

**KURIKULUM  
PROGRAM STUDI  
TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

**SARJANA**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MULAWARMAN**

**2023**

### A. Identitas Program Studi

1	Perguruan Tinggi	Universitas Mulawarman
2	Fakultas	Pertanian
3	Program Studi	Teknologi Hasil Pertanian
4	Kode Program Studi	41231
5	Strata	S1
8	Alamat	Gedung Lab Terpadu Jl. Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua Universitas Mulawarman Samarinda
9	Nomor Telpon	082119930460
10	Alamat e-mail	thp@faperta.unmul.ac.id
11	Website	<a href="http://yin.thp.unmul.ac.id/">http://yin.thp.unmul.ac.id/</a>
12	Tahun dan Izin/SK Pendirian serta SK Perpanjangan terakhir.	Pendirian PS THP Tahun 2004 (No. 1364/D/T/2004) Perpanjangan PS THP Tahun 2006 (No. 2185/D/T/2006)
13	Tahun dan Nomor SK Akreditasi BAN PT dan atau LAM (SK terakhir)	Baik Sekali Tahun 2023-2028 No. 3631/SK/BAN-PT/Ak/S/IX/2023
14	Tahun dan SK Akreditasi/Sertifikasi Internasional	-

### B. Identitas Ketua Program Studi

1	Nama	Dr. Miftakhur Rohmah, SP., MP.
2	Jabatan	Lektor Kepala
3	No. SK Penugasan	2394/UN17/HK/2021
4	Tanggal Mulai Penugasan	01 Juli 2021
5	Tanggal Selesai Penugasan	30 Juni 2025
6	Nomor HP/WA	081226911747

### C. Evaluasi Kurikulum dan *Tracer Study*

Evaluasi menjadi salah satu tahapan dalam pelaksanaan kurikulum dan dilakukan setelah kurikulum diterapkan. Kurikulum berbasis KKNI telah diterapkan sejak 2018 dan saat ini telah menghasilkan lulusan sebagai hasil proses pembelajaran yang dilakukan dengan standar kurikulum 2018. Evaluasi kurikulum dilakukan dengan beberapa cara:

1. Mempertimbangkan masukan stakeholder
2. Mengevaluasi tracer-studi untuk mendeskripsikan daya saing lulusan THP
3. Mengevaluasi hasil pembelajaran

Tracer-study dilakukan dengan pengisian melalui laman UPT Perkasa Unmul (<http://perkasa.unmul.ac.>), serta sosialisasi pada alumni melalui himpunan alumni dan saat yudisium. Hasil tracer study menunjukkan bahwa waktu tunggu lulusan dalam mendapatkan pekerjaan pertama kurang dari 6 bulan rata-rata 74%. Relevansi bidang pekerjaan dengan kompetensi lulusan mencapai relevansi tinggi 64,20% sedangkan sejumlah 23,46% mempunyai relevansi sedang dengan ranah kompetensi PS THP. Relevansi bidang pekerjaan terkait juga dengan kondisi pandemi yang menyebabkan jumlah lapangan kerja berkurang, sehingga bidang pekerjaan yang tersedia tidak selalu relevan dengan bidang THP. Hasil tracer study juga menunjukkan bahwa 86,5% lulusan PS THP bekerja di perusahaan nasional atau swasta berbadan hukum.

Berdasarkan hasil survei kepuasan pengguna lulusan, 60% sangat puas dengan etika alumni THP, lebih dari 50% pengguna lulusan menyatakan keahlian pada bidang ilmu kompetensi utama (BI) berada pada level sangat baik. Secara berturut-turut, pengguna lulusan menyatakan bahwa alumni memiliki kemampuan penggunaan teknologi informasi (TI), kemampuan berkomunikasi (KB), kemampuan bekerja sama (KS), dan pengembangan diri yang sangat baik. Hasil survei kepuasan pengguna mengindikasikan bahwa masih perlu peningkatan kemampuan

PS THP juga mendengarkan masukan dari stakeholder dan pengguna lulusan serta alumni dan mahasiswa PS THP dalam FGD yang dilakukan untuk evaluasi kurikulum. Dalam masukan yang diberikan, perbaikan perlu diberikan pada peningkatan kemampuan berkomunikasi, kemampuan berbahasa asing khususnya Bahasa Inggris, peningkatan minat, sikap-mental dan kemampuan wirausaha serta softskill lain yang mendukung kemampuan wirausaha.

Berdasar masukan yang diberikan tersebut, perlu dilakukan perbaikan kurikulum THP 2018. Perbaikan yang dilakukan dalam bentuk perubahan dan penambahan mata kuliah, perubahan bobot SKS, perubahan penempatan semester, juga perubahan capaian pembelajaran, RPS dan materi perkuliahan.

### Hasil evaluasi pelaksanaan kurikulum

Kurikulum 2018 yang sedang berjalan, disusun untuk memenuhi Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia dan disesuaikan dengan klasifikasi kurikulum berdasarkan organisasi profesi bidang Ilmu dan Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian (Persatuan Ahli Teknologi Pangan Indonesia). Tahun 2020, Menteri Pendidikan meluncurkan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang wajib diikuti oleh semua perguruan tinggi, menjadi bagian penilaian Indikator Kinerja Utama dan diintegrasikan dalam Kurikulum Perguruan Tinggi PS THP Fakultas Pertanian Unmul telah melalui sejumlah lokakarya, FGD dan survei untuk melakukan evaluasi pelaksanaan kurikulum 2018. Adapun rekapitulasi masukan terhadap pelaksanaan kurikulum sebagai berikut:

**Tabel 1.3 Hasil Masukan Lokakarya**

No	Ranah Kompetensi Inti	Deskripsi	Hasil Masukan Lokakarya
1	Kimia dan analisis pangan/hasil pertanian	Menjelaskan kejadian kimia utama yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen pangan/hasil pertanian	Sesuai/Relevan
		Menjelaskan cara pengendalian reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan/hasil pertanian	Sesuai/Relevan
		Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan/hasil pertanian.	Sesuai/Relevan
		Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis pangan/hasil pertanian	Sesuai/Relevan
		Memiliki keterampilan dalam melakukan berbagai teknik analisis kimia dasar dan terapan pada bahan pangan/ hasil pertanian	Sesuai/Relevan
		Memilih teknik analisis pangan/hasil pertanian yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan.	Sesuai/Relevan
2	Biologi, Mikrobiologi dan Keamanan pangan/hasil pertanian	Mengidentifikasi mikroba patogen dan penyebab kerusakan pangan/hasil pertanian serta kondisi pertumbuhannya	Sesuai/Relevan
		Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba	Relevan dengan penambahan iklim Tropika Lembap memiliki mikroflora yang berbeda, sehingga studi kasus dapat lebih disajikan secara spesifik.*)

