



## Ilmu & Teknologi Pangan

Innovative. Professional. Caring.



## Ilmu & Teknologi Pangan

Bidang studi Ilmu dan Teknologi Pangan merupakan bidang studi yang menerapkan sains dan rekayasa dalam sistem pemilihan, pengawetan, pengolahan, pengemasan, distribusi dan pemanfaatan bahan pangan yang berkualitas. Aspek kualitas tidak hanya mencakup nilai gizi bahan pangan dan keamanannya, tetapi juga meliputi penyediaan, rupa dan harga. Bidang studi ini terus berkembang seiring dengan perkembangan Industri Pangan nasional maupun global.

Di Indonesia, Industri Pangan merupakan salah satu sektor penting yang mengalami pertumbuhan relatif tinggi, bahkan di masa krisis. Selain pertumbuhan secara kuantitatif, Industri Pangan juga mengalami perkembangan horizontal dengan semakin banyaknya jenis atau keragaman pangan, dan perkembangan vertikal berupa bahan-bahan tambahan ataupun penolong pangan. Dari sisi pemasaran, produk pangan Indonesia tidak saja dipasarkan di dalam negeri, tetapi juga diekspor ke negara lain. Perkembangan Industri Pangan disertai kemajuan ilmu dan teknologi yang semakin pesat, membutuhkan ketersediaan sarjana teknologi pangan yang unggul dengan jiwa *entrepreneur*, yaitu kreatif, inovatif, dan berani mengambil risiko untuk mengembangkan usaha secara mandiri.

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Bakrie membuka program pendidikan tingkat sarjana (S1) untuk menghasilkan lulusan yang mampu menghadapi tantangan tersebut. Kurikulum ilmu dan teknologi pangan, diperkaya dengan pengetahuan manajemen dan bisnis, dan kesempatan magang di perusahaan besar atau usaha kecil-menengah. Dengan kemampuan yang dimiliki, lulusan PS Ilmu dan Teknologi Pangan dapat bekerja diberbagai perusahaan maupun sebagai *entrepreneur* di bidang pengolahan pangan.

### Visi Program Studi

Menjadi program studi yang berwawasan global dan sejalan dengan kepentingan nasional yang dipercaya untuk menghasilkan sarjana *entrepreneur* dengan kualitas internasional di bidang pangan yang ramah lingkungan.

### Misi Program Studi

1. Menyelenggarakan pendidikan tinggi di bidang ilmu dan teknologi pangan bertaraf internasional.
2. Mendidik mahasiswa unggulan dari seluruh nusantara menjadi sarjana *entrepreneur* pangan dengan kompetensi meningkatkan nilai tambah sumberdaya dalam negeri.

3. Melaksanakan penelitian unggulan dan inovatif untuk mendukung pendidikan dan pengembangan ilmu dan teknologi pangan serta industri pangan.
4. Menerapkan hasil pendidikan dan penelitian untuk pemberdayaan masyarakat dan pengembangan industri pangan.

### Tujuan Program Studi

1. Menghasilkan sarjana *entrepreneur* di bidang ilmu dan teknologi pangan.
2. Mengembangkan penelitian serta menghasilkan gagasan, temuan inovatif untuk pengembangan industri pangan nasional maupun global serta untuk pemecahan masalah bangsa yang berkaitan dengan pangan.
3. Menyelenggarakan kegiatan pelayanan untuk pengembangan industri pangan nasional dan pemecahan masalah bangsa yang berkaitan dengan pangan.

### Kompetensi Lulusan

Kompetensi utama yang menjadi arah dan tujuan proses pendidikan di Universitas Bakrie adalah dihasilkannya *entrepreneur* pangan yang berkualitas dan berwawasan global. Oleh karena itu kompetensi utama seorang *entrepreneur* industri pangan menjadi ciri lulusan program studi ilmu dan teknologi pangan, sebagai berikut:

- a. Mempunyai kemampuan melakukan proses penyiapan, penyediaan dan pengolahan, transpostasi bahan pangan dengan kaidah nilai tambah berdasarkan keunggulan lokal.
- b. Mampu secara sistematis memecahkan masalah dalam industri pangan.
- c. Berani mengambil risiko atas pilihan yang dilakukan dalam suatu penyelesaian masalah atau pengembangan usaha.
- d. Mempunyai gagasan inovatif yang dapat diterapkan untuk penyelesaian masalah industri pangan dan/atau masalah nasional di bidang pangan dengan landasan kaidah ramah lingkungan.
- e. Terampil menemukan berbagai alternatif untuk pemecahan masalah dengan menggunakan piranti berpikir yang dapat dipertanggungjawabkan.
- f. Terampil berkomunikasi secara global.



