

FAKULTAS PERTANIAN

**PEDOMAN
KURIKULUM
BERBASIS KKNI**

PROGRAM STUDI

**TEKNOLOGI
HASIL
PERTANIAN**



UNIVERSITAS KH.A. WAHAB HASBULLAH

2020



UNIVERSITAS KH. A. WAHAB HASBULLAH

FAKULTAS PERTANIAN

Alamat : Jl. Garuda No. 09 Tambakberas Jombang Telp/Fax 0321-853533
Website : www.fp.unwaha.ac.id email : fp.unwaha07@gmail.com

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS KH. A. WAHAB HASBULLAH

Nomor: 074/A/FP-UNWAHA/SK/VIII/2020

Tentang KURIKULUM PROGRAM STUDI DI LINGKUNGAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS KH. A. WAHAB HASBULLAH

- Menimbang : Bahwa untuk dalam rangka mendukung perwujudan Visi dan Misi Program Studi di lingkungan Fakultas Pertanian Universitas KH. A. Wahab Hasbullah mengesahkan Kurikulum Program Studi setelah melalui kegiatan *Redesign/Review* Kurikulum Program Studi sesuai dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI);
- Mengingat : 1. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
2. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi nasional Indonesia;
4. Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
5. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 308/E/O/2013 tentang Izin Perubahan Bentuk Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer (STMIK) Bahrul Ulum menjadi Universitas Kyai Haji Abdul Wahab Hasbullah (UNWAHA) di Kabupaten Jombang Provinsi Jawa Timur;
6. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 184/U/2001 tanggal 23 November 2001, tentang Pedoman Pengawasan-Pengendalian, dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana dan Pascasarjana di Perguruan Tinggi;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
Pertama : Mengesahkan Kurikulum Program Studi di lingkungan Fakultas Pertanian Universitas KH. A. Wahab Hasbullah sesuai dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI).
- Kedua : Kurikulum Program Studi di lingkungan Fakultas Pertanian Universitas KH. A. Wahab Hasbullah ditetapkan oleh Dekan antara lain:
1. Kurikulum Program Studi Agribisnis
2. Kurikulum Program Studi Agroekoteknologi
3. Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
4. Kurikulum Program Studi Rekayasa Pertanian dan Biosistem.
- Ketigas : Keputusan ini berlaku terhitung mulai surat keputusan ini ditetapkan dengan catatan segala sesuatunya akan diubah dan diperbaiki sebagaimana mestinya, apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapan ini.

Ditetapkan di : Jombang
Pada Tanggal : 31 Agustus 2020



DEKAN,

Zulfikar, S.P., M.Si.
NIY. UBU.2005.02.10802

Tembusan Kepada Yth:

1. Rektor Universitas KH. A. Wahab Hasbullah
2. Wakil Rektor bidang Akademik Universitas KH. A. Wahab Hasbullah
3. Kepala BAAK Universitas KH. A. Wahab Hasbullah
4. Kaprodi di lingkungan Fakultas Pertanian

IDENTITAS PROGRAM STUDI

| | | |
|----|----------------------------|--|
| 1 | Nama Perguruan Tinggi (PT) | Universitas KH. A. Wahab Hasbullah <input type="checkbox"/> PTN <input checked="" type="checkbox"/> PTS |
| 2 | Fakultas | Fakultas Pertanian |
| 3 | Jurusan/Departemen | - |
| 4 | Program Studi | Teknologi Hasil Pertanian |
| 5 | Status Akreditasi | - |
| 6 | Jumlah Mahasiswa | 40 orang |
| 7 | Jumlah Dosen | 1 |
| 8 | Alamat Prodi | Jl. Garuda 09 Tambakberas Jombang |
| 9 | Telpn | - |
| 10 | Web PRODI/PT | www.unwaha.ac.id |

| | |
|-------------------|---|
| Nama/Kode | Teknologi Hasil Pertanian |
| Izin | SK Kemendikbud |
| Akreditasi | - |
| Gelar | Sarjana Pertanian (S.P.) |
| Deskripsi | Program Studi Teknologi Hasil Pertanian ini merupakan salah satu program studi di Fakultas Pertanian Universitas KH. A. Wahab Hasbullah dimana terdapat 14 program studi dan 5 fakultas. Program studi ini terbentuk berdasarkan SK Dirjen Jenderal Pendidikan Tinggi Nomor: 038/E/2013 |
| Visi | Teknologi Hasil Pertanian menjadi Menjadi Program Studi yang Unggul dan Kompetitif di tingkat Nasional dengan Berlandaskan Nilai-nilai Keislaman pada Tahun 2025. |
| Misi | <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran teknologi hasil pertanian yang berkualitas dalam bidang pengajaran, sarana prasarana, dan tenaga pendidik 2. Melaksanakan penelitian dalam rangka pengembangan keilmuan dan karya inovatif yang relevan dengan kebutuhan pengembangan agroindustri 3. Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di bidang pengembangan usaha agroindustri, tanpa meninggalkan kearifan lokal. 4. Mewujudkan kerjasama yang sinergis dengan berbagai lembaga di tingkat Kabupaten, Provinsi, Regional, Nasional dan Internasional untuk menunjang penyelenggaraan pendidikan yang berkualitas |
| Tujuan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghasilkan lulusan (sarjana S1) yang cakap, terampil, memiliki daya saing dan berdedikasi tinggi di bidang agroindustri serta berakhlakul kharimah. 2. Menghasilkan luaran penelitian yang bersifat dasar dan terapan sebagai upaya untuk memperoleh temuan, dan peningkatan teknologi di bidang agroindustri 3. Menghasilkan binaan industri pangan dan hasil pertanian, petani/peternak, pedagang dan pengusaha kecil di agroindustri agar dapat meningkatkan taraf hidupnya 4. Terjalinnnya hubungan kerjasama yang saling menguntungkan dengan berbagai pihak baik pemerintah / non pemerintah dan Nasional / Internasional dalam |

| | |
|--|--|
| | peningkatan kualitas di bidang pendidikan, penelitian, serta pengabdian kepada masyarakat. |
|--|--|

1. Hasil Evaluasi Kurikulum yang Sedang Berjalan

Pelaksanaan kurikulum sebelum dilakukan pengembangan kurikulum:

Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang sudah berjalan sampai dengan semester 7 ini cukup baik. Namun, ada beberapa hal yang perlu di perhatikan untuk pengembangan kurikulum selanjutnya, antara lain:

- a. Ketidaksinkronan matakuliah pada kurikulum lama yang menyebabkan ada overlap materi yang diajarkan pada beberapa matakuliah.
- b. Tidak adanya materi dasar ilmu pertanian umum, sementara posisi program studi berada pada lingkungan Fakultas Pertanian sehingga mahasiswa tidak mengenal hakikat ilmu pertanian.
- c. Tidak ada matakuliah yang mengarahkan pada peningkatan keterampilan komunikasi/softskill.
- d. Perlu adanya deskripsi mata kuliah yang jelas.

2. Rumusan Standar Kompetensi Lulusan (SKL) yang dinyatakan dalam Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

2.1 Profil Lulusan

Tabel 2.1.1 Profil lulusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

| No | Profil Lulusan (PL) | Deskripsi Profil |
|----|--------------------------------------|---|
| 1 | Manajer | Pengelola usaha di bidang agroindustri nasional dan multinasional |
| 2 | Pelaku bisnis di Bidang Agroindustri | Pengusaha atau pelaku bisnis pada usaha industri rumah tangga berbasis pangan dan pertanian maupun agroindustri nasional dan multinasional. |
| 3 | Peneliti | Peneliti di Perguruan Tinggi ataupun lembaga riset (pemerintah ataupun swasta). |

2.2 Perumusan CPL

Berdasarkan Standar Pendidikan Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian ditetapkan oleh Ketua Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) melalui Surat Keputusan Nomor 03/SK-PATPI/XII/2013, maka capaian pembelajaran Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas KH. A. Wahab Hasbullah sebagai berikut:

Tabel 2.2.1 Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

| KODE CPL | SIKAP DAN TATA NILAI |
|----------------------------|--|
| S1 | Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius ; |
| S2 | Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika; |
| S3 | Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila; |
| S4 | Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa; |
| S5 | Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; |
| S6 | Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; |
| S7 | Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; |
| S8 | Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; |
| S9 | Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; |
| S10 | Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan. |
| KETRAMPILAN UMUM | |
| KU1 | Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya; |
| KU2 | Mampu menunjukkan kinerja mandiri, melakukan pengaturan diri (self regulation), bermutu, dan terukur; |
| KU3 | Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahlian berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, dan desain; |
| KU4 | Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi; |
| KU5 | Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang pertanian, pangan dan hasil pertanian berdasarkan hasil analisis informasi dan data; |
| KU6 | Mampu memelihara dan mengembangkan jejaring kerja secara kolaboratif dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya; |
| KU7 | Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya; |
| KU8 | Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; |
| KU9 | Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi. |
| KETERAMPILAN KHUSUS | |
| KK1 | Mampu mengidentifikasi, merumuskan, dan memecahkan masalah dalam bidang teknologi hasil pertanian berdasarkan analisis informasi dan data. |

| | |
|-------------------------------|--|
| KK2 | Mampu merancang proses penambahan nilai terhadap bahan hasil pertanian berdasarkan prinsip ilmu hasil pertanian dengan memadukan berbagai unit operasi untuk menghasilkan produk hasil pertanian yang aman, bergizi, dan bermutu. |
| KK3 | Mampu merencanakan, merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi produksi hasil pertanian dengan teknologi terkini dan ramah lingkungan yang efektif dengan memperhatikan keamanan, kesehatan, dan keselamatan kerja. |
| KK4 | Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, berfikir secara kritis dan bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi, memanfaatkan sumber-sumber informasi, serta memiliki komitmen terhadap profesionalisme dan nilai-nilai etika. |
| KK5 | Mampu melakukan usaha produksi hasil pertanian berkelanjutan dengan teknologi terkini secara kreatif dan inovatif. |
| PENGUASAAN PENGETAHUAN | |
| P1 | Menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip ilmu hasil pertanian (kimia dan analisis pangan/hasil pertanian, mikrobiologi dan keamanan pangan, rekayasa proses pengolahan pangan, biokimia pangan dan gizi) untuk diformulasikan dalam teknik perancangan proses secara terpadu. |
| P2 | Menguasai metodologi penelitian meliputi perancangan percobaan, metode ilmiah, dan metode statistika dalam analisis data. |
| P3 | Menguasai pengetahuan faktual dan isu terkini tentang pembangunan agroindustri yang berwawasan lingkungan. |

Tabel-1 : Profil Lulusan dan Capaian Pembelajaran Lulusan

| No | Profil Lulusan | CPL |
|-----|--------------------------------------|--|
| PL1 | Manajer | S: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 KU: 2,5,6,7,8,9 KK: 2,4,5 P: 1, 2, 3 |
| PL2 | Pelaku bisnis di Bidang Agroindustri | S: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 KU: 1,2,5,6,7,8,9 KK: 2,3,4,5 P: 1, 3 |
| PL3 | Peneliti | S: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 KU: 1,2,3,4,5,9 KK: 1, 2,3,4 P: 1, 2,3 |

3. Penentuan Bahan Kajian

3.1 Gambaran *Body of Knowledge* (BoK)

Bidang kajian teknologi hasil pertanian mencakup kajian tentang berbagai aspek dan masalah Ilmu dan teknologi penanganan hasil pertanian. Bidang kajian utama adalah bidang kajian Ilmu dan teknologi pangan yang meliputi bidang pasca panen, produksi/pengolahan, evaluasi dan tindak lanjut. Bidang kajian ilmu Ilmu dan teknologi pangan menggunakan acuan *Body of Knowledge* Ilmu dan teknologi pangan/hasil pertanian, sesuai dengan dinamika sumber daya alam, perkembangan industri Ilmu dan teknologi hasil pertanian masa kini dan masa depan (hingga akhir abad 21). *Body of knowledge* atau keilmuan dan keahlian yang akan diselenggarakan oleh Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian (FP) Universitas KH. A. Wahab Hasbullah (UNWAHA) dikelompokkan ke dalam enam ranah, yaitu (1) Kimia dan analisis pangan; (2) Mikrobiologi dan keamanan pangan; (3) Rekayasa dan proses pengolahan pangan/hasil pertanian; (4) Biokimia pangan, gizi dan kesehatan; (5) Ilmu pangan/hasil pertanian terapan; dan (6) Kecakapan hidup (*Soft Skills*).

Lulusan prodi S1 Teknologi Hasil Pertanian harus mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya serta mempublikasikannya (KU3). Untuk itu, dikembangkan penelitian-penelitian yang mengikuti tren penelitian terkini terkait inovasi pengembangan teknologi bidang hasil pertanian untuk menunjang kebutuhan agroindustri nasional. Tren penelitian tersebut dipadukan dengan tema-tema penelitian dari para dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian FP UNWAHA. Selain itu, lulusan juga perlu mampu untuk menjadi pribadi yang memiliki wawasan global dan berkarakter islami untuk menghadapi tantangan di kehidupan sehari-hari.



Gambar 1. Diagram *Body of Knowledge* Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UNWAHA

3.2 Penentuan Bahan Kajian

Tabel-2 : Bahan Kajian (BK)

| KODE | Bahan Kajian (BK) | Deskripsi Bahan Kajian |
|-------------|---|---|
| BK1 | Ilmu Sains Dasar | Bahan kajian Ilmu Sains Dasar merupakan kajian matakuliah perlu dicakup dalam kurikulum agar mahasiswa dapat lebih mudah mengikuti matakuliah inti program studi |
| BK2 | Keilmuan Inti Teknologi Hasil Pertanian | Bahan kajian inti keilmuan merupakan kajian mata kuliah yang mengkaji prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian (kimia dan analisis pangan/ hasil pertanian, mikrobiologi dan keamanan pangan, rekayasa proses pengolahan pangan/hasil pertanian, biokimia pangan dan gizi) untuk diformulasikan dalam teknik perancangan proses secara terpadu |
| BK3 | Kecakapan Hidup | Bahan kajian Kecakapan Hidup merupakan kajian mata kuliah yang menyesuaikan dengan kebutuhan peningkatan softskill mahasiswa sesuai kebutuhan masa mendatang. |
| BK4 | Sosial Humaniora | Bahan kajian ini merupakan kajian mata kuliah yang disesuaikan dengan kondisi sosial humaniora masyarakat Indonesia. |
| BK5 | Ciri Perguruan Tinggi/Program Studi | Bahan kajian yang mengkaji mata kuliah sesuai ciri atau karakteristik (konservasi) Perguruan Tinggi/Fakultas/Program Studi |

4. Pembentukan Mata Kuliah dan Penentuan Bobot SKS

Mata kuliah dibentuk berdasarkan Capaian Pembelajaran (CPL) yang dibebankan pada mata kuliah dan bahan kajian yang sesuai dengan CPL tsb. Pembentukannya dapat menggunakan pola matrik sebagai berikut :

Tabel-3: Matrik CPL dan Bahan Kajian

| CPL | Bahan Kajian | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|------------------|----------------------|--|--|--|-------------------------------------|--|-----------------|----------------------|------------------|--------|--------|-----------|------------|------------------|--------------|
| | Ilmu Sains Dasar | | Keilmuan Teknologi Hasil Pertanian | | | | | Kecakapan Hidup | | Sosial Humaniora | | | | | Penciri PT/Prodi | |
| | Dasar MIPA | Dasar Ilmu Pertanian | Kimia dan analisis pangan/ hasil pertanian | Mikro-biologi dan keamanan pangan/ hasil pertanian | Rekayasa dan proses pengolahan pangan/ hasil pertanian | Biokimia pangan, gizi dan kesehatan | Ilmu Pertanian dan Hasil Pertanian Terapan | Kewirausahaan | Kecakapan komunikasi | Agama | Bahasa | Budaya | Humanisme | Kenegaraan | Aswaja | Bahasa Asing |
| S1 | | | | | | | | | | √ | | √ | √ | √ | √ | √ |
| S2 | | | | | | | | | | √ | | √ | √ | √ | | √ |
| S3 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | √ |
| S4 | | | | | | | | | | | | √ | √ | √ | | |
| S5 | | | | | | | √ | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | |
| S6 | | | | | | | | | | √ | | √ | √ | √ | | |
| S7 | | | | | | | √ | √ | √ | √ | | √ | √ | √ | | |
| S8 | | | | | | | | | | | | √ | √ | √ | | |
| S9 | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | √ | | | | |
| S10 | | | | | | | | √ | √ | | | √ | √ | | | |
| KU1 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | |
| KU2 | | | | | | | | √ | √ | | | √ | √ | | | |
| KU3 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | |
| KU4 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | |
| KU5 | | | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | |
| KU6 | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | √ | | | | |
| KU7 | | | | | | | | √ | √ | | | √ | √ | | | |
| KU8 | | | | | | | | √ | √ | | | √ | √ | | | |
| KU9 | | | | | | | √ | √ | √ | | | √ | | | | |
| KK1 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | |
| KK2 | | | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | |
| KK3 | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | |
| KK4 | | | | | √ | | √ | √ | √ | | | √ | √ | | | |
| KK5 | | | | | | | | √ | √ | | | √ | √ | | | |
| P1 | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | |
| P2 | √ | √ | | | | | √ | | | | | | | | | |
| P3 | | | | | | | √ | √ | √ | | | √ | √ | | | |