No	Ranah Kompetensi Inti	Deskripsi	Hasil Masukan Lokakarya
2	Biologi, Mikrobiologi dan Keamanan pangan/hasil pertanian	Mengidentifikasi kondisi untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan patogen	Sesuai/Relevan
		Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan/hasil pertanian dengan proses fermentasi	Relevan dengan penambahan iklim Tropika Lembap memiliki mikro flora dan produk yang unik, sehingga studi kasus dapat lebih disajikan secara spesifik.*)
		Menjelaskan dan memiliki keterampilan dalam melakukan teknik analisis mikrobiologi dalam bahan pangan/hasil pertanian	Sesuai/Relevan
3	Rekayasa dan proses pengolahan pangan/hasil pertanian	Menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredient dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan	Sesuai/Relevan
		Menjelaskan mekanisme kerusakan bahanpangan/hasil pertanian dan mengidentifikasi cara Pengendaliannya	Sesuai/Relevan
		Menjelaskan kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan pangan/hasil pertanian.	Sesuai/Relevan
		menjelaskan prinsip proses transfer panas dan massadalam proses pengolahan pangan/hasil pertanian.	Sesuai/Relevan

#### D. Landasan Perancangan dan Pengembangan Kurikulum

Inovasi pembelajaran berbasis keunggulan dan kearifan lokal ini didasarkan pada enam prinsip, yaitu:

1. **Berpusat pada potensi, perkembangan, kebutuhan, dan kepentingan peserta didik dan lingkungannya.** Kurikulum dikembangkan berdasarkan prinsip bahwa mahasiswa memiliki posisi sentral untuk mengembangkan kompetensinya agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.
2. **Memperhatikan keragaman karakteristik mahasiswa, budaya dan kondisi wilayah.** Pengembangan pembelajaran ini dilakukan tanpa membedakan agama, suku, budaya dan adat istiadat, serta status sosial ekonomi dan gender. Kurikulum meliputi substansi komponen muatan wajib kurikulum, muatan lokal, dan pengembangan diri secara terpadu, serta disusun dalam keterkaitan dan kesinambungan yang bermakna dan tepat antar substansi.
3. **Keseimbangan antara kepentingan nasional dan kepentingan daerah.** Kurikulum dikembangkan dengan memperhatikan kepentingan nasional dan 5 kepentingan daerah untuk membangun kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara. Kepentingan nasional dan kepentingan daerah harus saling mengisi dan memberdayakan sejalan dengan motto Bhineka Tunggal Ika dalam kerangka Negara Kesatuan Republik Indonesia.
4. **Berfokus pada revitalisasi kurikulum untuk menciptakan lulusan yang kompetitif.** Pengembangan pembelajaran dilakukan diantaranya peningkatan aspek kelembagaan, kurikulum dan proses sistem pembelajaran, rekrutmen calon mahasiswa, penguatan kapasitas sumber daya manusia, penguatan infrastruktur, sistem penjaminan mutu.
5. **Bertumpu pada Implementasi inovasi pembelajaran.** pengembangan sistem pendidikan dan pembelajaran berbasis keunggulan dan kearifan loka diimplementasikan dalam kerangka pembelajaran berbasis lingkungan dunia nyata, pengembangan lingkungan belajar virtual, peningkatan sumber belajar, peningkatan kapasitas dan produktivitas ilmiah-publikasi, peningkatan kapasitas sumber daya manusia dalam pelaksanaan paradigma pendidikan, peningkatan kapasitas penjaminan mutu pendidikan, dan peningkatan kapasitas dan infrastruktur teknologi informasi.
6. **Berkemampuan untuk menyesuaikan diri dengan perkembangan jaman.** Berdasarkan kekuatan sejarah pendidikan di Indonesia dan karakteristik belajar, mahasiswa saat ini membutuhkan fasilitas pembelajaran multi-modality, layanan cepat, belajar kapan saja dan di mana saja. Inovasi pembelajaran yang dapat mengakomodasi kebutuhan mahasiswa tersebut dapat dilakukan dengan berbasis keunggulan dan kearifan lokal dengan student centered learning (SCL). Berbasis keunggulan dan kearifan lokal bertujuan untuk mencapai kemampuan belajar untuk belajar (learning to learn)

### **Landasan Filosofis**

Pola Ilmiah Pokok (PIP) Universitas Mulawarman adalah “Hutan Tropika Basah dan Lingkungannya” adalah penciri Universitas Mulawarman yang bisa membedakan dengan universitas lain di Kalimantan, di Indonesia atau di dunia. Berdasarkan hal tersebut, kurikulum dikembangkan dengan filosofi sebagai berikut: (1) Pendidikan adalah suatu proses pemanusiaan peserta didik dalam harkat dan martabat kemanusiaannya. Pendidikan ditujukan untuk mengembangkan kecerdasan spiritual kecerdasan hati, kecerdasan intelektual, kecemerlangan akademik, melalui pendidikan disiplin ilmu baik secara instructional effect dan nurturant effect; (2) Pendidikan adalah merupakan transformasi budaya, pendidikan berakar pada budaya bangsa untuk membangun kehidupan bangsa masa kini dan masa mendatang. Peserta didik adalah pewaris budaya bangsa yang kreatif; (3) Pendidikan adalah untuk membangun kehidupan masa kini dan masa depan yang lebih baik dari masa lalu dengan berbagai kemampuan intelektual, kemampuan berkomunikasi, sikap sosial, kepedulian, dan berpartisipasi untuk membangun kehidupan masyarakat dan bangsa yang lebih baik.

### **Landasan Sosiologis**

Landasan bagi pengembangan kurikulum sebagai perangkat pendidikan yang terdiri dari tujuan, materi, kegiatan belajar dan lingkungan belajar yang positif bagi perolehan pengalaman pembelajar yang relevan dengan perkembangan personal dan sosial pembelajar. Kurikulum harus mampu mewariskan kebudayaan dari satu generasi ke generasi berikutnya di tengah terpaan pengaruh globalisasi yang terus mengikis eksistensi kebudayaan lokal. Kompetensi yang wajib dimiliki oleh calon profesional di abad ke-21 ini dengan penguasaan minimal tiga kompetensi yaitu, minimisasi budaya (cultural minimization, yaitu kemampuan kontrol diri dan menyesuaikan dengan standar, dalam kondisi bekerja pada tataran internasional) adaptasi budaya (cultural adaptation), serta integrasi budaya (cultural integration)

### **Landasan Psikologis**

Kurikulum mampu mendorong secara terus-menerus keingintahuan mahasiswa dan dapat memotivasi belajar sepanjang hayat; kurikulum yang dapat memfasilitasi mahasiswa belajar sehingga mampu menyadari peran dan fungsinya dalam lingkungannya; kurikulum yang dapat menyebabkan mahasiswa berpikir kritis, dan berpikir tingkat dan melakukan penalaran tingkat tinggi (higher order thinking); kurikulum yang mampu mengoptimalkan pengembangan potensi mahasiswa menjadi manusia yang diinginkan (Zais, 1976, p. 200); kurikulum yang mampu memfasilitasi mahasiswa belajar menjadi manusia yang paripurna, yakni manusia yang bebas, bertanggung jawab, percaya diri, bermoral atau berakhlak mulia, mampu berkolaborasi, toleran, dan menjadi manusia yang terdidik penuh determinasi kontribusi untuk tercapainya cita-cita dalam pembukaan UUD 1945.