### KURIKULUM OPERASIONAL

#### Semester I

##### Mata Kuliah

Bahasa Indonesia
Matematika I
Kimia Dasar I
Ekonomi Umum
Fisika dasar I
Biologi
Pendidikan Agama
Teknologi dan Masyarakat
Pancasila

## Semester II

### Mata Kuliah

Bahasa Inggris  
Kalkulus/Matematika II  
Fisika Dasar II  
Kimia Dasar II  
Penerapan Komputer  
Kimia Fisika  
Mikrobiologi Dasar  
Kewarganegaraan  
Olahraga dan Seni

## Semester III

### Mata Kuliah

Dasar Manajemen  
Pengantar Teknologi Pangan  
Metode Statistika  
Kimia Pangan  
Biokimia Pangan Dasar  
Mikrobiologi Pangan  
Rekayasa Pangan I/Satuan Operasi I  
Dasar Komunikasi

## Semester IV

### Mata Kuliah

Kewirausahaan  
Sanitasi & Keamanan Pangan  
Uji Sensoris  
Mata Kuliah Pilihan I  
Analisis Pangan  
Ekonomi Teknik  
Rekayasa Pangan II/Satuan Operasi II  
Prinsip Pengolahan Pangan

## Semester V

### Mata Kuliah

Kewirausahaan I  
Pengendalian Mutu  
Bahan Tambahan & Penolong Pangan  
Teknologi Fermentasi Pangan  
Teknologi Pengolahan Pangan Nabati I  
Rekayasa Proses Pangan  
Mata Kuliah Pilihan II



## Semester VI

### Mata Kuliah

Kewirausahaan II  
Teknologi Pengolahan Pangan Nabati II  
Teknologi Pengolahan Pangan Hewani  
Peraturan Pangan  
Pengemasan, Penyimpanan dan Penggudangan  
Magang  
Metode Penyampaian & Penulisan Ilmiah

## Semester VII

### Mata Kuliah

Pengelolaan Lingkungan Industri Pangan  
Mata Kuliah Pilihan IV  
Evaluasi Gizi  
Pangan Fungsional  
Perancangan Proses/Pabrik Industri Pangan  
Tugas Perancangan Proses/Pabrik Industri Pangan  
Mata Kuliah Pilihan III  
Jaminan Mutu Pangan  
Seminar

## Semester VIII

### Mata Kuliah

Tugas Akhir (Skripsi)



## Mata Kuliah Pilihan

Pengolahan Limbah Industri Pangan  
Bioproses untuk Industri Pangan  
Proses Termal Pengolahan Pangan  
Pengembangan Produk  
Formulasi & Fortifikasi Gizi  
Teknologi Rempah-rempah & Minyak Atsiri  
Industri Jasa Boga  
Perencanaan, Pengendalian Persediaan  
Manajemen Pemasaran Pangan  
Evaluasi Biologis Komponen Pangan  
Perilaku Konsumen  
Sosiologi Industri

UNIVERSITAS  BAKRIE

Universitas Bakrie mengemban tugas dan tanggung jawab untuk mengembangkan sumber daya manusia unggulan yang mampu menghasilkan lulusan berkompentensi tinggi, mampu bersaing secara internasional, bekerja dengan semangat kewirausahaan dan kemandirian yang inovatif dan kreatif.

Dengan dukungan Kelompok Usaha Bakrie, Universitas Bakrie menyadari dan memanfaatkan sepenuhnya kemampuan yang dimiliki untuk mencapai cita-cita para pendiri Yayasan Pendidikan Bakrie dengan menanamkan nilai-nilai *Innovative, Professional, Caring* dalam segala aspek.



## Universitas Bakrie

Kampus Kuningan – Kawasan Epicentrum

Jl. H.R.Rasuna Said Kav. C-22 Jakarta 12920

Telp. 021 526 1448, 526 3182 Faks. 021 526 3191, 527 6543

Email: [admisi@bakrie.ac.id](mailto:admisi@bakrie.ac.id) Hotline Admisi (24 Jam) 0821 2222 1500

 <http://www.bakrie.ac.id>  [ub\\_online@yahoo.com](mailto:ub_online@yahoo.com)  [facebook.com/Bakrie.University](https://www.facebook.com/Bakrie.University)  @UBCampus