Tabel-4: Matrik CPL dan Mata Kuliah

| No | MK | CPL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|------------------------------|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| | | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 | S6 | S7 | S8 | S9 | S10 | P1 | P2 | P3 | KK1 | KK2 | KK3 | KK4 | KK5 | KU1 | KU2 | KU3 | KU4 | KU5 | KU6 | KU7 | KU8 | KU9 | |
| MK1 | Bahasa Indonesia | | | | √ | | | | √ | | | | √ | | | | | √ | | √ | √ | | √ | | | | | | |
| MK2 | Pancasila | | √ | √ | √ | | | √ | √ | | | | | | | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK3 | Pendidikan Agama Islam | √ | √ | | | √ | √ | | √ | | | | | | | | | √ | | | √ | | | | | | | √ | |
| MK4 | Matematika | | | √ | | | | | | √ | | | √ | | √ | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK5 | Biologi Dasar | | | √ | | | | | √ | | | √ | | √ | | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK6 | Kimia Dasar | | | √ | | | | | √ | | | √ | | √ | | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK7 | Pengantar Ilmu & Tek. Pangan | | | √ | | | | | √ | | | √ | | √ | √ | | | | | | | | √ | | √ | | | | |
| MK8 | Pengantar Ilmu Pertanian | | | √ | | | | | √ | | | | | √ | √ | | | | | | | | √ | | | | | | |
| MK9 | Aswaja | √ | √ | | | | | | | √ | | | | | | | | | | | | √ | | | | | | | |
| MK10 | ISBD | | | | | √ | √ | √ | | √ | | | | | | | | | | | | √ | | | | | | | |
| MK11 | Filsafat Ilmu | | √ | | | | | | √ | √ | | | | | | | | | | | | √ | | | | | | | |
| MK12 | Fisika Dasar | | | √ | | | | | √ | | | √ | | | √ | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK13 | Pengetahuan Bahan Pangan | | | √ | | | | | √ | | | √ | | | √ | | | | | | √ | | | | √ | | | | |
| MK14 | Kimia Organik | | | √ | | | | | √ | | | √ | | | √ | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK15 | Mikrobiologi Dasar | | | √ | | | | | √ | | | √ | | | √ | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK16 | Dasar budidaya tanaman | | | √ | | | | | √ | | | | | √ | √ | | | | | | √ | | | | √ | | | | |
| MK17 | Kewarganegaraan | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | | | | | | | √ | | | | | | | | |
| MK18 | Bahasa Arab | | | √ | | | | | √ | | | | | | | | | √ | | | | | | | | | | | |
| MK19 | Kimia Pangan | | | √ | | | | | √ | | | √ | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | | | | |
| MK20 | Kimia Fisik Pangan | | | √ | | | | | √ | | | √ | | | √ | √ | | | | | √ | | √ | | √ | | | | |

Lanjutan Tabel-4: Matrik CPL dan Mata Kuliah

| No | MK | CPL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|---|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| | | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 | S6 | S7 | S8 | S9 | S10 | P1 | P2 | P3 | KK1 | KK2 | KK3 | KK4 | KK5 | KU1 | KU2 | KU3 | KU4 | KU5 | KU6 | KU7 | KU8 | KU9 | |
| MK21 | Biokimia Pangan | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | √ | | √ | | | √ | | √ | | √ | | | | | |
| MK22 | Statistika | | | √ | | | | | | √ | | | √ | | √ | | | | | √ | | √ | | | | | | | |
| MK23 | Keteknikan Pengolahan I | | | √ | | | | | | √ | | √ | | | | √ | √ | | | | √ | | √ | | | | | | |
| MK24 | Keteknikan Pengolahan I | | | √ | | | | | | √ | | √ | | | | √ | √ | | | | √ | | √ | | | | | | |
| MK25 | Kecakapan komunikasi | | | √ | | | | | | √ | | | | √ | | | | √ | | | √ | | | | | √ | √ | √ | √ |
| MK26 | Mikrobiologi Pangan dan Pertanian | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | √ | √ | | | | √ | √ | | | | √ | | | | |
| MK27 | Bahasa Inggris | | | | | √ | | | √ | √ | | | | | | | | √ | | √ | √ | | √ | | | | | | |
| MK28 | Teknologi Informasi dan Komputer | | | | | | | | √ | √ | √ | | | √ | | | | √ | | | | | | | | | | | |
| MK29 | Alat dan Mesin Pengolahan | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | √ | | √ | | | | √ | √ | | √ | | | | | |
| MK30 | Gizi dan Evaluasi Pangan | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | √ | | | | | √ | | √ | √ | √ | | | | | |
| MK31 | Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | √ | | √ | | | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | |
| MK32 | Metode Ilmiah | | | √ | | | | | | √ | | | √ | | √ | | | | | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | |
| MK33 | Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian | | | √ | | | | | | √ | √ | √ | | √ | √ | √ | √ | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | |
| MK34 | Analisis Sensori | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | √ | | | | | √ | | √ | √ | √ | √ | | | | |
| MK35 | Etika Profesi | √ | √ | √ | | | | | √ | | | | | √ | | | | √ | | | | | | | | √ | √ | √ | √ |
| MK36 | Keamanan Pangan dan Toksiologi | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | | √ | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | |

Lanjutan Tabel-4: Matrik CPL dan Mata Kuliah

| No | MK | CPL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|---|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 | S6 | S7 | S8 | S9 | S10 | P1 | P2 | P3 | KK1 | KK2 | KK3 | KK4 | KK5 | KU1 | KU2 | KU3 | KU4 | KU5 | KU6 | KU7 | KU8 | KU9 |
| MK37 | Analisis Pangan dan Hasil Pertanian | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | √ | √ | √ | | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | |
| MK38 | Perancangan Percobaan | | | √ | | | | | | √ | | | √ | | √ | | | | | √ | | √ | √ | √ | | | | |
| MK39 | Sistem Manajemen Mutu Pangan | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | | √ | √ | | √ | √ | | √ | √ | √ | | | | |
| MK40 | Regulasi Pangan | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | | √ | √ | | √ | √ | | √ | √ | √ | | | | |
| MK41 | Perencanaan Unit Pengelolaan | | | √ | | | | | | √ | | √ | | | √ | √ | | | √ | √ | | √ | √ | √ | | | | |
| MK42 | Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan | | | √ | | | | | | √ | √ | √ | | √ | | √ | √ | | √ | √ | | √ | √ | √ | | | | |
| MK43 | Sanitasi dan Pengolahan Limbah | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | | | | | √ | √ | | √ | | | | | | |
| MK44 | Agrotechnopreneur | | | √ | | | | | | √ | √ | | | √ | | | | √ | √ | | √ | | | | √ | √ | √ | √ |
| MK45 | Penyuluhan Pangan (Pilihan) | | | √ | | | | | | √ | | | | √ | √ | | | √ | | √ | | | | | | | | |
| MK46 | Ketahanan pangan (Pilihan) | | | √ | | | | | | √ | | | | √ | | | | √ | | | √ | | | | | | | |
| MK47 | Pangan fungsional (Pilihan) | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | | √ | | | √ | | √ | | | | | | | |
| MK48 | Teknologi Pengolahan Nabati I(Pilihan) | | | √ | | | | | | √ | √ | √ | | √ | | √ | √ | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | |
| MK49 | Teknologi Pengolahan Hewani (Pilihan) | | | √ | | | | | | √ | √ | √ | | √ | | √ | √ | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | |
| MK50 | Gizi dan Kesehatan Masyarakat (Pilihan) | | | √ | | | | | | √ | | √ | | √ | | √ | √ | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | |

Lanjutan Tabel-5: Bahan Kajian dan Mata Kuliah

| No. | Mata kuliah | Bahan Kajian | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|-----------------------------|------------------|----------------------|--|--|--|-------------------------------------|--|-----------------|----------------------|------------------|--------|--------|-----------|------------|------------------|--------------|
| | | Ilmu Sains Dasar | | Keilmuan Teknologi Hasil Pertanian | | | | | Kecakapan Hidup | | Sosial Humaniora | | | | | Penciri PT/Prodi | |
| | | Dasar MIPA | Dasar Ilmu Pertanian | Kimia dan analisis pangan/ hasil pertanian | Mikro-biologi dan keamanan pangan/ hasil pertanian | Rekayasa dan proses pengolahan pangan/ hasil pertanian | Biokimia pangan, gizi dan kesehatan | Ilmu Pertanian dan Hasil Pertanian Terapan | Kewira-usahaan | Kecakapan komunikasi | Agama | Bahasa | Budaya | Humanisme | Kenegaraan | Aswaja | Bahasa Asing |
| MK54 | Perilaku konsumen | | | | | | | | √ | | | | | √ | | | |
| MK55 | Magang/Praktek Kerja Lapang | √ | √ | | | | | √ | | √ | | | | | | | |
| MK56 | Kuliah Kerja Nyata | | | | | | | √ | | √ | | | √ | | √ | | |
| MK57 | Skripsi | | | √ | √ | √ | √ | √ | | √ | | | | | | | |

LANJUTAN

| NO | KODE MK | MATA KULIAH | SEMESTER | | | | | | | | Prasyarat |
|----|-----------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|-------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| | | Matakuliah Wajib Prodi | | | | | | | | | |
| 34 | THP030816 | Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian | | | | 3 | | | | | THP030810 |
| 35 | THP030817 | Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen | | | | 3 | | | | | THP030811 |
| 36 | THP030818 | Gizi dan Evaluasi Pangan | | | | 3 | | | | | THP030812 |
| 37 | THP030819 | Alat dan Mesin Pengolahan | | | | 3 | | | | | |
| 38 | THP030820 | Analisis Sensori | | | | | 3 | | | | FP030803 |
| 39 | THP030821 | Keamanan Pangan dan Toksiologi | | | | | 3 | | | | |
| 40 | THP030822 | Sanitasi dan Pengolahan Limbah | | | | | 3 | | | | |
| 41 | THP030823 | Analisis Pangan dan Hasil Pertanian | | | | | 3 | | | | |
| 42 | THP030824 | Agrotechnopreneur | | | | | 3 | | | | |
| 43 | - | MK Pilihan | | | | | 3 | | | | |
| 44 | - | MK Pilihan | | | | | 3 | | | | |
| 45 | THP030825 | Teknologi Informasi dan Komunikasi | | | | | | 3 | | | |
| 46 | THP030826 | Sistem Manajemen Mutu Pangan | | | | | | 2 | | | |
| 47 | THP030827 | Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan | | | | | | 3 | | | |
| 48 | THP030828 | Regulasi pangan | | | | | | 2 | | | THP030807 |
| 49 | THP030829 | Perencanaan Unit Pengolahan | | | | | | 3 | | | THP030816; THP030822 |
| 50 | | MK Pilihan | | | | | | 3 | | | |
| 51 | - | MK Pilihan | | | | | | 2 | | | |
| 52 | THP030830 | Skripsi | | | | | | | | 6 | |
| 53 | - | MK Pilihan | | | | | | | | 2 | |
| | | Jumlah SKS Total : 144 | 20 | 20 | 22 | 22 | 23 | 21 | 8 | 8 | 144 |

| No | Mata Kuliah Pilihan Semester Ganjil | | SKS |
|----|--|-----------------------------------|-----------|
| 1 | THP030831 | Bioteknologi Pangan dan Pertanian | 3 |
| 2 | THP030832 | Teknologi Pengolahan Nabati | 3 |
| 3 | THP030833 | Pangan fungsional | 3 |
| 4 | THP030834 | Gizi dan Kesehatan Masyarakat | 3 |
| 5 | THP030835 | Teknologi Fermentasi | 3 |
| | Mata Kuliah Pilihan Semester Genap | | |
| 6 | THP030836 | Teknologi Pengolahan Hewani | 3 |
| 7 | THP030837 | Penyuluhan Pangan | 2 |
| 8 | THP030838 | Ketahanan pangan | 2 |
| 9 | THP030839 | Teknologi Bionergi | 3 |
| 10 | THP030840 | Perilaku konsumen | 3 |
| | Jumlah SKS Mata Kuliah Pilihan : 33 | | 33 |

Tabel-5: Matrik Organisasi Mata Kuliah Program Studi

| SEMESTER 1 | | | | |
|-------------------|----------------|------------------------------|------------------|-----------------|
| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | KELOMPOK |
| 01 | UWH030801 | Bahasa Indonesia | 3 | MKWU |
| 02 | UWH030802 | Pancasila | 2 | MKWU |
| 03 | UWH030803 | Pendidikan Agama Islam | 3 | MKWU |
| 04 | FP030801 | Pengantar Ilmu Pertanian | 2 | Wajib Fakultas |
| 05 | THP030801 | Matematika | 2 | Wajib Prodi |
| 06 | THP030802 | Biologi Dasar | 3 | Wajib Prodi |
| 07 | THP030803 | Kimia Dasar | 3 | Wajib Prodi |
| 08 | THP030804 | Pengantar Ilmu & Tek. Pangan | 2 | Wajib Prodi |
| Jumlah SKS | | | 20 | |
| SEMESTER 2 | | | | |
| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
| 01 | UWH030804 | Aswaja | 2 | Wajib Univ |
| 02 | UWH030805 | ISBD | 2 | Wajib Univ |
| 03 | UWH030806 | Filsafat Ilmu | 2 | Wajib Univ |
| 04 | FP030802 | Dasar Budidaya Tanaman | 3 | Wajib Fakultas |
| 05 | THP030805 | Fisika Dasar | 3 | Wajib Prodi |
| 06 | THP030806 | Pengetahuan Bahan Pangan | 2 | Wajib Prodi |
| 07 | THP030807 | Kimia Organik | 3 | Wajib Prodi |
| 08 | THP030808 | Mikrobiologi Dasar | 3 | Wajib Prodi |
| Jumlah SKS | | | 20 | |

SEMESTER 3

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|-------------------|-----------|--|-----------|----------------|
| 01 | UWH030807 | Bahasa Arab | 2 | Wajib Univ |
| 02 | FP030803 | Statistika | 3 | Wajib Fakultas |
| 03 | THP030809 | Kimia Pangan dan Hasil Pertanian | 3 | Wajib Prodi |
| 04 | THP030810 | Kimia Fisik Pangan dan Hasil Pertanian | 3 | Wajib Prodi |
| 05 | THP030811 | Biokimia Pangan dan Hasil Pertanian | 3 | Wajib Prodi |
| 06 | THP030812 | Mikrobiologi Pangan dan Pertanian | 3 | Wajib Prodi |
| 07 | THP030813 | Kecakapan komunikasi | 2 | Wajib Prodi |
| 08 | THP030814 | Keteknikan Pengolahan I | 3 | Wajib Prodi |
| Jumlah SKS | | | 22 | |

SEMESTER 4

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|-------------------|-----------|---|-----------|----------------|
| 01 | UWH030808 | Kewarganegaraan | 2 | MKWU |
| 02 | UWH030809 | Bahasa Inggris | 3 | Wajib Univ |
| 03 | FP030804 | Metode Ilmiah | 2 | Wajib Fakultas |
| 04 | THP030815 | Keteknikan Pengolahan II | 3 | Wajib Prodi |
| 05 | THP030816 | Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian | 3 | Wajib Prodi |
| 06 | THP030817 | Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen | 3 | Wajib Prodi |
| 07 | THP030818 | Gizi dan Evaluasi Pangan | 3 | Wajib Prodi |
| 08 | THP030819 | Alat dan Mesin Pengolahan | 3 | Wajib Prodi |
| Jumlah SKS | | | 22 | |

SEMESTER 5

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|-------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|----------------|
| 01 | FP030805 | Perancangan Percobaan | 2 | Wajib Fakultas |
| 02 | THP030820 | Analisis Sensori | 3 | Wajib Prodi |
| 03 | THP030821 | Keamanan Pangan dan Toksiologi | 3 | Wajib Prodi |
| 04 | THP030822 | Sanitasi dan Pengolahan Limbah | 3 | Wajib Prodi |
| 05 | THP030823 | Analisis Pangan dan Hasil Pertanian | 3 | Wajib Prodi |
| 06 | THP030824 | Agrotechnopreneur | 3 | Wajib Prodi |
| 07 | THP030831 | Bioteknologi Pangan dan Pertanian | 3 | Pilihan |
| 08 | THP030832 | Teknologi Pengolahan nabati | 3 | Pilihan |
| Jumlah SKS | | | 23 | |

