawasan konservasi secara utuh dapat dipahami. Peninjauan lapangan dilakukan pada salah satu topik bahasan dan laporan serta presentasi menjadi kewajiban siswa.

TPE 4209 SATUAN OPERASI 3(2 - 1)

Mengetahui dan memahami pengertian satuan pengolahan bahan pangan, non pangan dan dasar-dasar teknik di bidang teknologi pertanian (TP), dengan bahasan tentang: filosofi diagram kotak hitam, satuan dimensi, metode pendekatan teknik, dasar-dasar perpindahan momentum, dasar-dasar termodinamika dan pindah panas, kristalisasi dan pencampuran

TPE 4222 MEKANISASI BUDIDAYA TANAMAN 2(2 - 0)
PERKEBUNAN

Bahasan mata kuliah Mekanisasi Budidaya Tanaman Perkebunan meliputi Studi kasus terhadap mekanisasi budidaya tanaman tebu baik di lahan sawah maupun di lahan tegal/kering. Mekanisasi budidaya kelapa sawit mulai dari perencanaan lahan, penanaman awal, pemeliharaan, pemanenan dan mekanisasi proses pabrikasinya.

TPE 4239 TEKNIK BIOENERGI 2(2 - 0)

Matakuliah bioenergi bertujuan untuk mengenalkan beberapa aspek bioenergi.

Materi meliputi pendahuluan dan materi bioenergi. Pendahuluan terdiri dari kebutuhan energi nasional dan supply energi, metodologi perencanaan energi dan kebutuhan manusia, informasi kebutuhan perencanaan energi, sumber-sumber energi dan kebutuhan energi di masa datang. Materi bioenergi terdiri dari energi dari sumber biomassa, keuntungan biomassa, energi dari biomassa dengan pembakaran langsung, pirolisis, fermentasi alkohol, digestion anaerobic, teknologi biogas, perencanaan biogas keluarga, perencanaan biogas masyarakat dan insitusi, teknologi biodiesel

5. Silabus Mata Kuliah Minat TEKNIK BIOPROSES

TPE 4134 PENGANTAR TEKNIK BIOPROSES 2(2 - 0)

Pengembangan bioproses dalam cara pandang interdisipliner. Dasar perhitungan keteknikan yang diaplikasikan dalam proses biologis, proses proses fisik, aliran fluida, panas, perpindahan massa dan dan unit operasi. Prinsip bioreaktor, sistem bioreaktor, dasar perancangan bioreaktor, penggandaan skala bioproses. Pengendalian bioproses

TPP 4204 MIKROBIOLOGI 3(2 - 1)

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.

TPE 4261 SIFAT FISIK BAHAN PANGAN 2(2 - 0)

Mahasiswa mempelajari metoda mengukur dan menggunakan sifat-sifat fisik dalam desain dan control penanganan, pengklasifikasian dan system pengolahan untuk produk makanan. Sifat-sifat fisik meliputi ukuran, bentuk, densitas kamba, aerodinamik, gesekan, mekanik, dielektrik, reologi, termal, optical dan elektromagnetik

TPP 4202 KIMIA PANGAN 3(2 - 1)

Pengetahuan mengenai struktur kimia, sifat-sifat fisiko-kimia, reaksi kimia, peran/fungsi komponen kimia pangan dan produk pangan meliputi: air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, enzim dan komponen lainnya. Perubahan karakteristik fisiko-kimia pangan dalam bentuk molekul, granula dan produk olahan akibat proses pengolahan pangan seperti: suhu, RH, pH, pengadukan, sentrifugasi, efek logam: seperti: denaturasi, rancidity, retrogradasi, sineresis, gelatinisasi, sifat hidrokolloid, off-flavor, browning.

mikrobiologi pada berbagai kondisi (suhu tinggi, suhu rendah, pengeringan, modifikasi Aw, radiasi, tagangan listrik, bahan tambahan), Kerusakan sublethal mikroba, metode deteksi mikroba secara konvensional dan molekuler.

TPE 4164 TEKNIK REAKSI KIMIA/KINEMATIKA 3(2 - 1)
REAKSI

Pendahuluan: pengertian tinjauan kinetika dan tinjauan termodinamika, kinetika reaksi kimia, termodinamika reaksi kimia, katalis, biokatalis, bioreactor, kinetika reaksi enzimatis

TPE 4166 DESAIN KETEKNIKAN PANGAN 3(2 - 1)

Aplikasi prinsip prinsip keteknikan dalam analisis kuantitatif operasi pengolahan pangan dengan penekanan pada desain reaktor, ekstraksi, evaporasi, distilasi, filtrasi, dan pencampuran cairan serta pembekuan. Integrasi informasi pengolahan pangan yang telah dikuasai untuk menghadapi situasi baru. Tahap tahap dalam desain pabrik seperti analisa kelayakan, perencanaan kapasitas, lokasi pabrik dan manajemennya

TPE 4167 TEKNOLOGI DAN PROSES MEMBRAN 3(2 - 1)

Dasar-dasar teknologi membran, prinsip-prinsip pemisahan dengan membran, preparasi membran berbahan keramik, metal dan polimer, proses dan sistem membran, aplikasi membran untuk pengolahan pangan (industri buah, susu dan produk turunannya dll), penyediaan air minum dan purifikasi limbah dan *byproduct*.

TPE 4168 COMPUTATIONAL FLUID DYNAMICS 3(2 - 1)

Dasar-dasar CFD, persamaan Navier-Stokes, model matematika dan kondisi-kondisi batas, mesh dan grid generation, diskretisasi (Finite Element Methods, Finite Difference Methods dan Finite Volume Methods), pengenalan perangkat lunak CFD.

TPE 4169 PEMODELAN DAN OPTIMASI SISTEM 3(2 - 1)
BIOLOGIS

Tujuan : Memberikan pengetahuan dan pengenalan tentang penerapan dasar-dasar pemodelan sehingga mahasiswa memiliki pemahaman mengenai cara membuat model dari penerjemahan sistem biologi ke persamaan matematis. Penerapan prinsip dasar keteknikan melalui pembuatan *flowchart* hingga persamaan matematika kemudian menyelesaikan persamaan tersebut dan mensimulasikan di dalam sebuah program komputer.

TPE 4265 **TEKNIK BIOSEPARASI** **3(2 - 1)**
Pendahuluan umum, Sedimentasi, Sentrifugasi, Destilasi, Adsorpsi dan adsorpsi, Kromatografi, Filtrasi membran, kristalisasi, Tugas Khusus

TPE 4267 **ANALISIS SENSORIS** **3(2 - 1)**
Informasi dasar persepsi sensoris, faktor faktor yang berpengaruh pada evaluasi panelis, berbagai rancangan metode dan uji yang diterapkan untuk mengevaluasi sifat sensoris pangan. Evaluasi data sensoris, dan membentuk tim proyek evaluasi sensoris.

TPE 4268 **ROBOTIKA SISTEM BIO-PRODUKSI** **3(2 - 1)**
Dasar-dasar pengembangan robot bio-produksi. Komponen robot; manipulator, end-effector, sensor, traveling device, control device, dan actuator. Akuisisi image, metode signal RGB, pengenalan algoritma untuk objek biologis. Robot dalam bio-produksi dengan lingkungan terkendali. Robot untuk bio-produksi area terbuka. Robot dalam industri pangan.

TPE 4269 **TEKNIK PEMBEKUAN MATERIAL BIOLOGI** **3(2 - 1)**
Prinsip dasar pembekuan, nukleasi dan pertumbuhan kristal, penentuan dan laju pembekuan, kerusakan zat gizi akibat pembekuan (Chilling injury), metode analisa kerusakan akibat pembekuan, prinsip dasar pembekuan vakum, prinsip dasar pengering beku.

TPE 4270 **PERUBAHAN BIOKIMIA SELAMA PROSES** **3(2 - 1)**
Reaksi biokimia yang terjadi pada sistem bioreaktor. Kinetika kematian mikroorganisme pada pasteurisasi produk susu. Pengaruh proses thermal dalam sistem perpipaan terhadap bahan pembuatan produk ekstrusi. Penurunan nilai gizi akibat reaksi biokimia proses. Minimisasi terbentuknya zat anti gizi selama pemrosesan bahan pangan. Pengembangan teknik immobilisasi enzim; metode *entrapment (lattice dan microcapsule)*, metode *cross linking* dan metode *carrier binding*.

6. Silabus Mata Kuliah Minat Studi TEKNIK LINGKUNGAN

TPE 4131 **FISIKA** **4 (3 - 1)**
Mekanika: sistem satuan, besaran skalar/vektor, hukum *Newton*, kesetimbangan. Liquid : sifat zat cair statik, zat cair mengalir, fenomena molekul, tegangan permukaan. Termodinamika : panas dan temperatur, transformasi energi, transformasi panas. Fisika modern : teori quantum, radiasi nuklir.

TPE 4180 **PENGANTAR SDA DAN LINGKUNGAN** **2 (2 - 0)**

Pembahasan mengenai ruang lingkup dan kegunaan statistika. Penyederhanaan data, ukuran perbedaan dan penyebaran data persamaan garis dan penyajian dalam tabel. Daftar frekuensi, histogram dan diagram kotak, garis dan pancaran titik. Pemodelan keragaman melalui kaidah peluang dan fungsi sebarannya. Pembahasan mengenai populasi dan contoh. Pendugaan parameter dan uji hipotesis. Metode pengumpulan data, survei dan permasalahan. Analisis ragam untuk perbandingan nilai tengah. Regresi linier dengan dua peubah. Analisis tabel kontingensi dan rancangan faktorial.

TPE 4231 TEKNIK IRIGASI DAN DRAINASE 3 (2 - 1)

Definisi, perataan lahan untuk irigasi, pengukuran air, kebutuhan air irigasi, penjadwalan air irigasi, efisiensi irigasi, penyaluran air saluran terbuka, penyaluran air untuk saluran tertutup, kualitas air irigasi, sistem irigasi, pengertian drainase untuk pertanian, drainase dan pergerakan air dan sistem drainase. Respon tanaman terhadap perubahan-perubahan air di tanah dan korelasi terhadap penyediaan unsur-unsur hara. Adsorpsi air oleh akar dan prosesnya pada sistem fisiologi tanaman. Cekaman air pada tanaman.

