

Teknologi Pangan



gd. albertus

Program Teknologi Pangan di bawah naungan Fakultas Teknologi Pertanian didirikan tahun 1995 dan sejak tahun 2003 hingga sekarang mendapatkan status terakreditasi A dari Badan Akreditasi Nasional (BAN).

Program Teknologi Pangan bertujuan mendukung program pengembangan sektor agroindustri dalam mencukupi kebutuhan pangan, tanpa mengabaikan kelestarian sumber pangan. Industri pangan termasuk sektor yang berkembang pesat dan memiliki kontribusi penting dalam perekonomian Indonesia. Terbukti semasa krisis ekonomi, sektor agroindustri di Indonesia tetap mampu bertahan bahkan bisa berkembang.

Program Teknologi Pangan bertujuan mendidik dan membekali calon sarjana dengan ilmu pengetahuan dan teknologi pemanfaatan maupun pengolahan sumber pangan, termasuk bagaimana menjamin keamanannya. Lulusan program ini diharapkan dapat berperan sebagai tenaga profesional di bidang pengolahan pangan dan berkontribusi positif dalam perkembangan pangan.

ORIENTASI AKADEMIK DAN MASA STUDI

Orientasi akademik meliputi tiga bidang kajian :

1. Mikrobiologi Pangan dan Bioteknologi
2. Reayasa Pengolahan Pangan
3. Mutu dan Keamanan Pangan.

Untuk menjadi Sarjana Teknologi Pangan, mahasiswa wajib menyelesaikan beban akademik minimal 145 SKS (Satuan Kredit Semester) yang bisa ditempuh selama 3,5 hingga 4 tahun.

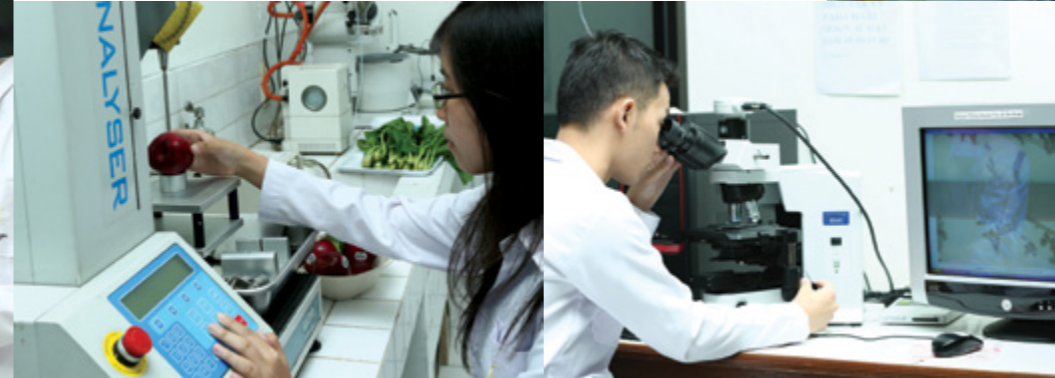
FASILITAS

Laboratorium pendukung yakni Laboratorium Ilmu Pangan, Laboratorium Reayasa Pengolahan Pangan, Laboratorium Mutu dan Keamanan Pangan, Laboratorium Mikrobiologi Pangan dan Bioteknologi, Laboratorium Sensori, serta Laboratorium Analisis Molekuler dan Laboratorium Bakery.



PROSPEK LULUSAN

Lulusan Program Teknologi Pangan dapat bekerja di industri pangan, instansi pemerintah, LSM maupun di bidang pendidikan sebagai akademisi, peneliti dan wirausahawan di bidang pangan.



ALUMNI

Alumni Program Teknologi Pangan sebagian besar telah bekerja di industri pangan dan tersebar di berbagai daerah seperti PT. ISM Bogasari Flour Mills, PT. Nyonya Meneer, PT. Ulam Tiba Halim, PT. Nissin Biscuit Indonesia, PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, Quindofood, PT. Arta Boga Cemerlang, PT. Orangtua Group, PT. Sido Muncul, PT. Nutrifood, PT. Kinosenra Indonesia, PT. Arnott Indonesia, PT. Kalbe Nutritionals, PT. Sukasari Mitra Mandiri, PT. Dua Kelinci, ADA dan Matahari Swalayan, Frisian Flag, dll. Sebagian alumni berkiprah di instansi pemerintah ataupun sebagai wirausahawan dan akademisi.

KERJASAMA

Kerjasama dengan berbagai industri pangan baik melalui forum bisnis pangan, kunjungan lapangan, kerja praktek maupun kuliah tamu dimaksudkan untuk mendukung peningkatan kualitas pendidikan. Selain itu, staf dosen juga berperan serta aktif dalam organisasi-organisasi profesi yang terkait dengan bidang pangan (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia, SETAC, HITOKSI). Jaringan kerjasama yang mutualistik juga dibina dengan instansi pemerintah seperti Balai POM, Badan Ketahanan Pangan, Balai Industri, BPTP, dan sebagainya. Kerjasama juga dilakukan di tingkat antar universitas (APTİK, ACUCA, ASEACCU) maupun program sejenis baik di dalam maupun di luar negeri: IPB, UGM, Vrije Universiteit-Belanda, Wageningen University-Belanda, Assumption University-Thailand, University of Malaya-Malaysia, Providence University-Taiwan, Mahidol University-Thailand, Fu Jen University-Taiwan, Chang Jung University-Taiwan, National University of Singapore. Kerjasama ini memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk berinteraksi di level internasional, antara lain melalui skim *student exchange program* dan *internship*.