SEMESTER 6

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|-------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|----------------|
| 01 | FP030806 | Etika Profesi | 3 | Wajib Fakultas |
| 02 | THP030825 | Teknologi Informasi dan Komunikasi | 3 | Wajib prodi |
| 03 | THP030826 | Sistem Manajemen Mutu Pangan | 2 | Wajib Prodi |
| 04 | THP030827 | Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan | 3 | Wajib Prodi |
| 05 | THP030828 | Regulasi pangan | 2 | Wajib Prodi |
| 06 | THP030829 | Perencanaan Unit Pengelolaan | 3 | Wajib Prodi |
| 07 | THP030836 | Teknologi Pengolahan Hewani | 3 | Pilihan |
| 08 | THP030837 | Penyuluhan pangan | 2 | Pilihan |
| Jumlah SKS | | | 21 | |

SEMESTER 7

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|-------------------|-----------|------------------|-----------|----------------|
| 01 | UWH030810 | KKN | 4 | Wajib Univ |
| 02 | FP030807 | PKL | 4 | Wajib Fakultas |
| Jumlah SKS | | | 8 | |

SEMESTER 8

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|-------------------|-----------|------------------|-----------|-------------|
| 01 | THP030830 | Skripsi | 6 | Wajib prodi |
| 02 | THP030838 | Ketahanan pangan | 2 | Pilihan |
| Jumlah SKS | | | 8 | |

Matakuliah Pilihan Semester Ganjil

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|-------------------|-----------|-----------------------------------|-----------|----------|
| 01 | THP030831 | Bioteknologi Pangan dan Pertanian | 3 | Pilihan |
| 02 | THP030832 | Teknologi Pengolahan Nabati | 3 | Pilihan |
| 03 | THP030833 | Pangan fungsional | 3 | Pilihan |
| 04 | THP030834 | Gizi dan Kesehatan Masyarakat | 3 | Pilihan |
| 05 | THP030835 | Teknologi Fermentasi | 3 | Pilihan |
| Jumlah SKS | | | 15 | |

Matakuliah Pilihan Semester Genap

| No | Kode MK | Nama Mata Kuliah | Bobot SKS | KELOMPOK |
|----|-----------|-----------------------------|-----------|----------|
| 01 | THP030836 | Teknologi Pengolahan Hewani | 3 | Pilihan |
| 02 | THP030837 | Penyuluhan Pangan | 2 | Pilihan |
| 03 | THP030838 | Ketahanan pangan | 2 | Pilihan |
| 04 | THP030839 | Teknologi Bionergi | 3 | Pilihan |

| | | | | |
|-------------------|-----------|-------------------|-----------|---------|
| 05 | THP030840 | Perilaku konsumen | 3 | Pilihan |
| Jumlah SKS | | | 13 | |

6. DESKRIPSI MATAKULIAH

Deskripsi mata kuliah dalam kurikulum Prodi Teknologi Hasil Pertanian adalah sebagai berikut :

Kelompok MKWU

| | | |
|---|-------------------------------|----------------|
| UWH030801 | Bahasa Indonesia | 3 (2-1) |
| Membahas hal hal berikut: (1) pendahuluan: kedudukan dan fungsi bahasa Indonesia, sikap berbahasa Indonesia, dan bahasa Indonesia ragam ilmu;(2) ejaan: pengertian ejaan, fungsi ejaan, Ejaan Yang Disempurnakan (EYD) yang meliputi pemakaian huruf, penulisan kata, penggunaan tanda baca, penulisan singkatan dan akronim, penulisan angka dan lambang bilangan, dan penulisan unsur serapan; (3) pembentukan kata: afiksasi, reduplikasi, dan komposisi; (4) diksi: pengertian diksi, prinsip pemilihan kata; (5) kalimat: pengertian kalimat, unsur-unsur kalimat, kalimat tunggal dan kalimat majemuk, kalimat efektif, dan analisis kesalahan kalimat; (6) paragraf: pengertian paragraf, jenis-jenis paragraf, unsur-unsur paragraf, syarat-syarat paragraf, dan tempat kalimat utama; (7) penulisan karya ilmiah: pengertian karya ilmiah, jenis-jenis karya ilmiah, pemilihan topik, penggunaan bahasa, sistematika penyajian, teknik pengutipan dan penyusunan daftar rujukan, bahan dan layout; (8) penulisan laporan teknis: pengertian laporan teknis, jenis-jenis laporan teknis, tujuan laporan teknis, tahap penulisan laporan teknis, bagian-bagian laporan teknis, data dan informasi, daftar pustaka, ilustrasi, perwajahan dan tata letak, aspek penalaran, bahasa laporan teknis; surat dinas; (9) penulisan surat dinas: pengertian surat dinas, syarat surat dinas, format surat dinas, bagian-bagian surat dinas, jenis-jenis surat dinas, dan bahasa surat dinas yang meliputi ejaan, diksi, dan kalimat. | | |
| UWH030802 | Pancasila | 2 (2-0) |
| Membahas tentang hakikat pendidikan Pancasila sebagai ideologi bangsa dan dasar Negara Indonesia, Fungsi dan Peranan Pancasila serta Implementasi sila-sila Pancasila dalam kehidupan berbangsa, bernegara dan bermasyarakat. | | |
| UWH030803 | Pendidikan Agama Islam | 3 (2-1) |
| Menjelaskan arti & pengertian agama, Ilmu Ketuhanan, Asal-usul manusia, keyakinan yang benar tentang Al-Qur'an, Arkanul Iman, Arkanul Islam sebagai aspek ibadah membina iman, Ihhsan, Ushul Fiqih, Nikah, Risalah dan Hadits (Sunnah). | | |
| UWH030804 | Aswaja | 2 (2-0) |
| Matakuliah ini merupakan matakuliah penciri Universitas KH. A. Wahab Hasbullah yang di dalamnya mengkaji tentang konsep dasar Ahlussunnah waljamaah (Aswaja), madzhab, Doktrin-doktrin ASWAJA bidang akidah, syariah, dan Tasawwuf, Taqlid dan Talfiq, Fardhu wudlu,Dalil – dalil sholat, Dzikir dan Sya'ir sebelum sholat, Sholat tarawih, Qunut, Dzikir berjema'ah, Maulid Nabi Muhammad SAW, Sejarah NU, Visi- Misi NU, Struktur dan Perangkat NU, perjalanan NU, Ahlul Halli, CPB, Fatsir dan Fikroh Nahdliyah, Pola berpikir ASWAJA. | | |
| UWH030805 | ISBD | 2 (2-0) |
| Mata kuliah ISBD menentengahkan pengetahuan dasar tentang konsep-konsep manusia, konsep-konsep kebudayaan, konsep-konsep sosiologi, konsep-konsep nilai, moral dan hukum, dan konsep-konsep sains, teknologi, seni dan lingkungan. | | |
| UWH030806 | Filsafat Ilmu | 2 (2-0) |
| Matakuliah ini mengkaji tentang konsep filsafat dan dasar berfikir filsafat; sejarah perkembangan ilmu; hakikat pengetahuan; kebenaran ilmiah; ontologi : hakikat ilmu; epistemologi : cara mendapatkan pengetahuan; aksiologi : nilai kegunaan ilmu; struktur ilmu pengetahuan; sarana ilmiah; moralitas ilmu pengetahuan; tantangan dan masa depan ilmu | | |
| UWH030807 | Bahasa Arab | 3 (2-1) |
| Matakuliah ini merupakan matakuliah wajib Universitas KH. A. Wahab Hasbullah yang di dalamnya mempelajari tentang <i>kalām</i> pada teks Arab; <i>isim</i> , <i>fi'il</i> dan huruf pada teks Arab; <i>i'rob</i> dan bina; <i>i'rob</i> pada <i>isim mufrod</i> dan <i>isim tašniyyah</i> ; <i>i'rob</i> pada <i>isim jama' muzakkar sālim</i> dan <i>jama' muannaš sālim</i> ; tanda <i>i'rob</i> pada <i>isim jama' muzakkar sālim</i> dan <i>jama' muannaš sālim</i> ; <i>jama' taksīr</i> dan <i>tanda i'robnya</i> ; <i>i'rob</i> pada <i>asmā'ul khomsah</i> dan <i>isim gairu munšorif</i> ; <i>isim maqšūr</i> dan <i>isim manqūš</i> serta <i>tanda i'robnya</i> . | | |
| UWH030808 | Kewarganegaraan | 2 (2-0) |
| Mempelajari konsep tentang warga negara dan kewarganegaraan, hubungan negara dengan warganegara, hak-hak dan kewajiban yang melekat pada warga negara, memiliki wawasan kebangsaan yang kuat dalam memahami dan memecahkan berbagai permasalahan bangsa dengan mengembangkan budaya yang demokratis, | | |