TPE 4232 MATEMATIKA TERAPAN 3 (2 - 1)

Formulasi matematis dari fakta kenyataan dalam pendekatan teoritis teknis dan terapan di bidang TP. Evaluasi akurasi dan ketepatan pendekatan teoritis dengan fakta di lapangan. Metoda pembentukan beberapa model matematik yang relevan di bidang TP.

Turunan fungsi, maksimum dan minimum fungsi (mutlak, lokal), kecekungan fungsi, masalah optimasi, laju terhubungan, menggambar grafik fungsi, anti turunan, integral tentu, teorema dasar kalkulus, fungsi transenden : Logaritma, eksponen dan trigonometri, teknik pengintegralan. Teorema dasar kalkulus, luas dan volume benda putar, fungsi transenden: Logaritma, eksponen dan trigonometri, teknik pengintegralan. Transformasi laplace

TPE 4233 PENERAPAN KOMPUTER 2 (1 - 1)

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

TPE 4136 MENGGAMBAR TEKNIK 2 (1 - 1)

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.

TPE 4103 MENGGAMBAR TEKNIK (STRUKTUR I) 3 (2 - 1)

Pengertian vektor, operasi vektor, analisa gaya koplanar paralel, non paralel dan non kongkuren, resultan gaya koplanar, momen dari suatu gaya koplanar. Pengertian sistem gaya spasial, operasi sistem gaya spasial konkuren, paralel, non konkuren dan non paralel, momen dari suatu sistem gaya spasial. Penentuan kondisi keseimbangan, keseimbangan gaya, keseimbangan momen, aplikasi pada sistem konkuren dan non paralel, analisa keseimbangan titik per titik, penentuan besar dan jenis gaya yang terjadi pada individu balok penopang, Keseimbangan sistem konkuren, paralel, non konkuren dan non paralel.

Konsep umum momen pertama, centroid untuk benda tunggal dan komposisi, momen inersia luasan dan massa, sifat mekanik penampang. Balok penopang dan kabel, Konsep umum kinematika, lintasan, kecepatan, percepatan. Gerak dalam garis lurus dan dalam kurva. Percepatan konstan dan percepatan tidak konstan, Konsep umum Kinetika, Hukum Newton I, II dan III. Persamaan vektor dari pergerakan persamaan skalar dari pergeseran, kerja, tenaga, efisiensi, energi kinetik dari benda padat dalam pergerakan, energi kinetik dari benda padat dalam keadaan berputar

TPE 4106 MEKANIKA FLUIDA 3 (2 - 1)

Pengetahuan tentang konsep dasar, sifat-sifat fluida dan analisa dimensi persamaan fluida. Analisa dimensi dan similitud, statika fluida, dinamika fluida dan dasar-dasar aliran dalam pipa (tertutup) fluida ideal, baik aliran tunak dan tak tunak maupun incompressible dan compressible, dasar-dasar aliran saluran terbuka baik aliran seragam maupun tak seragam. Analisis kehilangan head atau energi termasuk minor losses pada aliran tertutup maupun terbuka, serta kebutuhan tenaga pompa dan pembangkitan tenaga fluida cair. Dasar-dasar teori dan aplikasi berbagai pengukuran aliran fluida.

TPP 4204 MIKROBIOLOGI UMUM 3 (3-0)

Pengenalan cakupan bidang mikrobiologi, sel prokariot & eukariot, metabolisme mikroba, pertumbuhan mikroba (kurva pertumbuhan, factor pertumbuhan mikroba), isolasi dan identifikasi mikroba, klasifikasi mikroba, pengawetan mikroba, interaksi antar mikroba, bioteknologi mikroba.

TPE 4143 SURVEY DAN PEMETAAN 3 (2 - 1)

Pengertian, ruang lingkup dan aplikasi survei dan pemetaan dalam bidang keteknikan pertanian dan biosistem. Macam-macam dan fungsi alat ukur survei dan pemetaan. Penggunaan alat ukur sederhana, pengunting, BTM, dan Theodolit. Pengukuran penguntingan dan penentuan beda tinggi, pengukuran profil dan penggambaran, pembuatan peta situasi dan topografi.

Interpretasi peta. Tinjauan umum komputer sebagai alat olah data. Komputer dan sistem informasi geografi. Struktur data Sistem informasi geografi. Perangkat lunak aplikasi sistem informasi geografi dan pengelolaan peta digital. Dasar-dasar teknologi dan interpretasi photo udara dan citra.

TPE 4183 **MEKANIKA TANAH** **2 (2 - 0)**

Pada kuliah ini akan dibahas mengenai kompresibilitas tanah, tekanan tanah lateral, stabilitas lereng, teori kompaksi, tes-tes insitu. Silabus: Kompresibilitas tanah, penurunan konsolidasi, tes laboratorium konsolidasi 1-D, plot angka pori-tekanan, tanah normally consolidated and overly consolidated, over consolidation ratio, perhitungan konsolidasi primer 1-D, penurunan konsolidasi sekunder, kecepatan penurunan konsolidasi, teori konsolidasi 1-D Terzaghi. Tekanan lateral tanah Rankine, tekanan kondisi tanah diam, aktif dan pasif. Stabilitas lereng, angka keamanan lereng, lereng menerus, metoda irisan, analisis stabilitas lereng dengan adanya aliran air. Teori kompaksi, sifat-sifat dan struktur tanah terkompaksi, tes standar dan modified proctor, CBR, spesifikasi kompaksi, teknik-teknik kompaksi. Eksplorasi tanah, pengeboran, metoda pengambilan sampel tanah, tes-tes insitu: SPT, CPT, pressuremeter.

TPE 4182 **KLIMATOLOGI** **3(2-1)**

Peranan iklim dalam kehidupan manusia, hewan, dan tanaman. Pengertian dan ruang lingkup klimatologi untuk lingkungan. Radiasi sebagai sumber energi dan manfaatnya bagi tanaman maupun hewan. Unsur iklim dan mekanisme terjadinya variasi unsur iklim di permukaan bumi (suhu, kelembaban udara, angin, awan, evaporasi, dan hujan). Pemanfaatan data iklim dalam perencanaan kegiatan di bidang pertanian, perancangan bangunan pertanian dan irigasi. Pengelolaan dan interpretasi data iklim. Pengenalan dan interpretasi data iklim. Pengenalan metode penggolongan tipe iklim.

TPE 4210 **HIDROLOGI** **2 (2 - 0)**

Pengertian zat air dalam berbagai bentuk di bumi dan model siklus hidrologi, sifat-sifat uap air atmosferik dan curah hujan. Analisa sebaran dan data hilang curah hujan, teori dan aplikasi abstraksi, infiltrasi dan aliran/kelengasan subsurface, limpasan permukaan, dan dasar-dasar aliran air tanah sesuai hukum Darcy

TPE 4206 **KEKUATAN BAHAN (STRUKTUR II)** **2 (1 - 1)**

Memberi pengetahuan tentang kekuatan bahan hubungannya dengan pembebanan dan kekuatan elemen mesin/peralatan pertanian. Pengertian konsep dan perhitungan tegangan, momen, torsi, lendutan, sambungan keling dan las

TPE 4138 EKLEKTRONIKA DAN INSTRUMENTASI 3 (2 - 1)

Tear AC-DC, semikonduktor, diode, transistor, IC, Op-amp, Elektronika digital, aljabar boolean, gerbang logika, flip-flop, decoder and encoder, display tujuh segmen. Gambaran umum teknik instrumentasi modern dan komponen elektronika digital dan subsystem untuk mengintegrasikannya kedalam akuisisi data digital dan sistem kontrol untuk Sumberdaya Alam dan Lingkungan. Penekanan pada penggunaan alat alat laboratorium. Topik topik meliputi karakteristik instrumen, pengondisian sinyal, teori transducer, teori dan penerapan transducer, PLC dan akuisisi dan pengendalian data digital

TPE 4283 TEKNIK PENYEDIAAN AIR BERSIH 3 (2 - 1)

Hidrologi, tinjauan berbagai karakteristik kuantitatif dan kualitatif sumber air, perlindungan sumber air, prediksi kebutuhan air perkotaan, pertanian dan sektor pembangunan lainnya serta konsep konservasi. Materi kuantitatif dan kualitatif fisika, kimia dan biologi yang diperlukan dalam pengelolaan air. Berbagai interaksi antar parameter untuk memahami fenomena dan melihat kecenderungan yang terjadi didalam lingkungan air permukaan dan air tanah. Perhitungan-perhitungan meliputi prediksi besaran sumber, kebutuhan, dispersi pencemar konserfatif/non-konserfatif. Teknik pengolahan air bersih konvensional dan modern. Materi perkuliahan mencakup sejumlah perhitungan desain dan pengenalan berbagai bentuk alternatif konstruksi sistem distribusi air minum.

TPE 4280 SISTEM INFORMASI GEOGRAFI 2 (2 - 0)

Pengertian Sistem Informasi Geografi dalam konteks Teknologi Spasial urgensi aplikasi SIG dalam pengelolaan sumberdaya alam dan lingkungan. Database spasial sebagai sistem informasi sumberdaya alam dan lingkungan. Dasar-dasar digitasi dan struktur data spasial dan atribut. Analisis spasial dalam pengelolaan sumberdaya alam dan lingkungan meliputi : klasifikasi, merger, clip, buffer, map calculator, pemodelan 3-D, serta pemodelan spasial dalam pengelolaan sumberdaya alam dan lingkungan. Berbagai perangkat lunak aplikasi SIG : ArcView, Map Info, ArcGIS, SIMODAS, dan lain-lain.