**Landasan Yuridis**

- 1) Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
- 2) Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
- 3) Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012, Tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI);
- 4) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013, Tentang Penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi;
- 5) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020, Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
- 6) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2020, Tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi;
- 7) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor Tahun 2020, Tentang Pendirian, Perubahan, Pembubaran PTN, dan Pendirian, Perubahan, Pencabutan Izin PTS;
- 8) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2014, Tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi, Dan Sertifikat Profesi Pendidikan Tinggi;
- 9) Buku Panduan Penyusunan KPT di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar Kampus Merdeka, Ditjen Belmawa, Dikti-Kemendikbud, 2020.
- 10) Peraturan Rektor Universitas Mulawarman No 17 tahun 2020 tentang Penyelenggaraan Pendidikan dan Pengajaran, Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Kampus Merdeka dan Merdeka Belajar.

## E. Visi, Misi, Tujuan

### **VISI**

Pusat Pengelolaan Sumber Daya dan Pengembangan Ilmu Pengetahuan Bidang Teknologi Hasil Pertanian Yang Unggul dan Berciri Khas Tropika Lembab

### **MISI**

1. Mengelola Sumber Daya Kelembagaan, Manusia, dan Fasilitas untuk Meningkatkan Kualitas Mahasiswa, Lulusan, Dosen, dan Memperluas Kemitraan
2. Menyelenggarakan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Untuk Mengembangkan Ilmu dan Teknologi Hasil Pertanian yang Bermanfaat bagi Masyarakat dan Menunjang Pengembangan Kurikulum
3. Meningkatkan Produktivitas Luaran dan Dampak di bidang Teknologi Hasil Pertanian yang Memiliki Keunggulan Kompetitif Mengacu pada Kekhasan Tematik Tropika Lembab

### **SASARAN DAN TUJUAN**

**Sasaran 1.** Mengelola dan Meningkatkan Kualitas Dosen dan Tendik dan Memperluas Kemitraan

Tujuan 1.1 : meningkatkan jumlah dan kualifikasi Dosen Praktisi

Tujuan 1.2 : meningkatkan jumlah dan kualifikasi praktisi industri mengajar di PS

Tujuan 1.3 : menyeimbangkan beban pembimbingan mahasiswa antar dosen dan sejauh mungkin menyesuaikan dengan aturan yang berlaku.

Tujuan 1.4 : menyeimbangkan beban pengajaran DTPS dan menyesuaikan dengan aturan yang berlaku

Tujuan 1.5 : menyeimbangkan beban tugas tambahan DTPS secara merata

Tujuan 1.6 : mendata dan mendukung pencapaian rekognisi/penghargaan DTPS

Tujuan 1.7 : berupaya memberikan pelatihan laboran reguler setiap tahun

Tujuan 1.8 : berupaya melakukan penyegaran kemampuan tendik secara reguler setiap tahun

**Sasaran 2.** Mengelola dan Meningkatkan Kualitas Mahasiswa

Tujuan 2.1: mendata dan mendukung program penelitian DTPS yang melibatkan mahasiswa

Tujuan 2.2: mendata dan mendukung program PkM DTPS yang melibatkan mahasiswa

Tujuan 2.3: membina kepesertaan himpunan mahasiswa di program hibah kompetitif mahasiswa

Tujuan 2.4: mendukung mahasiswa dalam mengikuti lomba-lomba tingkat nasional dan internasional

Tujuan 2.5: memfasilitasi mahasiswa dalam mengikuti program MBKM

**Sasaran 3.** Mengelola Sumber Daya Fasilitas dan Keuangan

Tujuan 3.1: Mengelola dan Mendata Alokasi Keuangan PNB/Bantuan Operasional Perguruan Tinggi Negeri (BOPTN) untuk Operasional PS

Tujuan 3.2: Mendata Alokasi Keuangan PNB/BOPTN untuk Operasional Mahasiswa

Tujuan 3.3: Mendata Alokasi Keuangan PNB/BOPTN untuk Penelitian

Tujuan 3.4: Mendata Alokasi Keuangan PNB/BOPTN untuk PkM

Tujuan 3.5: Mendata Alokasi Keuangan PNB/BOPTN untuk Investasi SDM, Sarana, Prasarana

Tujuan 3.6: Merencanakan Penambahan dan Mengelola Fasilitas Laboratorium

Tujuan 3.7: Merencanakan dan Memulai Program Akreditasi Laboratorium

**Sasaran 4.** Menyelenggarakan dan Mengembangkan Pengajaran, Penelitian dan PkM

Tujuan 4.1: Merealisasikan Buku Kompendium Profesi THP

Tujuan 4.2: Mendorong dan Mendata Publikasi Ilmiah DTSP yang Menjadi Bagian Bahan Ajar

Tujuan 4.3: Melaksanakan Revisi RPS dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) MK yang Menggunakan PBL (Project Based Learning)

Tujuan 4.4: Mendorong dan Mendata Penelitian DTSP

Tujuan 4.5: Mendorong dan Mendata PKM DTSP

**Sasaran 5.** Meningkatkan Produktivitas Luaran di bidang THP Mengacu pada Kekhasan Tematik Tropika Lembap

Tujuan 5.1: Mendorong dan Mendata Publikasi Ilmiah DTSP dan Melibatkan Mahasiswa

Tujuan 5.2: Mendorong dan Mendata Pendaftaran KI DTSP dan Melibatkan Mahasiswa

Tujuan 5.3: Menjaga Parameter Kualitas IPK Rata-rata Mahasiswa  $\geq 3.0$ .

Tujuan 5.4: Menjaga Parameter Kualitas Akreditasi PS Minimal Baik Sekali.

**Sasaran 6.** Meningkatkan Dampak yang Memiliki Keunggulan Kompetitif Mengacu pada Kekhasan Tematik Tropika Lembap

Tujuan 6.1: Mendorong dan Mendata Sitasi Publikasi Ilmiah DTSP

Tujuan 6.2: Mendorong dan Mendata Pemanfaatan Produk DTSP di Masyarakat

Tujuan 6.3: Mendorong dan Mendata Persentase Lulusan bekerja dalam < 6 bulan

Tujuan 6.4: Mendorong dan Mendata Lulusan mendapat gaji pertama setara UMR

Tujuan 6.5: Mendorong dan Mendata Kerja sama Mitra

## F. Profil Lulusan

### a. Profil Lulusan

Profil lulusan PS THP Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman diantaranya adalah Akademisi, Pendidik dan Asisten peneliti; Birokrat dan pelaksana pemerintahan; Praktisi/konsultan industri yang terkait dengan hasil pertanian dan olahannya; wirausaha dibidang yang terkait dengan hasil pertanian dan olahannya

### b. Deskripsi PEO

PEO	Deskripsi
PEO -1	<b>Akademisi, pendidik dan asisten peneliti</b> Kompeten dalam mengembangkan Ilmu dan teknologi hasil pertanian melalui pendidikan, pengajaran dan penelitian
PEO -2	<b>Birokrat dan pelaksana pemerintahan</b> Kompeten dalam mengaplikasikan prinsip ilmu dan teknologi hasil pertanian untuk memecahkan permasalahan masyarakat, negara dan bangsa
PEO -3	<b>Praktisi/konsultan industri yang terkait dengan hasil pertanian dan olahannya</b> Kompeten dalam mengaplikasikan prinsip ilmu dan teknologi hasil pertanian dalam industri hasil pertanian
PEO -4	<b>Wirausaha di bidang yang terkait dengan hasil pertanian dan olahannya</b> Kompeten dalam mengaplikasikan ilmu dan teknologi hasil pertanian dalam berwirausaha