| | | |
|--|-----------------------|----------------|
| bertanggungjawab, toleran, dan bermoral dalam keragaman masyarakat dan budaya Indonesia yang multikultural, memiliki sikap dan komitmen anti korupsi, kolusi, dan nepotisme (KKN), memiliki sikap loyal terhadap ideologi dan konstitusi negara, serta memiliki komitmen terhadap ketahanan nasional dalam konteks Negara Kesatuan Republik Indonesia. | | |
| UWH030809 | Bahasa Inggris | 3 (2-1) |
| Matakuliah ini wajib bagi seluruh mahasiswa Universitasn KH. A. Wahab Hasbullah yang dirancang untuk memahami dan memperkenalkan konsep TOEFL terbagi ke dalam tiga skill “ <i>Listening, Structure dan Reading</i> ”. | | |
| UWH030810 | KKN | 3 (2-1) |
| Pengintegrasian dan aplikasi dan berbagai ilmu dalam menemukan, merumuskan, memecahkannya, dan menanggulangi permasalahan pembangunan/ memberikan pemikiran berdasarkan ilmu, teknologi dan seni, menularkan seperangkat pengetahuan, sikap dan ketrampilan warga masyarakat secara pragmatis dalam memecahkan masalah pembangunan. | | |

Kelompok MKWajib Fakultas

| | | |
|--|---------------------------------|----------------|
| FP030801 | Pengantar Ilmu Pertanian | 2 (2-0) |
| Pengantar Ilmu Pertanian membahas ruang lingkup bidang pertanian baik pengertian secara luas dan pengertian secara sempit hingga wajah pertanian Indonesia saat ini. Membedakan usahatani (<i>the farm</i>) dengan usahatani sebagai perusahaan (<i>farm business</i>), serta menjelaskan unsur-unsur pokok usahatani untuk mencapai usahatani yang efisien. | | |
| FP030802 | Dasar Budidaya Tanaman | 3 (2-1) |
| Matakuliah ini membahas tentang peranan tanaman dalam kaitan dengan kebudayaan, kemajuan ekonomi dan kecukupan pangan dan gizi suatu masyarakat/Negara, konsep aliran energi dalam pertanian, asal-usul dan klasifikasi tanaman, fungsi struktur dan morfologi tanaman, pertumbuhan dan perkembangan tanaman dan fase-fasenya, reproduksi dan perkembangbiakan tanaman, faktor lingkungan yang berpengaruh terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman serta langkah-langkah teknik budidaya tanaman. | | |
| FP030803 | Statistika | 3 (2-1) |
| Materi terdiri atas definisi statistika, deskripsi, peluang sebagai dasar untuk statistika inferensia dengan frekuensi relatif, distribusi sampling dan kurva normal, estimasi dan uji hipotesis untuk sampel besar dan kecil, regresi dan korelasi, serta model-model yang berhubungan dengan analisis ragam dan statistika nonparametrik. | | |
| FP030804 | Metode Ilmiah | 3 (2-1) |
| Pada mata kuliah ini dipelajari tentang kerangka pemikiran dalam proses penelitian yang meliputi cara mengidentifikasi masalah dan latar belakang penelitian untuk dituangkan dalam proposal penelitian. Pengungkapan judul penelitian, tujuan penelitian, hipotesis, dan penulisan tinjauan pustaka dengan cara paraphrase yang benar. Dilanjutkan dengan aplikasi rancangan percobaan, deskripsi metode penelitian yang tepat dan penulisan pembahasan yang memenuhi kaidah scientific writing dalam bidang teknologi hasil pertanian. Berbagai cara visualisasi data dan penyajian hasil penelitian, penulisan daftar pustaka serta penulisan poster dan artikel ilmiah. | | |
| FP030805 | Perancangan Percobaan | 3 (2-1) |
| Pada matakuliah ini mahasiswa diarahkan untuk memberi jawaban yang pasti mengenai dugaan atau pertanyaan yang timbul mengenai suatu masalah atau persoalan. Diajarkan rancangan acak lengkap, rancangan acak kelompok dan rancangan bujur sangkar latin. Perbandingan berganda (beda nyata jujur, beda nyata terkecil, uji wilayah berganda Duncan dan kontras ortogonal). Transformasi Data, Percobaan Faktorial, percobaan lebih dari dua faktor. Rancangan petak terpisah dan rancangan petak berbaris, permukaan respons (derajat bebas tunggal, perlakuan berjarak sama). Pendahuluan, asumsi yang harus dipenuhi dalam rancangan percobaan, rancangan acak lengkap, perbandingan berganda, rancangan acak kelompok, rancangan bujur sangkar latin, ortogonal kontras, transformasi data, percobaan faktorial, percobaan lebih dari 2 faktor dan rancangan petak terbagi. Mempelajari tentang analisis korelasi dan regresi beserta modifikasi dan aplikasinya, yang meliputi korelasi linear, regresi polinomial, regresi berganda, regresi non linear, uji kesejajaran, model regresi dengan ortogonal polinomial, hubungan regresi dengan rancangan percobaan, analisis lintas, dan pemilihan model regresi terbaik. | | |
| FP030806 | Etika Profesi | 3 (2-1) |
| Mata kuliah etika profesi bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa dan sarjana THP agar memiliki moral dan etika yang baik sesuai dengan agama, budaya dan perundang-undangan. Pada mata kuliah ini akan disampaikan mengenai etika dalam rekayasa dan pengolahan pangan, etika bekerja, berbisnis, berorganisasi, melakukan komunikasi lisan dan tulisan, berhubungan sosial kemasyarakatan, lingkungan dan bernegara. Termasuk yang diajarkan adalah budaya antikorupsi. | | |
| FP030807 | PKL | 4 (4-0) |
| Praktik Kerja Lapang bertujuan untuk mengenalkan dan memberikan wawasan kepada mahasiswa tentang | | |

proses-proses secara langsung di industri serta melihat bagaimana teori diaplikasikan pada proses pengolahan. Bentuk praktik lapangan adalah magang/praktik kerja dalam industri pengolahan hasil pertanian selama satu bulan.

Kelompok MKWajib Prodi

| | | |
|---|---|----------------|
| THP030801 | Matematika | 2 (2-0) |
| Mata kuliah ini membahas tentang teori dasar matematika yang meliputi konsep himpunan, sistem persamaan dan pertidaksamaan, eksponen, logaritma, dan fungsi trigonometri. | | |
| THP030802 | Biologi Dasar | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini menjelaskan tentang: biologi sel dan jaringan, metabolisme, asal susul kehidupan, dunia tumbuhan, dunia hewan, tingkat keanekaragaman dalam kehidupan, biodiversitas indonesia, genetika, ekosistem, aliran energi, daur biogeokimia dan pencemaran lingkungan. | | |
| THP030803 | Kimia Dasar | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini membahas konsep-konsep dasar ilmu kimia yang meliputi pengertian tentang atom dan struktur atom, ikatan kimia, persamaan kimia, stoikiometri, asam/basa, oksidasi dan reduksi, kimia organik dan polimer, kimia lingkungan dan kimia pertanian, kimia pangan dan toksitologi kimia. | | |
| THP030804 | Pengantar Ilmu & Tek. Pangan | 2 (2-0) |
| 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 Hasil 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 | | |
| THP030805 | Fisika Dasar | 3 (2-1) |
| Pada mata kuliah ini membahas satuan dasar dan vektor, persamaan gerak, hukum Newton (I, II, dan III), kerja energi, daya momentum dan impuls, dasar-dasar termodinamika aliran fluida, perpindahan panas dan massa, serta neraca kalor dan massa. | | |
| THP030806 | Pengetahuan Bahan Pangan dan Hasil Pertanian | 2 (2-0) |
| Membahas tentang pengertian, klasifikasi dan karakteristik (fisik, kimia dan biologi) bahan hasil pertanian, buah-buahan dan sayuran, umbi-umbian, sereal dan kacang-kacangan, rempah-rempah, tanaman obat dan bumbu, bahan penyegar, kelapa dan kelapa sawit, daging dan unggas, susu dan telur, ikan dan hasil laut lainnya serta hasil hutan. | | |
| THP030807 | Kimia Organik | 3 (2-1) |
| Pada mata kuliah ini akan dibahas tentang sejarah senyawa organik, terminologi kimia organik, perkembangan, prospek, dan aplikasinya di sektor pertanian, pemahaman tentang jenis ikatan dalam kimia organik, klasifikasi, tatanama dan struktur senyawa organik, sifat fisik, kimia, dan reaksi-reaksi penting pada senyawa organik | | |
| THP030808 | Mikrobiologi Dasar | 3 (2-1) |
| Mata Kuliah ini membahas tentang dasar-dasar dan sejarah mikrobiologi, macam-macam mikroba di alam, struktur sel mikroba dan fungsinya, metabolisme mikroba secara umum, pertumbuhan mikroba dan faktor lingkungan, serta mikrobiologi terapan di bidang pertanian dan lingkungan. | | |
| THP030809 | Kimia Pangan dan Hasil Pertanian | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini membahas tentang tata cara penamaan, struktur kimia, klasifikasi, sifat fisik dan kimia serta fungsi senyawa utama penyusun pangan: air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan bahan tambahan seperti zat pewarna, pengawet, penstabil serta senyawa beracun dalam bahan pangan. | | |
| THP030810 | Kimia Fisik Pangan dan Hasil Pertanian | 3 (2-1) |
| 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 berserta 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. | | |
| THP030811 | Biokimia Pangan dan Hasil Pertanian | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini mempelajari klasifikasi, struktur, karakteristik, dan fungsi biomolekul karbohidrat, lipida, protein, dan asam nukleat. Membahas konsep metabolisme dan bioenergi dalam penggunaan dan penghasilan energi melalui proses anabolisme dan katabolisme karbohidrat, lipida, protein. Mengenal konsep unsur genetik (DNA dan RNA), terjadinya, penurunan dan pengaturannya, serta peran positif dan negatif manipulasinya. | | |
| THP030812 | Mikrobiologi Pangan dan Pertanian | 3 (2-1) |