TPE 4284 MODEL DAN SIMULASI 3 (2 - 1)

Modeling sistem dinamis dengan persamaan diferensial biasa. Pengantar metode variabel kedudukan dari analisa sistem. Analisa sistem tenaga mekanik, elektrik dan fluida. Penyelesaian persamaan diferensial secara analitik dan numerik. Finite different & Finite element. Pengantar teori pengendalian klasik. Umpan balik dan stabilitas yang diterapkan dalam domain S. Respon frekwensi sebagai peralatan eksperimen dan analitis. Penggunaan MATLAB untuk modelling. Proyek kelompok dan individu diperlukan untuk kredit kelulusan.

TPE 4285 LABORATORIUM LINGKUNGAN 3 (2 - 1)

modal, penawaran saham, kasus-kasus), Mengelola, mengembangkan dan mengakhiri suatu perusahaan agroindustri (strategi kewirausahaan, strategi untuk berkembang, memasuki pasar global, mendapatkan sumber daya eksternal, mengakhiri suatu perusahaan, kasus-kasus), Kepemimpinan (definisi, tipe kepemimpinan, strategi), Komunikasi (teori komunikasi, teknik presentasi, teknik negosiasi, manajemen konflik).

TPE 4287 AMDAL DAN AUDIT LINGKUNGAN 3 (2 - 1)

Unsur ilmu pengetahuan, unsur operasional dan unsur landasan hukum; Peraturan pemerintah dan perundang-undangan tentang analisis mengenai dampak lingkungan; metodologi analisis dampak lingkungan; metoda pengumpulan data primer dan sekunder; rona lingkungan awal; metoda identifikasi dan prediksi dampak; evaluasi dampak penting; formulasi dan penanggulangan dampak negatif; pengembangan dampak positif. Pengertian audit lingkungan. Jenis audit lingkungan. Karakteristik dan kunci keberhasilan audit lingkungan. Akuntansi manajemen lingkungan (EMA). Kerangka dan konsep EMA. Akuntansi alur bahan dan energi (MEFA). Analisis biaya lingkungan. Performa lingkungan dan finansial. Analisis eko-efisiensi.

TPE 4288 PENGELOLAAN PROYEK 2 (2 - 0)

Siklus hidup proyek. Proses manajemen proyek. Inisiasi proyek. Perencanaan proyek. Penjadwalan proyek. Pengendalian proyek. Aspek manusia dalam manajemen proyek. Ruang lingkup studi kelayakan. Analisis aspek pasar; pasar potensial, pasar potensial efektif, permintaan efektif, analisis pesaing, dan analisis struktur industri. Analisis aspek teknis. Analisis aspek manajemen. Analisis finansial dan ekonomi; analisis resiko, sensitivitas, analisis kelayakan dan kajian ekonomi industri. Proposal studi kelayakan proyek. Kelayakan dan dampak lingkungan ; implementasi AMDAL dan sistem pengolahan limbah industri. Aspek hukum ; badan hukum, perijinan usaha industri, dan acuan peraturan yang terkait.

TPE 4247 TEKNIK PENANGANAN LIMBAH B3 3 (2 - 1)

Proses terbentuknya limbah padat. Permasalahan, kendala, dan peluang dalam pengolahan limbah padat. Komposisi dan karakteristik limbah padat. Teknik pemilahan manual dan non-manual. Pengolahan buangan padat secara umum. Teori pengomposan dan teori insinerasi. Insinerator sampah kota. Teori biogasifikasi, pemanfaatan gasbio, pirolisis. Analisis limbah padat dihubungkan pada pemilihan pengolahan limbah padat. Aspek regulasi dalam pengelolaan B3, aspek teknis penyimpanan, pelabelan, pengangkutan, sifat dan karakter bahan dan limbah B3 secara umum, bahan kimia yang tergolong korosif, reaktif, toksik, redoks, mudah terbakar, infeksius, bahan radioaktif. Permasalahan, kendala, dan peluang dalam prarancang landfill. Peran landfill dalam pengelolaan limbah. Dampak negatif landfill. Perhitungan kebutuhan site berdasarkan proyeksi potensi timbulan sampah. Pemilihan site. Penentuan

pencemar; metode dan prosedur baku pemantauan dan sampling udara; analisis laboratorium; usaha pencegahan; pengenalan metode dan teknik penanggulangan; peralatan pengendalian pencemar udara gas dan partikulat.

TPE 4188 EKOTOKSIKOLOGI LINGKUNGAN 2 (2 - 0)

Toksikologi lingkungan: Pengertian, hubungan dosis-respon, toksikologi relatif, reversibilitas. LC-5 dan LD 50.

TPE 4191 SOSIOLOGI LINGKUNGAN 2 (2 - 0)

Penduduk, masyarakat dan kebudayaan (pertumbuhan penduduk dan migrasi, perkembangan kebudayaan, pranata dan konsep jati diri, fungsi bentuk dan system keluarga: pemuda dan sosialisasi (Internalisasi, belajar, spesialisasi, peranan perguruan tinggi, keluarga dan masyarakat sebagai lembaga pendidikan). Warga Negara dan Negara (Hukum Negara dan pemerintahan, hak dan kewajiban warga Negara, kesadaran hukum dan politik, pelapisan dan kesamaan derajat). Masyarakat (konsep masyarakat perkotaan-pedesaan-industri, pengaruh antar masyarakat kota-desa-industri) Pertentangan social dan integrasi serta kesatuan nasional. Ilmu pengetahuan (konsep sains; teknologi tepat guna dan modern, konsep kemiskinan, pengaruh teknologi terhadap masyarakat.

TPE 4194 HIDROLOGI LANJUT 2(2-0)

Analisis hidrograf aliran sungai, penelusuran limpasan (routing), analisis frekuensi dan pendugaan aliran permukaan (debit andalan dan periode ulang banjir). Pemecahan numeric aliran permukaan dengan pola (scene numeric implicit linear sederhana.

TPE 4190 DRAINASE DAN SEWERAGE 2 (2 - 0)

Terminologi, komponen dan urgensi dalam penyaluran air buangan dan drainase, sistem penyaluran air buangan dan air hujan: terpisah, tercampur, keunggulan dan kelemahan masing-masing sistem penyaluran. Klasifikasi air buangan baik akibat aktivitas manusia maupun alam; kuantitas air kotor dari kegiatan domestik, komersial, industri baik beban organik maupun beban hidroliknya; metode rational dari kuantitas air hujan baik intensitas, periode ulang serta aplikasi penyalurannya; perencanaan sistem pengumpulan dan penyaluran air buangan, konsep energi dalam saluran, sistem tercampur dan terpisah, sistem pola tata letak, jenis dan type conduit serta spesifikasi teknis; Operasi dan pemeliharaan saluran serta peralatannya dan institusi pengelolaan dari sistem penyaluran air buangan. Perhitungan dan desain system.

TPE 4193 PEMANASAN GLOBAL DAN PERUBAHAN 2 (2 - 0)
IKLIM

makroskopik untuk sistem multi komponen, f) transport massa 2 dimensi dan 3 dimensi.

TPE 4296 BIOASESMEN SDA & LINGKUNGAN 2(2-0)

Mempelajari hubungan lingkungan dan pencemaran, respon organism terhadap perubahan kualitas lingkungan, makhluk hidup, sebagai alat penilai kualitas lingkungan (Bio indikator), criteria-kriteria organisme sebagai bioindikator, parameter pencemaran udara, air dan tanah, bioindikator pencemaran udara, bioindikator pencemaran air, bioindikator pencemaran tanah.

7. Silabus Mata Kuliah PS TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN (TIP)

TPI4101 MATEMATIKA INDUSTRI I 4(4-0)

Determinan: pengertian, harga, sifat, dan system persamaan linear yang diselesaikan dengan persamaan determinan Matriks: pengertian, jenis, operasi, inverse, transformasi elementer, nilai eigen, Vektor: pengertian, skalar, dot product, cross product, penggandaan tiga vector Logika matematika : pengertian, macam-macam, operasi, inversi, nilai eigen, transformasi elementer, SPL yang diselesaikan dengan matriks. Aljabar vector : pengertian vektor & scalar, dot & cross product, transformasi elementer. Logika aritematika : kalimat pernyataan, kata penghubung kalimat, table nilai, kontra posisi, liingkarann kalimat, Fungsi : pengertian fungsi dan relasi, operasi pada fungsi, fungsi komposisi, invers fungsi. Grafik fungsi : Fs Rasional bulat (fs linier, fs kuadrat), fs eksponensial, fs logaritma, fs gonometri, fs harga mutlak, fs gabungan, Limit dan kontinyuitas, Turunan : fs lajabar, fs implicit, fs eksponensial, fs gonometri), Penggunaan Turunan : maksimum/minimum, menggambar grafik, contoh aplikasi di dunia nyata. Integral tak tentu : rumus-rumus dasar integral, metode substitusi, integral parsial, integral fs rasional. Integral tertentu, Penggunaan integral tertentu: luasan bidang datar, volume benda putar, titik berat luasan.

MAK1101 KIMIA DASAR 3(2-1)

Persamaan kimia dan hasil reaksi, ikatan kimia, larutan, kesetimbangan kimia, pengantar titrasi, pengantar analisa colorimetric dan spektrofotometri, elektrokimia, kinetika kimia.

MAF1101 FISIKA DASAR 3(2-1)

Pengukuran dan satuan, kerja dan energi, momentum dan impuls, mekanika fluida, viskositas, transfer panas, konduktivitas, kinetika dan dinamika partikel, *macroscopic balance*.