### c. Indikator PEO

PEO	Indikator
PEO -1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mampu merancang dan menjalankan penelitian ilmiah dengan menghasilkan luaran penelitian</li><li>- Memiliki kemampuan mengidentifikasi, menganalisis, mensintesis, dan merumuskan persoalan-persoalan dalam bidang pangan/hasil pertanian</li><li>- Mampu merancang dan mengimplementasikan materi pembelajaran yang efektif dengan perkembangan terbaru dalam bidang pangan/hasil pertanian</li></ul>
PEO -2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Memahami peran teknologi dalam pengembangan sektor pangan/hasil pertanian dan dampaknya terhadap masyarakat</li><li>- Mampu membuat keputusan yang berbasis pada bukti ilmiah dan data yang relevan serta mengevaluasi dampak kebijakan</li><li>- Memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengintegrasikan ilmu teknologi pangan/hasil pertanian kedalam kebijakan dan tindakan yang dapat memecahkan permasalahan masyarakat dan negara dalam konteks pertanian.</li></ul>

PEO -3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memahami struktur industri pertanian dan olahannya, serta rantai pasokan dan proses produksi dalam industri tersebut.</li> <li>- Mampu mengimplementasikan teknologi dan inovasi pertanian dalam produksi dan pengolahan produk pengolahan sehingga pengelolaannya dapat efisien dan berkualitas.</li> <li>- Mampu memastikan produk pertanian memenuhi standar kualitas dan keamanan yang berlaku</li> </ul>
PEO-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mampu mengidentifikasi peluang untuk mengembangkan produk atau layanan yang berbasis pada hasil pertanian dengan mengintegrasikan inovasi teknologi hasil pertanian</li> <li>- Mampu menerapkan praktik keamanan pangan yang sesuai dan berlaku sehingga produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas</li> <li>- Mampu menganalisis pasar, target pasar, dan mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk produk pertanian</li> </ul>

### G. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Kode CPL	Deskripsi
PLO-1	Mampu menjelaskan struktur, fungsi, dan sifat bahan pangan/hasil pertanian, serta perubahannya selama pengolahan dan penyimpanan
PLO-2	Mampu mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya fisik, kimia, biologi, dan mikrobiologi dalam rantai pengolahan pangan/hasil pertanian untuk menjamin mutu dan keamanan produk hasil pertanian sesuai dengan regulasi
PLO-3	Mampu menentukan metode dan menerapkan teknik analisis pangan/hasil pertanian yang tepat dan sesuai dengan tujuan
PLO-4	Mampu menentukan metode penyimpanan, pengolahan, pengawetan, dan pengemasan pangan/hasil pertanian
PLO-5	Mampu merancang penanganan bahan dan proses produksi pangan/hasil pertanian tropis lembab dan lingkungannya secara berkelanjutan
PLO-6	Mampu menganalisis data untuk merancang solusi dalam penanganan bahan atau proses produksi pangan/tropika lembab secara berkelanjutan
PLO-7	Mampu menunjukkan kinerja mandiri dan mengorganisasikan sebuah tim untuk menghasilkan suatu karya dalam bidang pangan/hasil pertanian yang diakui kebermanfaatannya
PLO-8	Menginternalisasi etika akademik sebagai individu profesional

Capaian Pembelajaran Lulusan		Program Education Outcomes (PEO)			
		PEO 1	PEO 2	PEO 3	PEO 4
1.	PLO-1	√	√	√	√
2.	PLO-2	√		√	√
3	PLO-3	√		√	√
4	PLO-4	√		√	√
5	PLO-5	√	√	√	
6	PLO-6	√	√	√	
7	PLO-7	√	√	√	√
8	PLO-8	√	√		

## H. Bahan Kajian

Kode BK	Deskripsi
<b>1</b>	<b>Kimia, Biokimia, Gizi dan Analisis pangan/hasil pertanian</b> Bidang ilmu ini mencakup studi komposisi kimia bahan pangan dan hasil pertanian, serta teknik analisis yang digunakan untuk memahami, mengukur, dan mengontrol sifat kimia produk pangan dan pertanian. Ini adalah disiplin ilmu yang menggabungkan prinsip-prinsip biokimia dengan aspek-aspek terkait pangan, gizi, dan kesehatan manusia. Fokusnya adalah pada pemahaman tentang pengaruh zat-zat kimia dalam makanan terhadap tubuh manusia, baik dalam konteks nutrisi maupun dampaknya terhadap kesehatan.
<b>2</b>	<b>Mikrobiologi pangan/hasil pertanian dan keamanan pangan</b> Bidang ilmu yang berkaitan dengan studi tentang mikroorganisme yang terlibat dalam produksi, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk pangan dan hasil pertanian, serta upaya untuk memastikan keamanan pangan melalui pemahaman, pengendalian, dan pengelolaan mikroorganisme
<b>3</b>	<b>Ilmu pangan/hasil pertanian terapan</b> Disiplin ilmu yang berkaitan dengan aplikasi pengetahuan ilmiah dalam mengelola dan mengoptimalkan produksi, pengolahan, dan distribusi hasil pertanian serta produk pangan. Fokus utama bidang ilmu ini adalah untuk memenuhi kebutuhan pangan, menjaga keberlanjutan pasokan pangan, dan memastikan keamanan pangan
<b>4</b>	<b>Rekayasa teknologi proses pengolahan pangan/hasil pertanian</b> Ilmu yang berfokus pada pengembangan, perancangan, dan optimalisasi proses teknologi dalam pengolahan bahan pangan dan hasil pertanian. Tujuan utama dari bidang ini adalah untuk meningkatkan efisiensi, kualitas, keamanan, dan keberlanjutan dalam pengolahan makanan dan produk pertanian
<b>5</b>	<b>Kecakapan hidup, etika dan profesionalisme</b> Berfokus pada pengembangan keterampilan, norma etika, dan perilaku profesional dalam berbagai konteks kehidupan