| | | |
|--|--|----------------|
| Mempelajari karakteristik dan klasifikasi mikroorganisme yang berperan positif dalam bidang pangan dan pertanian maupun yang menyebabkan kerusakan bahan dalam pengolahan hasil pertanian, penerapan proses fisiologi dan ekologi mikroorganisme serta mekanisme ketahanan mikroorganisme dalam proses pengolahan dan pengawetan bahan pangan. | | |
| THP030813 | Kecakapan Komunikasi | 3 (2-0) |
| Pengetahuan dasar mengenai komunikasi, pengertian dan karakteristik komunikasi interpersonal, proses komunikasi interpersonal, persepsi manusia, pesan verbal dan non verbal, komunikasi efektif, aspek nilai, norma dan etika komunikasi, kemampuan berfikir kritis, case discussion applying critical thinking skills, audience centered analysis dan aplikasinya. | | |
| THP030814 | Keteknikan Pengolahan I | 3 (2-1) |
| Prinsip keteknikan yang mencakup konsep dasar keteknikan (satuan dan dimensi, hukum dan gejala/fenomena termodinamika, gas ideal), keseimbangan massa dan energi serta psychrometry dan distilasi. | | |
| THP030815 | Keteknikan Pengolahan II | 3 (2-1) |
| Prinsip keteknikan yang mencakup aliran fluida, transfer panas (steady-state dan unsteady-state) dan transfer massa. Pada mata kuliah ini juga dipelajari pengaruh proses termal (sterilisasi) terhadap mikroba, filtrasi, neraca massa teknologi membran dan laju pembekuan. | | |
| THP030816 | Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian | 3 (2-1) |
| 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. | | |
| THP030817 | Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen | 3 (2-1) |
| Pemahaman konsep dan pengertian dasar fisiologi dan pascapanen. Umur fisiologis komoditi, konsep pematangan buah dan sayur, respirasi, pengukuran respirasi, peran etilen. Perubahan fisik dan kimia setelah panen. Efek lingkungan terhadap buah dan sayur. Perlakuan dan teknologi penanganan pascapanen. Pengepakan dan transportasi buah dan sayur. Teknologi penyimpanan (cold storage). Susut/kerusakan pascapanen dan selama penyimpanan dingin serta cara mengatasinya. | | |
| THP030818 | Gizi dan Evaluasi Pangan | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini mencakup pengertian tentang gizi dalam bahan pangan, sumber dan fungsi zat gizi bagi tubuh, bioavailabilitas, pencernaan, absorpsi dan metabolisme zat gizi dalam tubuh manusia. Selain itu juga membahas masalah gizi yang ada hubungannya dengan kekurangan atau kelebihan zat gizi dan kesalahan metabolisme, faktor-faktor yang mempengaruhi nilai gizi pangan (senyawa antinutrisi, penanganan, pengolahan, nutrifikasi, dll). Mempelajari tentang perubahan zat gizi dan efeknya terhadap kesehatan selama penanganan pasca panen, proses pengolahan dan penyimpanan pangan. | | |
| THP030819 | Alat dan Mesin Pengolahan | 3 (2-1) |
| Memperkenalkan dan membahas peralatan utama dan pendukung pengolahan hasil pertanian, fungsi dan cara kerja peralatan untuk meningkatkan pengolahan hasil pertanian secara tepat guna. | | |
| THP030820 | Analisis Sensori | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini membahas penggunaan kemampuan indera manusia untuk mengobservasi sifat sensori dan penerimaan pangan serta aplikasinya. Mempelajari sifat-sifat organoleptik, mekanisme penginderaan dan rangsangan, manusia sebagai panelis, penyajian dan persiapan uji, metode uji, pemilihan metode uji dan pengolahan data hasil uji sensori. | | |
| THP030821 | Keamanan Pangan dan Toksikologi | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini mempelajari keamanan pangan dari segi bahaya biologis, kimia, dan fisik yang berhubungan dengan keracunan pangan disebabkan oleh racun tanaman, hewan, mikroorganisme, logam berat dan bahan-bahan penyebab racun lainnya serta mencakup konsep toksikologi. Membahas terbentuknya senyawa racun pada bahan pangan sampai mekanisme terjadinya keracunan dalam tubuh termasuk mekanisme toksisitas yang mencakup absorpsi, distribusi dan metabolisme racun, serta mengenalkan prinsip HACCP. | | |
| THP030822 | Sanitasi dan Pengolahan Limbah | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini membahas tentang konsep dan ruang lingkup sanitasi, sanitasi bahan, bangunan, peralatan dan pekerja, penyediaan air untuk industri pangan dan pertanian, dan hubungannya dengan penerapan HACCP, dan GMP. | | |
| THP030823 | Analisis Pangan dan Hasil Pertanian | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini membahas metode sampling, preparasi sampel, dan analisis komposisi kimia produk pangan dan hasil pertanian yang mencakup analisis proksimat, vitamin dan mineral, serta bahan pencemar seperti pestisida dan senyawa toksin lainnya. Disamping itu, mata kuliah ini juga membahas analisis sifat fisik seperti tekstur, | | |