TPI4102 PENGANTAR ILMU EKONOMI 2(2-0)

Urgensi Belajar Ilmu Ekonomi (a) Defenisi Ilmu Ekonomi, Pembagian Ilmu Ekonomi (b) Prinsip-prinsip Ekonomi, dan (c) Sejarah Umum Ilmu Ekonomi. Metodologi dan Bidang Studi Ilmu Ekonomi (a) Defenisi ilmu ekonomi (b) Jenis-jenis analisis ekonomi (c) Alat-alat analisis ilmu ekonomi Teori tingkah laku konsumen dan Teori nilai guna (utility) (a) Teori nilai guna (utility) (b) Pemaksimuman nilai guna (c) Teori nilai guna dan teori permintaan (d) Paradoks nilai Teori tingkah laku konsumen ; analisis kurva kepuasan yang sama (a) Kurva kepuasan yang sama (b) Garis anggaran pengeluaran (c) Syarat untuk mencapai kepuasan maksimum (d) Akibat perubahan pendapatan dan harga (e) membentuk kurva permintaan Teori produksi dan kegiatan perusahaan (a) Bentuk-bentuk organisasi perusahaan (b) Perusahaan ditinjau

dari sudut teori ekonomi Teori Penawaran dan Permintaan (a) Kekuatan Pasar Terhadap Penawaran dan Permintaan (b) Elastisitas dan Aplikasinya Elastisitas permintaan dan penawaran (a) Sumbangan analisis elastisitas permintaan (b) Koefisien elastisitas permintaan (c) Kurva permintaan dan elastisitas permintaan Penawaran dan Permintaan-Pasar dan Kesejahteraan tentang Konsumen, Produsen, dan Efisiensi Pasar Data Makro Ekonomi (a) Pengukuran Pendapatan Nasional (b) Pengukuran Biaya Hidup. Perekonomian Riil dalam Jangka Panjang (a) Produksi dan Pertumbuhan (b) Tabungan Investasi dan Sistem Keuangan.

TPI4103 **PENGANTAR AGROINDUSTRI** **3(3-0)**
Pendahuluan (Pengertian, lingkup materi, sejarah perkembangan & isu-isu mutakhir). Karakteristik Agroindustri Prinsip-prinsip penanganan dan pengolahan produk agroindustri. Perencanaan Usaha Agroindustri Pengembangan agroindustri berwawasan lingkungan. System agroindustri Fungsi dan operasi dalam system agroindustri (lokasi, sumber daya produksi, proses design, perencanaan dan penjadwalan, inventory, tenaga kerja) System pendukung agroindustri (mutu, perawatan, pengadaan dan pemasaran Optimasi dan Pengambilan keputusan.

MAB1201 **BIOLOGI** **3(2-1)**
Organisasi kehidupan, klasifikasi dalam biologi. Sistem reproduksi, biologi molekuler. Fungsi dan struktur tumbuhan dan hewan. Bioster. Organisme dan lingkungannya. Peranan biologi dalam pertanian, industri dan sumberdaya alam, analisis mengenai dampak lingkungan. Konservasi dan pembangunan.

TPI4001 **EKONOMI TEKNIK** **4(4-0)**
Pendahuluan, Dasar-dasar Ekonomi Teknik (Konsep dasar Ekonomi Teknik, *Cash Flow*, *Time Value of Money*, Bunga dan Rumus Bunga), Analisis ekonomi pemilihan alternative (ekivalensi nilai, pemilihan alternative, analisis BEP, *Minimum Cost Analysis*, Analisis Penggantian), Analisis Investasi (ROR, depresiasi, pajak, inflasi, analisis sensitivitas, Analisis Risiko), Kelayakan Proyek Sektor Publik, Analisis Manfaat-biaya.

TPI4201 **MANAJEMEN AGROINDUSTRI** **3(3-0)**
Ruang lingkup, perkembangan, isu strategis, dan konsep dasar manajemen Agroindustri, Sejarah perkembangan manajemen, Fungsi-fungsi manajemen: Perencanaan, pengorganisasian staffing, directing (motivasi, komunikasi, kepemimpinan) controlling, Pengantar ke penerapan ilmu manajemen dalam agroindustri (gaya manajemen, Manajemen Operasional, Manajemen Pemasaran, Manajemen Teknologi, Manajemen SDM, Manajemen kualitas), Konsep pembiayaan dalam agroindustri

- TPI4003** **TEORI DAN PEMODELAN SISTEM** **4(3-1)**
Pengantar system (ruang lingkup, definisi, perkembangan ilmu system, klasifikasi system, Perspektif system, Perilaku dasar system, Pendekatan system, Pengembangan system.
Konsep model dan pemodelan, Klasifikasi model, Pengembangan model (perumusan masalah, pendefinisian system, analisis system, formulasi model, verifikasi, validasi dan parametrisasi model, solusi model dan implementasi model.
- TPI4004** **METODOLOGI RISET** **3(3-0)**
Filsafat ilmu, Jenis-jenis riset, Mampu membuat rancangan suatu penelitian dalam disiplin teknologi agroindustri dan bisnis pangan (pendefinisian masalah, perumusan masalah, tujuan, penusunan hipotesis, melakukan studi literatur untuk memilih konsep dan metode, merancang metode penelitiannya/statistic untuk penelitian eksperimental dan non eksperimental, pengumpulan data dan analisis hasil sampai dengan penarikan kesimpulan). Teknik penulisan ilmiah (abstrak, ringkasan, penulisan kutipan, catatan kaki, daftar pustaka, dan plagiarism), Memahami teknik-teknik presentasi dan komunikasi yang efektif.
- TPI4111** **PENANGANAN BAHAN DAN** **4(3-1)**
PERENCANAAN TATA LETAK FASILITAS
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.
- TPI 4224** **KEWIRUSAHAAN AGROINDUSTRI** **3(1-2)**
Perspektif kewirausahaan (sifat dasar dan arti penting kewirausahaan, pola pikir berwirausaha, intensi-intensi kewirausahaan dan kewirausahaan korporat, peluang kewirausahaan internasional, studi kasus), Menciptakan dan memulai usaha agroindustri(analisis terhadap kreativitas, ide bisnis dan peluang, kekayaan intelektual dan persoalan hukum lainnya bagi pengusaha, rencana bisnis, rencana pemasaran, rencana organisasional, rencana keuangan, kasus-kasus), Pembiayaan perusahaan agroindustri baru (sumber-sumber modal, penawaran saham, kasus-kasus), Mengelola, mengembangkan dan mengakhiri suatu perusahaan agroindustri (strategi kewirausahaan, strategi untuk berkembang, memasuki pasar global, mendapatkan sumber daya eksternal, mengakhiri suatu perusahaan, kasus-kasus), Kepemimpinan (definisi,tipe kepemimpinan, strategi), Komunikasi (teori komunikasi, teknik presentasi, teknik negosiasi, manajemen konflik).

TPI4211 **PERANCANGAN DAN** **4(2-2)**
PENGEMBANGAN PRODUK

Karakteristik dan tantangan dalam pengembangan produk, Organisasi dan proses pengembangan produk, Perencanaan produk, Identifikasi kebutuhan pelanggan, Spesifikasi produk, Konsep generation, seleksi dan pengujian konsep, Arsitektur produk, Disain industri dan manufaktur, Prototipe produk & Robust disain, Paten dan HAKI, Analisis ekonomi pengembangan produk, Manajemen proyek dalam pengembangan produk, Perencanaan dan perancangan produk inovatif, Perencanaan pemasaran, Rencana bisnis, Proyeksi finansial

TPI4212 **MANAJEMEN LINGKUNGAN DAN** **3(2-1)**
LIMBAH INDUSTRI

Pendahuluan, dampak pembangunan dan industri bagi lingk, permasalahan limbah di perkotaan, pembangunan berkelanjutan, teknologi bersih), Hukum dan regulasi (UU lingkungan hidup dan yang terkait, PP tentang limbah dan ling ind., perda pendukung, Analisis dampak lingkungan (KA-ANDAL, RPL, RKL, Audit lingk), Konsep dasar ekonomi lingkungan, Valuasi lingkungan, Man. Limbah (Man limbah padat, limbah cair, limbah kawasan industry, limbah perkotaan), ISO 14000.

TPI4006 **PERENCANAAN PROYEK INDUSTRI** **3(2-1)**

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, financial, SDM).

TPF4--3 **PERANCANGAN PABRIK** **4(2-2)**

Pertimbangan lokasi (analisis teknik pemilihan lokasi, syarat lokasi untuk pengolahan unit proses suatu komoditas), Pertimbangan teknis, Pertimbangan ekonomis, Pemodelan Matematis Pengolahan Pangan dan Simulasi Perancangan Pabrik, Dokumentasi Perancangan Pabrik (tahapan dalam merancang unit proses, gambar alur, peta proses, proses dan energy balance, utilitas, Alternatif Sistem Proses : Sintesis Proses, Analisis Alternatif Sistem Proses, Aplikasi proses dalam Penggandaan Skala, Hygine Pabrikasi, System perpipaan, Seleksi bahan mesin dan bangunan, IPAL, Studi kasus perancangan unit agroindustri.

MATA KULIAH WAJIB MINAT TIP

TPI4107 **MATEMATIKA INDUSTRI II** **3(3-0)**

Pengantar Persamaan Deferenisial : pengertian PD, tingkat PD, pangkat PD, PD biasa, PD tingkat satu berpangkat satu, Review akar persamaan kuadrat, Akar Persamaan kuadrat, SPL simultan, Interpolasi, Integrasi numeric, Persamaan

Differential biasa, Persamaan differential partial, Sistem persamaan differential, Transformasi Laplace, Pemodelan matematik.

TPI4204 PERANCANGAN KERJA DAN ERGONOMI 3(2-1)
Dasar-dasar perancangan/penelitian kerja dan kaitannya dengan peningkatan produktivitas, Telaah kerja (Method Study) dan studi gerak (Motion Study), Peta-peta Kerja, Studi Waktu Kerja (Langsung dan tidak langsung), Desain stasiun kerja dan ergonomi, Sistem manusia-mesin, Beban kerja dan kelelahan akibat kerja, Alat Peraga (display), Lingkungan Kerja Fisik.

TPI4206 PERENCANAAN PRODUKSI DAN 4(3-1)
PENGENDALIAN PERSEDIAAN
Ruang lingkup strategi produksi dan operasi, Peramalan, Perencanaan Agregat dan disagregasi, Pengendalian persediaan (deterministic, probabilistic dan uncertainty), MRPII dan CRP, Scheduling (tenaga kerja dan mesin), Just in Time production.

TPI4109 BIOINDUSTRI 4(3-1)
Pengertian produk bioindustri (pangan, energi, pertanian, lingkungan serta organism yang berperan, Proses fermentasi produk mikro organisme secara tradisional dan industry, Kinetika pertumbuhan mikroba pada penggandaan skala produksi, Pertumbuhan mikroba kultur batch, semi kontinyu dan kontinyu, Produk agroindustri yang diaplikasikan di Indonesia.