## I. Pembentukan Mata Kuliah (MK) dan Penentuan Bobot sks

No	Bahan Kajian	Nama Matakuliah	SKS
1	Kimia, Biokimia, Gizi dan Analisis pangan/hasil pertanian	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kimia Hasil Pertanian I</li> <li>2. Kimia Hasil Pertanian II</li> <li>3. Kimia Fisik Hasil Pertanian</li> <li>4. Kimia Analitik untuk Riset Hasil Pertanian</li> <li>5. Biokimia Hasil Pertanian</li> <li>6. Analisis Kimia Hasil Pertanian</li> <li>7. Gizi Pangan</li> <li>8. Praktikum analisis fisiko kimia hasil pertanian</li> <li>9. Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan</li> <li>10. Teknologi Enzim</li> <li>11. Bahan Tambahan Pangan</li> <li>12. Teknologi Bahan Penyegar</li> <li>13. Teknologi Gula dan Polisakarida</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2-1 SKS</li> <li>2. 2-0 SKS</li> <li>3. 2-0 SKS</li> <li>4. 2-0 SKS</li> <li>5. 2-1 SKS</li> <li>6. 2-0 SKS</li> <li>7. 2-0 SKS</li> <li>8. 0-2 SKS</li> <li>9. 2-1 SKS</li> <li>10. 2-0 SKS</li> <li>11. 2-0 SKS</li> <li>12. 2-0 SKS</li> <li>13. 2-0 SKS</li> </ol>
2	Mikrobiologi pangan/hasil pertanian dan keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biologi Hasil Pertanian</li> <li>2. Mikrobiologi Hasil Pertanian</li> <li>3. Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian</li> <li>4. Analilis Mikrobiologi Hasil Pertanian</li> <li>5. Sanitasi dan Keamanan Industri Pengolahan Pangan</li> <li>6. Teknologi Fermentasi</li> <li>7. Teknologi Bakteri Asam Laktat</li> <li>8. Pengawasan Mutu</li> <li>9. Regulasi Pangan</li> <li>10. Manajemen Mutu Industri Hasil Pertanian</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2-1 SKS</li> <li>2. 2-0 SKS</li> <li>3. 2-0 SKS</li> <li>4. 2-0 SKS</li> <li>5. 2-0 SKS</li> <li>6. 2-0 SKS</li> <li>7. 2-0 SKS</li> <li>8. 2-0 SKS</li> <li>9. 2-0 SKS</li> <li>10. 2-0 SKS</li> </ol>
3	Ilmu pangan/hasil pertanian terapan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengantar Ilmu Pertanian Tropika Lembap</li> <li>2. Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian</li> <li>3. Teknologi proses pengolahan</li> <li>4. Pengembangan Produk dan Pemasaran</li> <li>5. Uji Sensoris</li> <li>6. Pendampingan Skripsi I</li> <li>7. Pendampingan Skripsi II</li> <li>8. Teknologi Fortifikasi Pangan</li> <li>9. Teknologi Pengawetan dan Pengemasan Hasil Pertanian</li> <li>10. Manajemen Pergudangan</li> <li>11. Teknologi dan Manajemen Jasa Boga</li> <li>12. Teknologi dan Manajemen Pangan Halal</li> <li>13. Teknologi Hasil Peternakan dan Perairan</li> <li>14. Teknologi Palma, Karet dan Tembakau</li> <li>15. Teknologi Legum, Sereal dan Umbi</li> <li>16. Teknologi Minyak dan Lemak</li> <li>17. Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri</li> <li>18. Skripsi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2-0 SKS</li> <li>2. 2-0 SKS</li> <li>3. 2-0 SKS</li> <li>4. 1-2 SKS</li> <li>5. 2-1 SKS</li> <li>6. 0-1 SKS</li> <li>7. 0-1 SKS</li> <li>8. 2-0 SKS</li> <li>9. 2-1 SKS</li> <li>10. 2-0 SKS</li> <li>11. 2-0 SKS</li> <li>12. 2-0 SKS</li> <li>13. 2-1 SKS</li> <li>14. 2-0 SKS</li> <li>15. 2-1 SKS</li> <li>16. 2-1 SKS</li> <li>17. 2-1 SKS</li> <li>18. 0-6 SKS</li> </ol>

4	Rekayasa teknologi proses pengolahan pangan/hasil pertanian	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fisika Hasil Pertanian</li> <li>2. Aplikasi komputer untuk industri pertanian</li> <li>3. Statistika Pertanian</li> <li>4. Satuan Operasi</li> <li>5. Ekonomi Teknik</li> <li>6. Alat dan Mesin Pengolahan</li> <li>7. Sifat Fisik Hasil Pertanian</li> <li>8. Metodologi Penelitian</li> <li>9. Rancangan Percobaan</li> <li>10. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen</li> <li>11. Teknologi proses pengolahan</li> <li>12. Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian</li> <li>13. Tata letak dan perancangan pabrik</li> <li>14. Riset Operasi</li> <li>15. Matematika</li> <li>16. Teknologi Pemanfaatan dan Pengelolaan Limbah Industri Pertanian</li> <li>17. Teknologi Pengolahan Pangan Fungsional</li> <li>18. Teknologi Kue dan Roti</li> <li>19. Teknologi Buah dan Sayur</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2-1 SKS</li> <li>2. 0-2 SKS</li> <li>3. 2-1 SKS</li> <li>4. 2-1 SKS</li> <li>5. 2-0 SKS</li> <li>6. 2-0 SKS</li> <li>7. 2-0 SKS</li> <li>8. 2-0 SKS</li> <li>9. 2-0 SKS</li> <li>10. 2-0 SKS</li> <li>11. 2-0 SKS</li> <li>12. 2-1 SKS</li> <li>13. 2-1 SKS</li> <li>14. 2-1 SKS</li> <li>15. 2-0 SKS</li> <li>16. 2-0 SKS</li> <li>17. 2-0 SKS</li> <li>18. 2-1 SKS</li> <li>19. 2-0 SKS</li> </ol>
5	Kecakapan hidup, etika dan profesionalisme	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agama</li> <li>2. Pancasila</li> <li>3. Bahasa Indonesia</li> <li>4. Ilmu Sosial dan Budaya Dasar</li> <li>5. Kewarganegaraan</li> <li>6. Dasar-dasar manajemen</li> <li>7. Bahasa Inggris Pertanian</li> <li>8. Kewirausahaan</li> <li>9. PKL</li> <li>10. KKN</li> <li>11. Seminar</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2-1 SKS</li> <li>2. 2-0 SKS</li> <li>3. 2-0 SKS</li> <li>4. 2-0 SKS</li> <li>5. 2-0 SKS</li> <li>6. 2-0 SKS</li> <li>7. 2-1 SKS</li> <li>8. 2-0 SKS</li> <li>9. 0-2 SKS</li> <li>10. 0-4 SKS</li> <li>11. 0-2 SKS</li> </ol>

**Tabel. Sinkronisasi Matakuliah dengan Capaian Pembelajaran Lulus (CPL)**

No	Mata kuliah	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)/Program Learning Outcomes (PLO)							
		PLO-1	PLO-2	PLO-3	PLO-4	PLO-5	PLO-6	PLO-7	PLO-8
<b><i>Mata Kuliah Wajib</i></b>									
1	Agama (3 SKS)								3
2	Pancasila (2 SKS)								3
3	Bahasa Indonesia (2 SKS)								1
4	Ilmu Sosial dan Budaya Dasar (2 SKS)							1	2
5	Pengantar Ilmu Pertanian Tropika Lembap (2 SKS)			1		2			
6	Biologi Hasil Pertanian (3 SKS)	1	1						
7	Kimia Hasil Pertanian I (3 SKS)	2							
8	Matematika (2 SKS)					1			1
9	Kewarganegaraan (2 SKS)								3
10	Bahasa Inggris Pertanian (3 SKS)								
11	Kewirausahaan (2 SKS)							1	
12	Dasar-dasar Manajemen (2 SKS)							1	
13	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian (2 SKS)	2	2						
14	Mikrobiologi Hasil Pertanian (2 SKS)		3						
15	Fisika Hasil Pertanian (3 SKS)	3							
16	Aplikasi Komputer untuk Industri Pertanian			1				1	
17	Kimia Fisik Hasil Pertanian (2 SKS)	3							
18	Kimia Analitik untuk Riset Hasil Pertanian	2							
19	Statistika Pertanian (3 sks)			2			2		
20	Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian		3		2				
21	Kimia Hasil Pertanian II (2 sks)	1	2						
22	Sifat Fisik Hasil Pertanian (2 sks)	2							
23	Satuan Operasi (3 sks)			2			3		
24	Biokimia Hasil Pertanian (3 sks)	2							