| | | |
|--|---|-----------------|
| sifat reologi produk dan lain-lain | | |
| THP030824 | Agrotechnopreneurship | 3 (2-1) |
| Mata kuliah Agrotechnopreneurship mencakup bagaimana mengukur bakat kewirausahaan mahasiswa, membangun jiwa dan sikap mental entrepreneur pada diri mahasiswa, bagaimana untuk menjadi wirausahawan yang sukses, jenis-jenis usaha yang bisa dilakukan, dan bagaimana mencari modal usaha, serta penulisan proposal usaha. Pengembangan daya inisiatif antara tahu dan berbuat, peranan daya pikir manusia, gagasan dan pengembangan kreatifitas, berfikir positif. Arti dan peranan modal, waktu dan efisiensi, perbuatan sebagai modal. Arti hidup berkemampuan dan faktor yang berperan, berbagai kesempatan berusaha dan berbagai jenis kebutuhan manusia. Peranan hubungan baik, kesan, citra serta berbagai teknik menjual, kelayakan usaha dan beberapa contoh usaha. | | |
| THP030825 | Teknologi Informasi dan Komunikasi | 3 (2-1) |
| Mata kuliah TIK mencakup materi komponen dan aplikasi komputer, teknologi close, source dan open,source, teknologi dan media komunikasi Internet seperti WWW, FTP, e.mail, e-learning dan e-journal. | | |
| THP030826 | Sistem Manajemen Mutu Pangan | 2 (2-10) |
| Matakuliah ini mempelajari tentang 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. | | |
| THP030827 | Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan | 3 (2-1) |
| Matakuliah ini membahas mengenai teknologi pengemasan (inovasi dan novelty), interaksi pangan dan kemasan, analisis migrasi kemasan; sistem penyimpanan yang mengkaji mengenai keadaan biologi dan ekologi hama pascapanen, disinfestasi hama dan penyakit, teknik fumigasi, pengendalian lingkungan (suhu, kelembaban, komposisi gas), aspek indeks kerusakan selama transportasi dan penyimpanan (bag storage dan bulk storage). | | |
| THP030828 | Regulasi Pangan | 2 (2-0) |
| Mata kuliah ini dirancang untuk memberikan pemahaman mengenai berbagai regulasi pangan (termasuk regulasi keamanan pangan dan sistem halal) dan tata cara perdagangan internasional (prosedur ekspor – impor) dalam bidang pangan. Materi yang akan dibahas pada kuliah ini meliputi berbagai peraturan pangan seperti UU Pangan, SNI, ISO, CODEX, FDA (Code of Federal Regulation, CFR), EFSA, FSANZ; serta berbagai perjanjian internasional dalam bidang pangan: SPS, TBT, Bio Terrorism Act, White Paper on Food Safety, Protokol Cartagena. Pelabelan, termasuk nutrition fact, alergi dan health claim pangan dan pemenuhan persyaratan mutu produk pangan juga dibahas. | | |
| THP030829 | Perencanaan Unit Pengolahan | 3 (2-1) |
| 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, Hygiene Pabrikasi, System perpipaan, Seleksi bahan mesin dan bangunan, IPAL, Studi kasus perancangan unit agroindustri. | | |
| THP030830 | Skripsi | 6 (6-0) |
| Penerapan metodologi penelitian terhadap pemecahan sebuah masalah sehingga didapatkan sebuah hasil pemecahan masalah yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, tinjauan kepustakaan/landasan teori, metodologi penelitian, hasil penelitian dan pembahasannya, kesimpulan dan saran yang dikompilasi dalam sebuah skripsi dipresentasikan dan dipertahankan dalam ujian sidang dihadapan komisi penguji. | | |

Kelompok MK Pilihan

| | | |
|---|--|----------------|
| THP030831 | Bioteknologi Pangan dan Pertanian | 3 (2-1) |
| Mata kuliah ini mencakup prinsip-prinsip dasar bioteknologi molekuler, pengaruh bioteknologi pada produksi, pengolahan, dan kualitas pangan, aplikasi bioteknologi pada mikroba, teknik kultur jaringan tanaman, rekayasa genetika tanaman dan hewan, bahan pangan fungsional dan manfaatnya bagi kesehatan, biosensor untuk monitoring produk biologi, probiotik , bioteknologi enzim , bioteknologi fermentasi pangan baik yang modern maupun tradisional, isu-isu keamanan pangan dari berbagai produk rekombinan, regulasi dan paten terkait dengan organisme transgenik dan produk rekombinan. | | |

| | | |
|---|--------------------------------------|----------------|
| THP030832 | Teknologi Pengolahan Nabati | 3 (2-1) |
| <p>Mata kuliah ini mencakup teknologi pengolahan berbasis bahan nabati meliputi komoditas tanaman pangan (umbi-umbian, sereal, dan kacang-kacangan), komoditas sagu, komoditas perkebunan (kelapa, kelapa sawit, teh, kopi, cokelat, tebu), komoditas hortikultura (sayuran, buah-buahan), bumbu dan rempah, serta rumput laut dan komoditas lainnya yang penting. Teknologi pengolahan komoditas mencakup pascapanen dan fisiologi bahan, karakteristik bahan, proses pengolahan menjadi berbagai produk dan bahan fungsional pangan; serta eksplorasi keunggulan komoditas.</p> | | |
| THP030833 | Gizi dan Kesehatan Masyarakat | 3 (2-1) |
| <p>Pembahasan tentang Permasalahan Gizi Masyarakat dan Ketahanan Pangan, Program Perbaikan gizi dan Diversifikasi Pangan, Epidemiologi Gizi, Menu seimbang dan PPH. Menjelaskan tentang Perhitungan kebutuhan dan kecukupan gizi (AKG), serta gizi untuk kelompok khusus. Metodologi penilaian status gizi masyarakat. Tinjauan tentang malnutrisi, penyakit degeneratif dan indikator kesehatan masyarakat.</p> | | |
| THP030834 | Pangan fungsional | 2 (2-0) |
| <p>Memberikan pengertian tentang bahan pangan yang memiliki manfaat kesehatan, terutama eksplorasi sumber daya lokal untuk diolah menjadi bahan pangan yang memiliki manfaat kesehatan akibat komponen bioaktif yang terkandung di dalamnya. Selain itu juga dibahas hubungan antara pangan, gizi dan kesehatan; khasiat komponen bioaktif dalam mencegah gangguan kesehatan, jenis pangan fungsional; prinsip-prinsip pengolahan dan analisis produk; serta teknologi pengembangan produk pangan fungsional.</p> | | |
| THP030835 | Teknologi Fermentasi | 3 (2-1) |
| <p>Memberikan pengetahuan dasar mengenai produk olahan yang proses pengolahannya menggunakan mikroorganisme. Pengolahan dan pengembangan produk olahan fermentasi baik secara tradisional maupun modern, meliputi fermentasi buah dan sayuran, umbi-umbian dan biji-bijian, serta produk-produk hewani. Cara pengendalian proses, penentuan mutu produk akhir.</p> | | |
| THP030836 | Teknologi Pengolahan Hewani | 3 (2-1) |
| <p>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.</p> | | |
| THP030837 | Penyuluhan Pangan | 3 (2-1) |
| <p>Mata kuliah yang membahas tentang prinsip dan konsep perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan evaluasi dalam Penyuluhan dan Promosi Gizi Pangan. Mata kuliah ini juga mengkaji konsep perilaku dan sosio budaya dalam hubungannya dengan masalah gizi dan kesehatan; metode serta strategi Penyuluhan dan Promosi; mendesain materi, media, serta teknik pendekatan (perorangan, kelompok dan massal).</p> | | |
| THP030838 | Ketahanan Pangan | 2 (2-0) |
| <p>Konsep ketahanan pangan berdasarkan undang-undang atau peraturan yang berlaku, faktor-faktor yang mempengaruhi ketahanan pangan, upaya pencapaian ketahanan pangan. Analisis kerawanan dan ketahanan pangan tingkat rumah tangga/masyarakat dan wilayah.</p> | | |
| THP030839 | Teknologi Bioenergi | 3 (2-1) |
| <p>Mata kuliah teknologi bioenergi bertujuan untuk mengenalkan beberapa aspek mengenai sumber dan teknologi energi yang terbarukan. Materi meliputi kebutuhan dan suplai energi nasional, metodologi perencanaan energi, informasi kebutuhan perencanaan energi, sumber-sumber energi terbarukan terutama sebagai alternatif pengganti sumber energi fosil dan nuklir. Sumber bioenergi yang termasuk dalam pembahasan adalah biomassa, bioethanol, biofuel dan biogas dari limbah pertanian dan kehutanan.</p> | | |
| THP030840 | Perilaku Konsumen | 3 (2-1) |
| <p>Mata kuliah ini membahas masalah tentang perilaku konsumen berdasarkan pengertiannya, konsep dan teori perilaku untuk memahami perilaku konsumen, faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen untuk mengembangkan strategi Pemasaran, tipe-tipe konsumen dan segmentasi pasar, teori tentang pengambilan keputusan konsumen, strategi pemasaran, konsumerisme, Undang-undang Perlindungan Konsumen, Etika Bisnis dan tanggungjawab sosial perusahaan</p> | | |

PENUTUP

Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian ini disusun berdasarkan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan sesuai dengan standar minimum pendidikan Sarjana Teknologi Hasil Pertanian yang telah ditetapkan oleh perhimpunan profesi bidang ilmu yaitu Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Diharapkan kurikulum ini dapat meningkatkan daya saing lulusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas KH. A. Wahab Hasbullah terutama tidak hanya dalam menghadapi pasar tenaga kerja yang kian terbuka tetapi juga dalam menciptakan lulusan-lulusan yang mampu menciptakan lapangan pekerjaan baru di bidang pengolahan hasil pertanian. Kurikulum ini bersifat dinamis dan dapat disempurnakan secara terus menerus sesuai dengan perkembangan kebijakan dan peraturan pendidikan nasional