MATAKULIAH PILIHAN MINAT TIP

AKUNTANSI BIAYA 3(2-1)

TPI4208
Pengertian ongkos/biaya, klasifikasi ongkos, Siklus akuntansi, Laporan keuangan (neraca, laporan rugi laba dan sumber penggunaan dana), Penghitungan biaya pabrikasi, Metode pengumpulan biaya, Biaya bahan, Metode perhitungan persediaan, Biaya tenaga kerja, Biaya overhead pabrik.

TPI4209 STATISTIK INDUSTRI II 4(3-1)
Review statistika dasar (deskriptif, distribusi probabilitas, selang kepercayaan ukuran sampel), Komparasi eksperimental dan analisis regresi (uji hipotesis, komparasi populasi tunggal, ganda dan banyak, korelasi dan analisis regresi), Analisis multivariate (estimasi: fungsi likelihood, uji hipotesis: uji rasio likelihood, hipotesis linear), Multivariate and multi scale data analysis (analisis komponen utama, analisis factor analisis kluster, analisis diskriminan, analisis korespondensi, analisis korelasi kanonik, penskalaan multidimensi, analisis pengukuran conjoint).

TPI4210	TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN PENGEMASAN	3(2-1)
<p>Dasar-dasar teknologi pengemasan, Regulasi dalam pengemasan, Jenis dan karakteristik bahan pengemas, Pengemasan dan keamanan produk, Desain kemasan, Analisis dan evaluasi produk hasil pengemasan, Analisis biaya pengemasan.</p>		
TPI4112	SISTEM DAN TEKNOLOGI INFORMASI	4(3-1)
<p>Pengertian tentang data, informasi, dan system informasi manajemen, Konsep dan struktur system, Peran SIM dalam pengambilan keputusan, Analisis dan perancangan SIM, Merancang dan mengembangkan SIM dalam Agroindustri, Introc to database technology, Relational Data model, Data base design, SQL</p>		
TPI4113	PRODUKSI BERSIH	3(2-1)
<p>Konsep dasar Produksi Bersih, Gambaran umum Proses Agroindustri dalam produksi bersih, Aplikasi Produksi bersih pada Agroindustri, Assesment produksi bersih, Sektor prioritas pada produksi bersih.</p>		
TPI4114	EKONOMI MANAJERIAL	3(2-1)
<p>Ruang lingkup (teori perusahaan, keuntungan, tantangan bisnis global), Teknik-teknik optimasi dan management tools, Teori permintaan (alat-alat, forecasting), Teori dan estimasi produksi, Teori dan estimasi biaya, Struktur Pasar, Pricing theory and practices.</p>		
TPI4115	ANALISIS PRODUKTIVITAS	3(2-1)
<p>Konsep dasar produktivitas, Model-model pengukuran produktivitas (OMAX, Pospac, MPMM, TPM, Cobb douglas), Evaluasi produktivitas, Perencanaan dan perbaikan produktivitas.</p>		
TPI4116	TEKNOLOGI KAYU, BAMBU DAN SERAT	3(2-1)
<p>Klasifikasi bahan berserat, Pengaruh struktur dan susunan serat terhadap kekuatan bahan, Metode pengawetan kayu dan bamboo, Dasar-dasar desain kerajinan, Teknologi pengolahan serat dan kertas, Pemanfaatan limbah industry kerajinan basis serat.</p>		
TPI4213	SISTEM PERAWATAN	3(2-1)
<p>Pengertian manajemen perawatan, hubungannya dengan sistem produksi, Performansi system produksi agroindustri, Factor-faktor yang mempengaruhi kinerja fasilitas, mesin, peralatan produksi, Penyusunan kebutuhan biaya dan pengajuan anggaran perawatan, Reliabilitas dan maintability, model matematik perawatan (preventif dan korektif), Penyusunan program perawatan preventif</p>		

TPI4221 MIKROBIOLOGI PANGAN DAN INDUSTRI 4(3-1)

Karakteristik bakteri, jamur dan virus dalam bahan pangan, Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba dalam bahan pangan, Metode pengawetan pangan, Keamanan pangan, Kerusakan makanan, HACCP, Mikrobiologi dalam makanan spesifik.

Pengertian produk bioindustri (pangan, energi, pertanian, lingkungan serta organism terkait, Kinetika pertumbuhan mikroba pada penggandaan skala produksi, Pertumbuhan mikroba kultur batch, semi kontinyu dan kontinyu.

MATA KULIAH PILIHAN MINAT BISNIS PANGAN

TPI4217 ORGANISASI BISNIS PANGAN 3(2-1)

Teori tentang industri pangan Karakteristik tentang industry pangan Klasifikasi bisnis / industry pangan Pengelolaan bisnis pangan Koordinasi vertical Analisis supply demand dalam pasar pangan.

TPP4113 MUTU DAN REGULASI PANGAN 4(2-2)

Konsep dan trend legeslasi pangan Standar nasional dan internasional Codex alimentarius Seri ISO Keamanan pangan di Indonesia Keamanan pangan di Negara maju Legislaslasi pangan di Indonesia dan Negara maju Regulasi metode analisis pangan.

TPI4216 MANAJEMEN AKUNTANSI 3(2-1)

Informasi manajemen akuntansi, Analisis perilaku dan estimasi biaya System pembiayaan produk konvensional Pembiayaan berdasarkan aktivitas Perencanaan strategis dan proses penganggaran Pengukuran dan pengendalian kinerja secara konvensional Pengukuran dan pengendalian kinerja kontemporer Manajemen biaya strategis Keputusan yang berhubungan dengan produk Keputusan investasi jangka panjang.

TPI4222 MANAJEMEN STARTEGIK 4(3-1)

Konsep dalam manajemen strategi dan strategi perusahaan Kerangka kerja analisis strategi, Intent strategi dan kompetensi inti perusahaan Analisis sumber daya dan kapabilitas Strategi dalam kompetensi global Strategi dalam pembuatan keputusan Startegi implementasi. Manajemen budaya dan perubahan Pengujian dan pengendalian kinerja strategi Metodologi analisis kasus.

TPI4120 MANAJEMEN KATERING/RESTORAN 3(2-1)

Ruang lingkup tentang manajemen catering (konsep restoran), Perencanaan tenaga kerja Pengembangan daftar menu (makanan dan minuman),

Pengendalian biaya makanan dan minum, Pengembangan program jaminan kualitas makanan dan minuman.

TPP4120 PANGAN FUNGSIONAL 2(2-0)

Pengertian tentang bahan makanan yang ditujukan untuk kesehatan, hubungan kebiasaan makan, status gizi dan kesehatan, penyakit yang berhubungan dengan akibat kebiasaan makan. Peranan pangan fungsional dalam kesehatan. Komponen makanan fungsional, jenis makanan fungsional dan pengembangannya. Teknologi produksi pangan fungsional, struktur, sumber bahan baku dan fungsi fisiologis.

TPI4221 PRAKTIKUM KULINER 3(2-1)

Dasar-dasar ketrampilan memasak, membuat roti dan pastry dan masakan Asia Hidangan pembuka dan utama, baking dan pastry, Hidangan Asia: Indonesia, China, India, Jepang, Korea dan Asia Tenggara Karakteristik bahan, metode memasak, terminology, interpretasi resep, pengukuran dan konversi Peralatan, teknologi, produksi dan pelayanan makanan Keamanan pelayanan pangan dan sanitasi. Manajemen penyimpanan makanan.

TPP4110 MUTU DAN REGULASI PANGAN 3(2-1)

Konsep dan definisi mutu, sejarah perkembangan mutu, terminology mutu, ruang lingkup operasi pengendalian mutu, kaitan mutu - proses dan kontrol, atribut mutu produk pangan dan standar mutu produk, variabilitas proses, problem solving dan piranti pengendalian mutu, *review* statistik, statistika pengendalian mutu, evaluasi proses dan perbaikan mutu, pengukuran kinerja mutu dan kepuasan konsumen; ekonomi mutu, aplikasi komputer dalam bidang pengendalian mutu, *review* kaitan antara manajemen mutu dan keamanan pangan. Selain itu, pengenalan sistem mutu, pengertian akreditasi dan sertifikasi, audit mutu, penulisan dokumen sistem manajemen mutu dan pembuatan manual mutu, standar SMM ISO 9000:2008, ISO 22000 dan ISO 14000 serta prosedur sertifikasi juga akan dibahas secara umum sekaligus pembahasan berbagai peraturan pangan yang digunakan dalam perdagangan internasional.

TPI4119 PEMASARAN RITEL PANGAN 3(2-1)

Ruang lingkup pasar eceran pangan global Manajemen kategori Pemasaran dalam lingkungan pengecer pangan Manajemen rantai pasok, Respon konsumen efisien Waralaba/*franchising*.