25	Gizi Pangan (2 SKS)	1							
26	Ekonomi Teknik (2 SKS)					2	2		
27	Pengawasan Mutu (2 SKS)		3						
28	Alat dan Mesin Pengolahan (2 SKS)					3	2		
29	Metodologi Penelitian (3 sks)			2					
30	Rancangan Percobaan (3 sks)			2			3		
31	Analisis Kimia Hasil Pertanian (2 sks)			2					
32	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (2 sks)	1							
33	Sanitasi dan Keamanan Industri pengolahan Pangan (2 SKS)		3						
34	Teknologi Proses Pengolahan (2 SKS)				3				
35	Praktikum Analisis Fisiko Kimia Hasil Pertanian (2 SKS)	2						2	
36	Analisis Mikrobiologi Hasil Pertanian		2				1		
37	Riset Operasi (2 sks)			3			1		
38	Tata Letak dan Perancangan Pabrik (2 SKS)			1					
39	Teknologi Pengawetan dan Pengemasan Hasil Pertanian (2 SKS)				3				
40	Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian				3				
41	Uji Sensoris			2			2		
42	Regulasi Pangan (2 SKS)		1						
43	Pengembangan Produk dan Pemasaran	1		1		2			
44	Praktikum Pendampingan Skripsi I (1 sks)								
45	Praktikum Pendampingan Skripsi II (1 sks)					3		1	
46	Praktek Kerja Lapangan (2 sks)							3	
47	KKN/KKN Tematik (4 sks)							3	3
48	Seminar (2 sks)							1	1
49	Skripsi (6 sks)	2	2	2	2	2	2	2	2

<i>Nama Mata Kuliah Pilihan</i>									
1	Teknologi Bahan Penyegar	1			1				
2	Teknologi Buah dan Sayur				1				
3	Teknologi Gula dan Polisakarida	2			1				
4	Teknologi Legum, Serealia dan Umbi								
5	Teknologi Palma, Karet dan Tembakau					1			
6	Teknologi Hasil Peternakan dan Perairan		2		1				
7	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan (3 sks)			1					
8	Teknologi Minyak dan Lemak	2							
9	Teknologi Fermentasi				1				
10	Manajemen Mutu Industri Hasil Pertanian		3						
11	Teknologi Pengolahan Pangan Fungsional			1	2				
12	Teknologi bakteri Asam Laktat		1						
13	Teknologi Fortifikasi Pangan			2	1				
14	Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri							1	
15	Teknologi Kue dan Roti					1		1	
16	Teknologi Penanganan dan Pengolahan Limbah Industri Pertanian		2	2					
17	Teknologi Enzim	2		1					
18	Manajemen Pergudangan				3	1			
19	Teknologi dan Manajemen Pangan Halal								
20	Teknologi dan Manajemen Jasa Boga				1			1	
21	Bahan Tambahan Pangan (2 SKS)		1		1				
	Topik Terpilih 1 (2 sks)								
	Topik Terpilih 2 (3 sks)								
	Topik Terpilih 3 (4 sks)								
	Topik Terpilih 4 (6 sks)								

## **J. Matriks dan Peta Kurikulum (Struktur Kurikulum)**

Struktur Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian mengandung unsur sebagai berikut :

- i. Mata Kuliah Penguatan Karakter;
- ii. Mata Kuliah Bidang Program Studi terkait;
- iii. Mata Kuliah Lintas Bidang dalam 1 (satu) rumpun ilmu;
- iv. Mata Kuliah Lintas bidang lintas rumpun;

**b. Matrik Kurikulum yang mengakomodasi Program MBKM**

Semester	Jumlah sks	PROGRAM PEMBELAJARAN DALAM PRODI										PROGRAM MB-KM *)					
												Dalam PT	PT Lain	Non-PT			
1	2	3										4	5	6			
VIII																	
VII	13	22030367 1W001 1 Sks	MU00006 03W007 4 Sks	2203036 72W003 2 Sks	2203036 76W004 6 Sks									MBKM Free Form 2-20 SKS	MBKM Free Form 2-20 SKS	MBKM Free Form 2-20 SKS	
VI	24	22030366 1W001 1 Sks	22030366 3W002 3 Sks	2203036 63W003 3 Sks	2203036 62W004 2 Sks	MK pilihan Maks 14 Sks								MBKM Free Form 2-20 SKS	MBKM Free Form 2-20 SKS	MBKM Free Form 2-20 SKS	
V	24	22030365 3W001 3 Sks	22030365 3W002 3 Sks	2203036 52W003 2 Sks	2203036 52W004 2 Sks	2203036 52W005 2 Sks	MK pilihan Maks 12 Sks										
IV	21	22030364 3W001 3 Sks	22030364 3W002 3 Sks	2203036 42W003 2 Sks	2203036 42W004 2 Sks	2203036 43W005 3 Sks	2203036 42W006 2 Sks	2203036 42W007 2 Sks	22030364 2W008 2 Sks	22030364 2W009 2 Sks				TIDAK DIPERBOLEHKAN MENGIKUTI PROGRAM MBKM <b>KECUALI</b> MENGIKUTI PERKULIAHAN PADA PROGRAM STUDI DI LINGKUNGAN UPI ATAU MENGIKUTI PERTUKARAN			
III	21	22030363 2W001 3 Sks	22030363 2W002 2 Sks	2203036 33W003 3 Sks	2203036 32W004 2 Sks	2203036 32W005 3 Sks	2203036 32W006 2 Sks	2203036 32W007 2 Sks	22030363 3W008 2 Sks	22030363 2W009 2 Sks							
II	22	MU00006 02W003 2 Sks	22030362 3W002 3 Sks	2203036 23W003 3 Sks	2203036 22W004 2 Sks	2203036 22W005 2 Sks	2203036 22W006 2 Sks	2203036 22W007 2 Sks	22030362 2W008 2 sks	22030362 2W009 2 sks	22030362 2W010 2 sks						

													MAHASISWA
I	19	MU00006 03W001	MU000060 2W002	MU0000 602W004	MU00006 02W006	22030361 2W005	22030361 3W006	22030361 3W007	220303612 W008				
		3 Sks	2 Sks	2 Sks	2 Sks	2 Sks	3 Sks	3 Sks	2 Sks				

