

## PROGRAM STUDI S1 TEKNOLOGI PANGAN

### SIKAP

- a. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
- b. menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
- c. berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- d. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;
- e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- f. bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- g. taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
- h. menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- i. menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- j. menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.

## PENGUASAAN PENGETAHUAN

- a. Menguasai konsep teoritis dan penerapan teknologi pangan, mikrobiologi, keamanan pangan, dan jaminan mutu pangan.
- b. Menguasai prinsip-prinsip rekayasa dan proses pengolahan pangan, kimia pangan (*food chemistry*) dan metode analisis pangan, biokimia pangan (*food biochemistry*), ilmu gizi, teknologi pengemasan dan penyimpanan pangan, dan karakteristik bahan pangan.

## KETERAMPILAN KHUSUS

- a. Mampu merancang proses produksi makanan berlandaskan pada penerapan prinsip teknologi dan pengolahan pangan secara efektif, efisien, dan presisi sehingga dapat menghasilkan proses produksi yang terstandarisasi dengan baik.
- b. Mampu merancang pengembangan produk makanan yang memenuhi kriteria mutu pangan, aman, bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan, berdasarkan prinsip teknologi pangan.
- c. Mampu melakukan riset terhadap perpaduan operasi proses pengolahan pangan sesuai dengan karakteristik bahan pangan, sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu di sepanjang rantai produksi pangan dan dapat memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan.
- d. Mampu menganalisis masalah dengan pendekatan teknologi pangan dalam penyelesaian masalah produksi dan produk pangan agar efisien, aman, dan dengan mutu terjamin
- e. Mampu merancang kemasan produk pangan agar dapat melindungi dan mempertahankan keawetan

dan mutu produk, serta aman, dengan label yang informatif bagi konsumen sesuai dengan peraturan dan undang-undang pangan

- f. Mampu memberikan nilai tambah pada produk pangan berciri khas Indonesia dengan bahan pangan berbasis lokal dan pemanfaatan secara optimal keanekaragaman hayati Indonesia melalui proses produksi yang aman, terstandarisasi, efisien, dan efektif.

## KETERAMPILAN UMUM

- a. 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;
- b. mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
- c. 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.
- d. menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
- e. mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
- f. mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di

dalam maupun di luar lembaganya;

- g. mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;
- h. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
- i. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;