TPP4206 GIZI DAN EVALUASI PANGAN 3(3-0)

Pengertian tentang gizi dalam pangan. Sumber dan fungsi zat gizi bagi tubuh. Pencernaan dan metabolisme zat gizi serta hubungannya dengan penyakit degeneratif dan malnutrition. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai gizi

- TPI4128** **REKAYASA PENGOLAHAN HASIL** **3(2-1)**
PERKEBUNAN
Mata kuliah ini berisi tentang rekayasa (kinetika, efisiensi dan optimasi proses) pengolahan hasil perkebunan berdasarkan prinsip dasar fisik, kimia dan mikrobiologis dalam proses konversi hasil perkebunan sebagai produk pangan, non-pangan dan produk turunannya.
- TPI4129** **AGROINDUSTRI PERKEBUNAN HULU** **2(2-0)**
Mata Kuliah ini berisi pengenalan produk-produk primer di sektor hulu baik dari sisi bahan baku, teknologi proses dan aspek manjerial dan lingkungan industri seperti pada industri CPO, Minyak putih kasar, nilam, dan lainnya.
- TPI4130** **AGROINDUSTRI KAYU, BAMBU, ROTAN DAN** **2(2-0)**
KERAJINAN
Matakuliah ini memberikan pengetahuan dasar teknis dalam pengolahan kayu, bambu rotan dan bahan berligno-selulosa lainnya menjadi produk-produk papan partikel; papan serat dan papan semen; serta membahas definisi/pengertian umum tentang produk yang dibuat dari partikel dan serat kayu; serta penyediaan bahan baku kayu dan bahan berlignoselulosa lainnya; proses pembuatan, penggunaan serta pengujian papan partikel; papan serat, Oriented Strand Board (OSB), Inorganic-Bonded Composites. Bahan kajian yang ditambahkan adalah pemanfaatan bahan baku tersebut dalam industri kerajinan.
- TPI4226** **AGROINDUSTRI PERKEBUNAN HILIR** **2(2-0)**
Mata Kuliah ini berisi pengenalan produk-produk olahan lanjutan di sektor hilir baik dari sisi bahan baku, teknologi proses dan aspek manjerial dan lingkungan industri seperti pada industri oleokimia.
- TPI4227** **SEMINAR** **2(2-0)**
Mata kuliah ini membahas tentang persiapan pembuatan proposal penelitian /skripsi, teknik pembuatan judul, pembuatan isi proposal, pengenalan software sitasi, Pemahaman terhadap teknis pelaksanaan seminar, presentasi proposal, dan pembuatan jadwal penelitian.

E. SILABUS PROGRAM MAGISTER (S-2)

1. Silabus Mata Kuliah PS Teknologi Hasil Pertanian

a. Mata Kuliah Wajib Program Studi

SIFAT FISIK, KIMIA DAN BIOLOGI PANGAN

TPP6101 DAN HASIL PERTANIAN 3(3-0)

Karakteristik fisik, kimiawi dan fisiologis bahan hasil pertanian. Dimensi dan bentuk, konsep dasar rheologi dan sifat-sifat rheologi, sifat-sifat alir dari produk pertanian dan kerusakan-kerusakan mekanis. Disamping itu dibahas pula tentang sifat-sifat zat cair, larutan, koloid, film permukaan, emulsi, adsorpsi.

TPP6102 METODOLOGI PENELITIAN DAN STATISTIKA 3(3-0) PADA TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa dapat menyusun konsep usulan penelitian lingkup teknologi hasil pertanian. Pokok bahasan meliputi: Cara -cara melakukan penelitian ilmiah, mulai dari identifikasi, pemilihan dan perumusan masalah, tinjauan pustaka, identifikasi variabel penelitian, pengamatan dan pengumpulan data, interpretasi hasil analisa data serta tata cara penulisan karya ilmiah, termasuk di dalamnya: usulan penelitian, laporan penelitian (tesis) dan publikasi ilmiah.

TPP6103 TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN LANJUT 3(3-0)

Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa dapat menyusun konsep ilmu dan teknologi hasil pertanian untuk memperoleh produk yang baik. Pokok bahasan meliputi: Proses perubahan, baik yang diharapkan maupun yang tidak diharapkan, sebagai akibat dari pengolahan (fisik, kimia, biokimia), kriteria akhir proses dan evaluasi terhadap mutu, kerusakan-kerusakan bahan pangan dan cara-cara pengolahan yang sesuai, guna menghambat kerusakan bahan. Teknologi ini dapat diterapkan pada komoditi yang sesuai sehingga diperoleh produk yang baik.

TPP6201 SEMINAR TOPIK TERPILIH BIDANG 1(1-0) TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Mahasiswa membuat makalah review untuk topik terpilih bidang Teknologi Hasil Pertanian yang berhubungan dengan topik tesis yang akan dikerjakan. Makalah disusun berdasarkan analisis atau sintesis dengan mengacu kepada penelitian-penelitian terkait yang telah dikerjakan dan dilaporkan oleh peneliti lainnya dalam jurnal-jurnal ilmiah yang telah dipublikasi.

TPP6205 PENGOLAHAN PANGAN NON THERMAL 3(3-0)
Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa dapat menjelaskan kembali konsep teoritis mengenai fungsi massa dan energi dalam pengolahan pangan.
Pokok bahasan meliputi: Dasar-dasar keteknikan pengolahan komoditi pangan, fungsi massa dan energi dalam pengolahan pangan. Fenomena & efek pengolahan fisik pada produk pangan: Bahan baku, neraca massa dan energi, evaporasi, kristalisasi, ekstraksi, pengecilan ukuran, separasi, ekstrusi (*size enlargement*), *blanching*, pasteurisasi dan pencampuran.

c. Mata Kuliah Pilihan Minat Ilmu dan Teknologi Pangan

TPP6221 BIOAKTIF DAN TOKSIKOLOGI BAHAN 2(2-0)
ALAM

Mahasiswa diperkenalkan pada pengertian konsep pengukuran toksikologi (LD50, ED50), penggolongan toksisitas, mekanisme biotransformasi, teknik pemberian bioaktif bahan alam ke organism, metode pengujian toksikologi (akut, sub-kronik, kronik) dan uji toksisitas spesifik (uji potensi, teratogenik, uji reproduksi, uji mutagenic, dan uji perilaku organisme. Uji histology jaringan sel organism dan uji in vitro toksikologi bioaktif bahan alam. Dasar-dasar merancang eksperiment dengan hewan coba dan sel secara in vitro.

TPP6222 MANAJEMEN DAN HUKUM 2(2-0)
PERDAGANGAN PANGAN
INTERNASIONAL

Mahasiswa diperkenalkan tentang perdagangan ekspor-import, dokumen-dokumen yang sering ditemui dalam transaksi tersebut, tata cara pelaksanaan, proses pembukuan, pemeriksaan pembiayaan. Diperkenalkan pula ketentuan dan tata laksana ekspor-import di Indonesia, serta kasus-kasus yang sering terjadi didalamnya. Prinsip-prinsip hukum perdagangan internasional (kebebasan berkontrak, Pacta Sunt Servanda, penyelesaian sengketa melalui arbitrase, dan kebebasan komunikasi). Penyelesaian sengketa dalam perdagangan internasional. Bentuk-bentuk Pembiayaan Perdagangan Internasional, Kredit Berdokumen (Documentary Credit), Bentuk Khusus Kredit Berdokumen

d. Mata Kuliah Wajib Minat Bioteknologi Industri

TPP6104 REKAYASA METABOLISME 3(3-0)

Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa dapat menjelaskan kembali secara akurat proses metabolisme karbohidrat, protein dan lipida yang meliputi anabolisme dan katabolisme.

Selain itu dibahas pula tentang teknologi produksi enzim, purifikasi dan karakterisasi enzim. Imobilisasi dan aplikasinya dalam proses produksi pangan. Peran rekayasa genetik dalam produksi enzim.

TPP 6224 BIODEGRADASI DAN BIOREMEDIASI 2(2-0)

Prinsip biodegradasi dan bioremediasi bahan-bahan organik dan xenobiotik yang terdapat dalam lingkungan. Peran mikroba dan enzim dalam biodegradasi dan bioremediasi. Mekanisme biodegradasi berbagai senyawa seperti polimer, lignoselulosa, senyawa berbahaya. Peran rekayasa protein dan genetik untuk merancang mikroba dan enzim dalam biodegradasi dan bioremediasi. Teknik bioremediasi dan studi kasus.

TPP 6225 TOPIK TERPILIH PADA BIOTEKNOLOGI 2(2-0)
AGROINDUSTRI

Mahasiswa membuat makalah review untuk topik terpilih bidang Bioteknologi Agroindustri yang berhubungan dengan topik tesis yang akan dikerjakan. Makalah disusun berdasarkan analisis atau sintesis dengan mengacu kepada penelitian-penelitian terkait yang telah dikerjakan dan dilaporkan oleh peneliti lainnya dalam jurnal-jurnal ilmiah yang telah dipublikasi.

f. Mata Kuliah Wajib Minat Nutrisi Pangan

TPP 6107 METABOLISME NUTRISI DAN EVALUASI 3(3-0)
PANGAN

Membahas metabolisme senyawa nutrisi makro dan mikro, faktor-faktor yang dapat meningkatkan dan menghambat metabolisme nutrisi, enzim dan hormon yang terlibat dalam metabolisme, serta kaitan antara konsumsi dengan penyakit karena kekurangan dan kelebihan senyawa nutrisi dan kesalahan metabolisme. Evaluasi tentang perubahan senyawa nutrisi juga non nutrisi seperti serat pangan, pigmen dan berbagai komponen bioaktif akibat proses pengolahan dan penyimpanan pangan. Serta faktor-faktor yang mempengaruhi pemanfaatan dan efeknya terhadap kesehatan dengan evaluasi secara bio-assay.

TPP 6108 PENGEMBANGAN PANGAN FUNGSIONAL 3(3-0)
DAN SUPLEMEN

Pembahasan tentang karakteristik, biosintesis, ekstraksi, isolasi dan identifikasi komponen bioaktif pada bahan pangan. Aplikasinya dalam pangan fungsional dan suplemen. Peranan komponen bioaktif terhadap kesehatan dan penyakit, metabolismenya, evaluasi ketersediaan hayati secara *in vivo* maupun *in vitro*.

test, Kruskal-Wallis test, Spearman Correlation Relationship test, dan Kolmogorof Smirnov test. Uji Hipotesis Non parametrik. Analisis ragam untuk perbandingan nilai tengah (ANOVA). Analisis tabel kontingensi dan rancangan faktorial. Pemecahan masalah keteknikan. Aplikasi komputer dan struktur pemrograman, peluang dan statistik. Usaha usaha penerapan keahlian statistik dalam masalah biosistem.

**TPE 6201 DATA AKUISISI DAN PEMROGRAMAN 2(2-0)
LANJUT**

Transducer dan karakteristiknya. Signal conditioning yang meliputi ; a) penguat instrumentasi, b) isolasi, c) filter, d) eksitasi, d) multiplexing. Jenis jenis ADC(Analog to digital converter) dan DAC (Digital to analog converter) serta karakteristiknya. Bahasa Program. Teknik pemrograman untuk pensampelan data kontinyu. Pensampelan data berdasarkan kejadian tertentu. Teknik pemrosesan dan penyimpanan data. Pemrograman dengan menggunakan data acquisition software. interface dan aplikasi lanjut. Desain pemrograman.