Keterangan: \*) Khusus untuk Program Sarjana

**Tabel. Daftar Mata Kuliah Wajib**

No	Kode Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	SKS		
			Kuliah	Praktikum	Total SKS
1	MU0000603W001	Agama	2	1	3
2	MU0000602W002	Pancasila	2	0	2
3	MU0000602W004	Bahasa Indonesia	2	0	2
4	MU0000602W006	Ilmu Sosial dan Budaya Dasar	2	0	2
5	220303612W005	Pengantar Ilmu Pertanian Tropika Lembap	2	0	2
6	220303613W006	Biologi Hasil Pertanian	2	1	3
7	220303613W007	Kimia Hasil Pertanian I	2	1	3
8	220303612W008	Matematika	2	0	2
9	MU0000602W003	Kewarganegaraan	2	0	2
10	220303623W002	Bahasa Inggris Pertanian	2	1	3
11	220303623W003	Dasar-Dasar Manajemen	2	0	2
12	220303622W004	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	2	0	2
13	220303622W005	Mikrobiologi Hasil Pertanian	2	0	2
14	220303622W006	Kimia Hasil pertanian II	2	0	2
15	220303622W007	Aplikasi Komputer untuk Industri Pertanian	0	2	2
16	220303622W008	Kimia Fisik Hasil Pertanian	2	0	2

17	220303622W009	Kimia Analitik untuk Riset Hasil Pertanian	2	0	2
18	220303622W010	Fisika Hasil Pertanian	2	1	3
19	220303632W001	Statistika Pertanian	2	1	3
20	220303632W002	Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian	2	0	2
21	220303633W003	Satuan Operasi	2	1	3
22	220303632W004	Ekonomi Teknik	2	0	2
23	220303633W005	Biokimia Hasil Pertanian	2	1	3
24	220303632W006	Alat dan Mesin Pengolahan	2	0	2
25	220303632W007	Sifat Fisik Hasil Pertanian	2	0	2
26	220303632W008	Pengawasan Mutu	2	0	2
27	220303632W009	Analisis Kimia Hasil Pertanian	2	0	2
28	220303643W001	Metodologi Penelitian	2	1	3
29	220303643W002	Rancangan Percobaan	2	1	3
30	220303642W003	Sanitasi dan Keamanan Industri Pengolahan Pangan	2	0	2
31	220303642W004	Regulasi Pangan	2	0	2
32	220303643W005	Analisis Mikrobiologi Hasil Pertanian	1	2	3
33	220303642W006	Gizi Pangan	2	0	2
34	220303642W007	Praktikum Analisis Fisiko Kimia Hasil Pertanian	0	2	2
35	220303642W008	Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen	2	0	2
36	220303642W009	Teknologi Proses Pengolahan	2	0	2
37	220303653W001	Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian	2	1	3
38	220303653W002	Teknologi Pengawetan, Pengemasan, dan Penyimpanan Hasil Pertanian	2	1	3
39	220303652W003	Kewirausahaan	2	0	2
40	220303652W004	Tata Letak dan Perancangan Pabrik	2	0	2

41	220303652W005	Praktek Kerja Lapang	0	2	2
42	220303661W001	Pendampingan Skripsi I	0	1	1
43	220303663W002	Uji Sensoris	2	1	3
44	220303663W003	Pengembangan Produk dan Pemasaran	1	2	3
45	220303662W004	Riset Operasi	2	1	3
46	220303671W001	Pendampingan Skripsi II	0	1	1
47	MU0000603W007	Seminar	0	2	2
48	220303672W003	Skripsi	0	6	6
49	220303676W004	KKN/KKN Tematik/Membangun Desa/Tugas Kemanusiaan	0	4	4

**Tabel. Daftar Mata Kuliah Pilihan Yang Ditawarkan pada Semester Ganjil dan Genap**

No	Kode MK	Mata Kuliah Pilihan Semester Ganjil	SKS	Kode MK	Mata Kuliah Pilihan Semester Genap	SKS
1	220303652P006	Teknologi Bahan Penyegar	2-0	220303663P005	Teknologi Buah dan Sayur	2-0
2	220303652P007	Manajemen Mutu Industri Hasil Pertanian	2-0	220303662P006	Teknologi Pengolahan Pangan Fungsional	2-0
3	220303653P008	Teknologi Legum, Sereal dan Umbi	2-1	220303662P007	Teknologi Bakteri Asam Laktat	2-1
4	220303652P009	Teknologi Palma, Karet dan Tembakau	2-0	220303663P008	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan	2-1
5	220303653P010	Teknologi Hasil Peternakan dan Perairan	2-1	220303663P009	Teknologi Rempah dan Minyak Atsiri	2-1
6	220303652P011	Teknologi Fortifikasi Pangan	2-0	220303663P010	Teknologi Kue dan Roti	2-1
7	220303652P012	Teknologi Fermentasi	2-0	220303662P011	Teknologi Enzim	2-0
8	220303652P013	Teknologi Penanganan dan Pengelolaan Limbah Industri Pertanian	2-0	220303662P012	Manajemen Pergudangan	2-0
9	220303653P014	Teknologi Minyak dan Lemak	2-1	220303662P013	Teknologi dan Manajemen Jasa Boga	2-0
10	220303652P015	Bahan Tambahan Pangan	2-0	220303662P014	Teknologi Gula dan Polisakarida	2-0

11		Magang Industri/Tugas Kemanusiaan/Membangun Desa/Kewirausahaan (MBKM Free Form)	2-20	220303662P015	Teknologi dan Manajemen Pangan Halal	2-0
12					Magang Industri/Tugas Kemanusiaan/Membangun Desa/Kewirausahaan (MBKM Free Form)	2-20

## 2. Rencana Implementasi Hak Belajar Maksimum 3 Semester di Luar Prodi

<b>Pembelajaran Mata Kuliah (MK) di luar Program Studi</b>				
<b>No</b>	<b>Menempuh MK</b>	<b>Bobot sks maksimum</b>	<b>Keterangan</b>	
1	Di PS lain di dalam perguruan tinggi	8	MK yg diambil memiliki total bobot sks yg sama, memiliki kesesuaian CPL dan	
2	Di PS yg sama di perguruan tinggi lain	8-20	MK yg diambil memiliki total bobot sks yg sama, melalui MK yg disepakati oleh MOU PS	
3	Di PS yg berbeda di perguruan tinggi lain	4-20	MK yg diambil memiliki total bobot sks yg sama, memiliki kesesuaian CPL dan	
	<b>Total bobot sks</b>	<b>20</b>		

  

<b>Bentuk Kegiatan Pembelajaran di Luar kampus/Perguruan Tinggi</b>				
<b>No</b>	<b>Bentuk Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Pelaksanaan pembelajaran Bobot SKS</b>		<b>Keterangan</b>
		<b>Reguler</b>	<b>MBKM</b>	
1	KP / Magang	2	≤20	Kegiatan Magang MBKM dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
2	KKN/KKNTematik	2	≤20	Kegiatan KKN MBKM yg merupakan perpanjangan KKN-Reguler dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
3	Kewirausahaan	2	≤20	Kegiatan Wirausaha MBKM dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb, termasuk MK Kewirausahaan jika ada.
4	Asisten mengajar di Satuan Pendidikan (AMSP)	4	≤20	Kegiatan AMSP MBKM dpt dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.