TPE 6202 BAHAN KONSTRUKSI DAN BIOSISTEM 2(2-0)

Sifat sifat material komposit, beton dan polimer. Beban pada bangunan pertanian. Metode metode analisa struktur. Prosedur perancangan bangunan secara keseluruhan. Prinsip perancangan struktur yang diaplikasikan pada rangka. Elemen elemen struktur pada rancangan kayu dan baja. Penghubung elemen elemen menggunakan baut, las, paku dan perekat. Batas pembebanan. Desain dan analisis struktur beton termasuk tiang kolom dan balok. Klasifikasi material teknik ; logam, polimer, keramik, dan komposit. Sifat-sifat fisik, mekanik, kimia, dan teknologi. Ikatan atom ; kovalen, ion, dan logam. Struktur, sifat, dan pemakaian logam. Korosi dan degradasi. Sifat-sifat elektronik ; konduksi, semikonduktivitas, dan konduksi listrik. Sifat-sifat termal. Sifat-sifat optis; logam dan nonlogam. Diagram Transformasi Isotermal. Pengenalan proses perlakuan panas. Diagram fasa. Kestimbangan dalam sistem besi-karbon. Transformasi fasa dalam logam. Jenis logam dan paduan ; besi, baja, baja paduan, cor, paduan Al, dan paduan Cu. Paduan Logam Non Ferrous. Korosi dan Pengendaliannya. Karakteristik dari proses pengecoran, pembentukan, pelapisan, pengelasan, dan assembly termasuk variabel dan parameter; Fasilitas dan peralatan untuk proses pengecoran, pembentukan, pelapisan, dan pengelasan. Jenis-jenis polimer ; PP, ABS, Poly Uretan, PVC, dan karet. Jenis-jenis dan sifat pemakaian keramik. Jenis-jenis komposit. standar material.

TPE 6106 DINAMIKA MESIN DAN BAHAN 2(2-0)

Dinamika hubungan antara mesin dan bahan bahan biologis atau pertanian mencakup; tanah, sayur, buah, biji bijian, produk perikanan dan produk peternakan. Karakteristik bahan yang terkait dengan perancangan mesin.

Analisis hubungan timbal balik antara mekanisme kerja mesin dan bahan pertanian. Manipulasi tanah, traksi, pembebanan, tanah, mekanisme penanaman, pemotongan dan pencabutan tanaman.

TPE 6107 **ERGONOMIKA** **2(2-0)**

Sistem kerja tubuh. Sistem kerja pikiran manusia. Sistem indera manusia; interaksi tubuh manusia dengan lingkungan. Ritme tubuh dan shift kerja. Prinsip-prinsip perancangan kerja berdasarkan tubuh manusia. Sistem manusia – mesin. Penanganan beban fisik manusia. Aplikasi ergonomi; aspek fisik dalam ergonomi, biomekanik dan aplikasi. Aspek kognitif ergonomi. Checklist ergonomi. Aplikasi ergonomi pada hospitality sector. Aplikasi ergonomi pada agrobisnis dan industri. Analisis kerja kognitif. Pendekatan analisis kerja. Interaksi manusia dan komputer. Bad design terkait ergonomi kognitif. Kansei engineering dan aplikasinya. Emotional design. Pengukuran beban kerja mental. Metode kano.

TPE 6108 **HIDROLOGI TEKNIK** **3(3-0)**

Siklus Hidrologi, Infiltrasi, intersepsi, evaporasi, Aliran air Permukaan, Routing, Analisa Frekuensi, Aliran Air Tanah termasuk akifer dan uji pemompaan sumur. Pengukuran-pengukuran hidrologi, meliputi pengukuran curah hujan, pengukuran debit saluran terbuka dan tertutup, pengukuran infiltrasi/perkolasi dan evaporasi.

TPE 6204 **MEKATRONIKA ALSINTAN** **4(4-0)**

Prinsip pemodelan, interface, Laplace dan fungsi transfer. Pengantar penggunaan elektronika di bidang agroindustri. Pengenalan sistem bilangan dan rangkaian logika. Pengenalan komponen dan cara kerja sensor dan aktuator. Prinsip pengolahan dan pengkondisian signal. Konversi data digital ke analog dan sebaliknya. Metode perancangan kontrol digital yang umum digunakan. Pengantar efek non-linier dan kompensasinya dalam sistem mekatronik. Pengenalan komponen dan cara kerja PLC (programmable logic controller). Pengendalian proses dengan PLC.

TPE 6205 **PERANCANGAN MESIN AGRO-BIOSISTEM** **2(2-0)**

Mempelajari karakteristik operasi dan segi perancangan yang berhubungan dengan peralatan proses dan produksi makanan dan serat. Evaluasi peralatan mekanisasi untuk produksi dan proses agro bio-sistem. Uji kinerja kuantitatif dan kualitatif, menganalisa hasil dan mengembangkan spesifikasi rancangan akhir. Keterhubungan antara karakteristik proses dan karakteristik material. Pengaturan parameter proses terhadap material. Tugas besar: Proyek mendesain mesin agro bio-sistem secara individu

TPE 6206 SENSOR DAN INSTRUMENTASI 2(2-0)

Gambaran umum teknik instrumentasi modern dan komponen elektronik digital dan subsystem untuk mengintegrasikannya kedalam akuisisi data digital dan sistem kontrol untuk biosistem. Penekanan pada penggunaan alat alat laboratorium. Topik topik meliputi karakteristik instrumen, pengondisian sinyal, teori transducer, teori dan penerapan transducer, PLC dan akuisisi dan pengendalian data digital.

TPE 6207 ENERGI ALTERNATIF TERBARUKAN 2(2-0)

Pencarian dalam sumber-sumber energi terbarukan, yang menyangkut studi energi surya, angin dan energi biologi alternatif secara mendalam. Juga melibatkan prinsip-prinsip, teknologi dan evaluasi kinerja untuk komponen teknologi-teknologi tersebut dan sebuah pendahuluan pada energi air, geothermal dan energi lain: konservasi energi; pembangkitan bersama; produksi listrik menggunakan panas terbuang. Pembiayaan, ke-ekonomisan dan isu lain yang berhubungan dengan sumber sumber energi alternatif

TPE 6208 TEKNIK PENGOLAHAN BIODIESEL DAN 2(2-0)
BIOETANOL

Pengolahan biodiesel konvensional, pengolahan biodiesel dari bahan baku tinggi volatile fatty acid; proses non-katalis (teknologi super kritis). Pengolahan biodiesel; aplikasi gelombang mekanik & magnetik. Bioteknologi pengolahan bioetanol. Pemurnian bioetanol. Sifat fisiko kimia bahan bakar biofuel.

TPE 6209 TEKNIK KONVERSI ENERGI 2(2-0)

Energi dan sumber energi. Jenis dan klasifikasi energi. Hukum dan persamaan dalam konversi energi. Profil energi ; sumber, cadangan dan kebutuhan energi dunia dan indonesia. Konsep dasar sistem konversi energi. Sumber daya dan klasifikasi mesin konversi energi. Bahan bakar dalam konversi energi. Energi terbarukan. Energi tidak terbarukan. Klasifikasi motor pembakaran. Perhitungan unjuk kerja motor pembakaran dalam. Pembangkit tenaga uap. Mesin-mesin fluida. Klasifikasi mesin pendingin. Siklus termodinamika mesin pendingin. Teknik konservasi energi pada kendaraan, industri dan gedung.

TPE 6210 THERMODINAMIKA TERAPAN 2(2-0)

Termodinamika campuran tak bereaksi. Termodinamika campuran bereaksi. Teknologi nozel, menara pendingin, pendinginan sistem evaporasi, pengaturan sistem atmosfer udara. Termodinamika CAS & MAS. Termodinamika mesin termal.

TPE 6211	TEKNIK PENGELOLAAN SUMBER DAYA AIR	2(2-0)
<p>Inventarisasi dan Identifikasi Potensi Sumberdaya Air, baik air hujan, air permukaan, air tanah dan kelengasan udara dan tanah; Perencanaan dan perancangan Irigasi dan drainase lahan pertanian, termasuk metode penentuan kebutuhan air untuk tanaman, efisiensi irigasi, dan keseimbangan air; manajemen sumberdaya air Daerah Aliran Sungai dan Wilayah Pedesaan, termasuk aplikasi metode optimasi dalam pengelolaan air.</p>		
TPE 6212	LAND AND HIDRO-INFORMATIC	3(3-0)
<p>Konsep Database dan Sistem Informasi Geografi; Analisis dan Pemodelan Spasial; <i>Digital Elevation Model</i> (DEM), Model; Simulasi dan Integrasinya dengan Sistem Informasi Spasia;. GPS dan akuisisi data; Pemodelan hidrologi untuk pengelolaan sumberdaya air Daerah Aliran Sungai; GIS dan manajemen Sumberdaya Alam.</p>		
TPE 6213	TEKNIK PENGELOLAAN LINGKUNGAN	2(2-0)
<p>Erosi, daya rusak air, limbah industri pertanian; asesmen kekritisan lahan dan DAS, dan pencemaran lingkungan; teknik-teknik konservasi air dan tanah, dan pengolahan limbah industri pertanian; UKL-UPL, AMDAL, KLHS dan kebijakan-kebijakan lingkungan.</p>		
TPE 6214	SIFAT FISIK BAHAN DAN PRODUK PERTANIAN	2(2-0)
<p>Sumber, varietas, struktur dan fisiologi produk nabati dan hewani. Penerapan momentum, pindah panas dan masa dalam proses pengolahan pangan; pendinginan, pembekuan dan penyimpanan atmosfer terkendali. Analisis unit operasi yang dipilih yang digunakan dalam pengolahan pangan. Ekstrusi, dehidrasi, pengolahan dengan panas.</p>		
TPE 6215	TEKNOLOGI PROSES BIOPRODUK	2(2-0)
<p>Teknik-teknik bioproses lanjut dengan menekankan pada aspek-aspek pemodelan dan pengolahan dari sistem Eukaryotic dan digabungkan dengan produk-produk yang bersifat biologis. Modul meliputi pengolahan dengan panas, ekstraksi fluida pada kondisi superkritis, dan termodinamika bahan biologis lanjut, chromatography, dan spectroscopy.</p>		
TPE 6301	PENGUJIAN MESIN	2(2-0)
<p>Pengetahuan standarisasi dan sertifikasi mesin. Pengujian fungsional pengujian kebutuhan daya mesin mesin pertanian. Macam macam peralatan uji dan kalibrasi. Teknik pengukuran dan penyajian parameter uji.</p>		

TPE 6302 TEKNIK MANIPULASI/ PENGOLAHAN 2(2-0)
TANAH

Peralatan dan teknik pengolahan tanah. Pengaruh pengolahan tanah terhadap sifat fisik tanah. Pengukuran kualitas pengolahan tanah fisik, kimiawi dan biologis. Konsep modern pengolahan tanah. Perbandingan efisiensi macam macam peralatan pengolahan tanah. Konsep kesinambungan lahan pertanian. Perubahan paradigma dari metode yang berbasis produk ke arah manajemen yang terfokus kepada proses. Praktek pengolahan tanah untuk mencapai kesinambungan dengan mempertimbangkan slope, tekstur, curah hujan lokal, rotasi tanaman dan stabilitas agregat.

TPE 6303 TEKNIK PENGOLAHAN LIMBAH 2(2-0)

Polusi akibat proses produksi pertanian. Mekanisme pembentukan, penyebaran, dan teknik penanganannya. Hierarki pengurangan polusi dan penanganan limbah. Teknik penanganan air limbah dan lumpur (*sludge*) dari proses produksi pertanian dan pengolahan hasil pertanian. Teknik penanganan polusi udara dari industri pertanian. Manajemen dan teknik penanganan limbah pertanian padat. Pemanfaatan limbah pertanian dan teknologi pengolahannya. Isu isu dan konsep yang berhubungan dengan perancangan sistem daur ulang dan pengolahan limbah domestik dan limbah komersial skala kecil. Tugas besar: Proyek mendesain unit pengolahan limbah secara individu.

TPE 6304 TEKNIK PENYIAPAN LAHAN 2(2-0)

Penilaian sumber sumber fisik dari lahan menggunakan kriteria paling baru. Faktor faktor yang mempengaruhi pola penggunaan lahan. Mapping dan topografi. Perencanaan cut and fill lahan serta levelling. Teknik terasiring. Peralatan dalam pembukaan lahan. Klasifikasi kemampuan lahan dan kegunaanya bagi produksi pertanian. Evaluasi tata guna lahan. Status tangkapan air hujan. Teknologi pemanfaatan air hujan di area tangkapan air hujan. Keberlanjutan sistem tataguna lahan dan keberlanjutan ekonomi.

TPE 6305 BANGUNAN DAN LINGKUNGAN 2(2-0)
(TATA LETAK)

Pengertian dan ruang lingkup PTLP; Prinsip-prinsip perencanaan tata letak; Pengumpulan informasi yang diperlukan untuk perencanaan tata letak; Perhitungan kebutuhan jumlah mesin dan luas lantai (OPC, Routing Sheet, MPPC, dan teknik-teknik lain yang berkaitan); Perhitungan ongkos material handling; Prinsip dan perhitungan untuk penyusunan dan perancangan tata letak pabrik (Inflow/Outflow Chart, ARD, ARC, AAD, dll.); Group Technology & Cellular Manufacturing; Sistem material handling; Jenis-jenis tata letak; Computer Aided Layout; Teknik-teknik kuantitatif dalam perancangan tata letak

industri basis pertanian. Konversi produk hasil pertanian, dasar teknik kimia proses dalam pengolahan, proses konversi biologis, konversi fisis dan mekanis. Serta upaya peningkatan efisiensi proses dengan melibatkan metode baru untuk menghasilkan produk dengan rekayasa nilai.

TPI 6203 PERANCANGAN PABRIK 2(2-0)

Perkuliahan mencakup materi-materi konsep dalam perancangan pabrik dari aspek sosial dan ekonomi dan teknis, klasifikasi industri basis pertanian, pengembangan rancangan proses, analisis biaya dalam perancangan pabrik, pajak dan asuransi, teori penyusutan alat dan mesin, seleksi alat dan mesin serta analisis statistik dalam perancangan

TPI 6204 RISET OPERASIONAL 2(2-0)

Ulasan tentang penelitian operasional, teori dan aplikasi bentuk-bentuk pengembangan linier programming, integer dan mixed integer programming, dynamic programming : deterministik dan probabilistik, non linier programming, metodologi, model dan penerapan program dengan kriteria jamak. Aplikasi pada perencanaan dan evaluasi industri basis pertanian.

c. Mata Kuliah Wajib Peminatan Manajemen Industri

TPI 6205 TEKNOEKONOMI AGROINDUSTRI 3(3-0)

Konsep model analisis dan aplikasi Ekonomi Teknik untuk perencanaan, penilaian kelayakan dan implementasi agroindustri, perencanaan agroindustri berwawasan lingkungan.

TPI 6206 MANAJEMEN KUALITAS 2(2-0)

Konsep kualitas, perencanaan dan pengendalian kualitas, jaminan dan manajemen mutu serta studi kasus. Manajemen laboratorium untuk inspeksi pangan (higiene dan sanitasi pangan), Implementasi sistem dan manajemen kualitas terpadu dalam industri basis pertanian.

TPI 6207 MANAJEMEN TEKNOLOGI 2(2-0)

Ruang lingkup, peran teknologi dalam mendukung kreativitas, faktor dalam penngelolaan teknologi , isu penting dalam manajemen teknologi, prinsip manajemen teknologi untuk pengelolaan perusahaan, siklus hidup teknologi, proses inovasi teknologi (proses inovasi , transformasi kreatif), persaingan teknologi, strategi bisnis dan teknologi, perencanaan teknologi, penemuan dan eksploitasi teknologi, transfer teknologi dan implementasinya dalam industri pertanian.

TPI 6208 MANAJEMEN SUMBERDAYA MANUSIA 2(2-0)

Ruang lingkup kuliah meliputi konsep manajemen SDM, perencanaan SDM, Rekrutmen dan seleksi, pelatihan dan pengembangan SDM, perencanaan karir

dan penilaian prestasi kerja, sistem kompensasi dan kepuasan kerja. Juga dibahas mengenai sistem informasi dan dinamika hubungan industrial. Di masing-masing akhir pokok bahasan dibahas studi kasus manajemen SDM dalam bidang agroindustri.

d. Mata Kuliah Pilihan

TPI 6101 REKAYASA PROSES PRODUKSI 3(3-0)

Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa dapat menyusun konsep rekayasa proses produksi untuk meningkatkan kualitas produk. Pokok bahasan meliputi: Dasar-dasar filosofis dan kaidah-kaidah dalam pengolahan hasil pertanian (metode fisis, khemis dan biologis), tuntutan konsumen moderen terhadap produk agroindustri, inovasi teknologi untuk meningkatkan kualitas produk dan penerimaan konsumen, serta peningkatan efektivitas dan efisiensi dalam proses produksi.

TPI 6102 BIOTEKNOLOGI INDUSTRI 3(3-0)

Setelah mengikuti kuliah mahasiswa dapat memahami konsep-konsep bioteknologi dalam agroindustri; mampu menjelaskan pemanfaatan bioteknologi dalam agroindustri; dan mampu melakukan analisis dalam evaluasi aspek biologis, teknologis, etika dan ekonomi. Pokok bahasan meliputi: Dasar Bioteknologi. Isolasi, seleksi dan pengawetan kultur. Rekombinan DNA : Rekombinan pada prokariot dan eukariot. Ekspresi hasil rekombinan skala industri. Metabolit mikrobial. Produksi biomasa dan enzim: Produksi biomasa, PST, inokulum serta produksi enzim intra dan ekstra seluler. Produk rekayas genetik: bioplastik, polimer, biodiesel dan obat-obatan. Bioproses: bahan bakar terbarui: etanol, metanol, biogas. Bioproses: asam organik. Penangan limbah industri: *Trickling filter*, Lumpur aktif, biorotor. Pemanfaatan limbah industri. Bioremediasi: Bioremediasi limbah tercemar logam dan B3. Aspek bisnis bioteknologi: Aspek finansial, investasi, prioritas riset, pemasaran. Aspek etika, dan resiko pengembangan bioteknologi industri

TPI 6104 EKONOMI MANAJERIAL 2(2-0)

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam menerapkan teori ekonomi untuk menganalisis permasalahan bisnis yang dihadapi perusahaan dalam pembuatan keputusan dan perumusan kebijakan bisnis yang efektif dan efisien. Pokok bahasan materi perkuliahan meliputi; (1) Pengantar dan ruang lingkup Managerial Economics; (2) Perilaku Konsumen dan Teori Permintaan; (3) Permintaan Pasar, Analisis Estimasi dan Peramalan untuk pengambilan keputusan; (4) Teori Produksi; (5) Teori Biaya; (6) Struktur Pasar dan Penentuan Harga pokok; (7) Pengambilan Keputusan Produksi; (8) *Pricing Practices*; (9) Peran Pemerintah dalam Ekonomi; (10) Keputusan Promosi dan Advertensi; (11) *Capital Budgeting, Capital Structure, and Cost of Capital*; (12) Analisis Ketidakpastian dan Resiko; (13) Kualitas Produk dan Strategi Bersaing

food production and processing (potential use of recombinant DNA technology in the production of novel food ingredients or new food products), applications of biotechnology in food industry (dairy products, meat products, flavor, oil and fats, sweetener, vegetable products, alcohol). Detection methods of recombinant DNA in food products. Impact of Biotechnology on Nutritional Quality of Food Plants. Environmental impact, safety, intellectual property rights, consumer perceptions, industry perspectives, producer perspectives around the world. Ethics and biotechnology (bioethics).