**lanjutan**

<b>No</b>	<b>Bentuk Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Pelaksanaan pembelajaran Bobot SKS</b>		<b>Keterangan</b>
		<b>Reguler</b>	<b>MBKM</b>	
<b>5</b>	Penelitian/Riset		$\leq 20$	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
<b>6</b>	Studi/Proyek Independen		$\leq 20$	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
<b>7</b>	Proyek kemanusiaan		$\leq 20$	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
<b>8</b>	Pertukaran Pelajar		$\leq 20$	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.
<b>9</b>	Bela Negara		$\leq 20$	Dapat dikonversikan ke beberapa MK yg memiliki kesesuaian CPL dan waktu kegiatan belajar yg sesuai dg bobot sks MK tsb.

### 3. Manajemen dan Mekanisme Pelaksanaan Kurikulum

#### **Perencanaan**

Perencanaan pelaksanaan kurikulum didasarkan pada Dokumen Standar Pendidikan Unmul yang dilengkapi dengan perangkat pendukung lainnya berupa : buku panduan pendidikan/peraturan akademik, kalender akademik, jadwal kuliah-praktikum, SK mengajar, daftar sarana/prasarana perkuliahan, perangkat pembelajaran (RPS, kontrak perkuliahan).

Persiapan pelaksanaan pembelajaran dilakukan melalui rapat dosen di tingkat Program Studi dengan tujuan pembagian mata kuliah yang akan diampu oleh setiap dosen yang berdasarkan pada kelompok bidang keilmuan. Penyusunan dan pembaharuan RPS disesuaikan dengan silabus matakuliah dan disusun oleh dosen pengampu matakuliah. Selanjutnya dokumen RPS yang telah disusun/diperbaharui akan diserahkan ke PS untuk disahkan. Fakultas mengadakan rapat rutin setiap pergantian semester guna memfinalisasi dokumen-dokumen yang diperlukan seperti SK mengajar, daftar sarana dan prasarana pembelajaran, kalender akademik dan jadwal kuliah-praktikum. Rangkaian kegiatan ini dilaksanakan 1 hingga 2 bulan sebelum pekan pertama perkuliahan dimulai.

#### **Pelaksanaan**

Pelaksanaan kurikulum yang mengacu pada Dokumen Standar Pendidikan Unmul. Pelaksanaan kurikulum dilaksanakan berdasarkan RPS yang disusun oleh tim dosen, dengan memperhatikan ketercapaian CPL pada level MK. Sub-CPMK dan CPMK pada level mata kuliah dirancang untuk mendukung ketercapaian CPL yang dibebankan pada setiap mata kuliah. Perangkat yang mendukung pelaksanaan seperti daftar hadir mahasiswa, daftar hadir dosen, berita acara perubahan jadwal kuliah, checklist sarana/prasarana perkuliahan, data hasil kegiatan perkuliahan yang meliputi kehadiran mahasiswa, dosen dalam perkuliahan, serta kesesuaian materi perkuliahan dengan perolehan nilai mahasiswa, serta instruksi kerja yang berkaitan dengan KKN, PKL dan juga Praktikum. Selanjutnya, kesesuaian isian RPS dan realisasi pembelajaran akan dievaluasi oleh mahasiswa, bagian akademik, dosen, pimpinan PS dan fakultas, sehingga jika ditemukan ketidaksesuaian akan menjadi bahan evaluasi pada tahun akademik berikutnya.

### 4. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

Dokumen RPS Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian disusun dan dilampirkan secara terpisah dari dokumen kurikulum namun menjadi satu kesatuan dari keseluruhan dokumen kurikulum program studi. Akses RPS PS THP dapat dilihat pada link berikut : <https://bit.ly/RPSTHP2022>.

## 5. Evaluasi Kurikulum Program Studi

Evaluasi kurikulum dilakukan setiap tahun atau sebelum memasuki tahun ajaran baru guna melihat kesesuaian kurikulum yang digunakan dengan kebutuhan pengguna lulusan serta melihat kebutuhan kegiatan pembelajaran yang menunjang *softskill* dan *hardskill* mahasiswa. Selain itu, evaluasi juga dilakukan terhadap bentuk pembelajaran, metode pembelajaran, metode penilaian, RPS dan perangkat pembelajaran pendukungnya. Bahan evaluasi yang dijadikan sebagai pengembangan kurikulum seperti struktur mata kuliah profesional, pengembangan bahan ajar/sub materi pada mata kuliah, pengembangan keterampilan dasar substansi mahasiswa serta pelaksanaan kegiatan pembelajaran secara daring, luring dan *blended learning*. Hasil evaluasi kurikulum didapatkan menjadi wadah pemenuhan kebutuhan kampus dan stakeholder, serta pemenuhan terhadap perkembangan Ilmu Pengetahuan dan teknologi (IPTEK) di bidang Teknologi Hasil Pertanian.

Evaluasi dilakukan melalui dua tahap, yaitu tahap formatif dan tahap sumatif. Evaluasi formatif dengan memperhatikan ketercapaian CPL. Ketercapaian CPL dilakukan melalui ketercapaian CPMK dan Sub-CPMK, yang ditetapkan pada awal semester oleh dosen/tim dosen dan Program Studi. Evaluasi juga dilakukan terhadap bentuk pembelajaran, metode pembelajaran, metode penilaian, RPS dan perangkat pembelajaran pendukungnya. Evaluasi sumatif dilakukan secara berkala tiap 4-5 tahun, dengan melibatkan pemangku kepentingan internal dan eksternal, serta direview oleh pakar bidang ilmu program studi, industri, asosiasi, serta sesuai perkembangan IPTEK dan kebutuhan pengguna.

Evaluasi terhadap pelaksanaan kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman mengacu pada Dokumen Standar Pendidikan Unmul. Pada setiap akhir semester dilakukan evaluasi kinerja dosen dalam perkuliahan dan praktikum (EDOM) oleh universitas. Kemudian hasil EDOM tersebut diberikan oleh GJMF kepada setiap PS untuk digunakan sebagai bahan rapat evaluasi ditingkat PS. Proses evaluasi juga dilaksanakan melalui Audit Mutu Internal (AMI) yang dilakukan oleh Lembaga Pengembangan Pendidikan dan Penjaminan Mutu Universitas Mulawarman (LP3M Unmul) yang didampingi oleh Gugus Jaminan Mutu Fakultas (GJMF) Pertanian serta Unit Jaminan Mutu (UJM) PS THP yang dilakukan setiap tahun. Kegiatan AMI tersebut guna mengevaluasi, mengoreksi dan sekaligus meningkatkan kualitas secara berkelanjutan terhadap standar proses pendidikan yang merupakan bentuk implementasi PPEPP (Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian dan Peningkatan). Hasil AMI selanjutnya ditindaklanjuti melalui FGD bersama tim dosen PS THP dan menyusun analisis SWOT sehingga strategi yang akan diambil dapat mengatasi tantangan dan meminimalisir dampak kelemahan kurikulum PS THP.