

KURIKULUM

PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN



FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

Jl. PGRI I Sonosewu No. 117 Yogyakarta - 55182 Telp. (0274) 376808, 373198, 373038 Fax. (0274) 376808

E-mail : info@upy.ac.id

**KEPUTUSAN
REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
Nomor 021/SK/REKTOR-UPY/III/2022**

Tentang

**PENETAPAN KURIKULUM TAHUN 2021
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
REKTOR UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA

- | | |
|---------------|---|
| Menimbang | a. bahwa untuk kelancaran perkuliahan pada program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, perlu ditetapkan kurikulum program studi.
b. bahwa untuk menjamin kepastian hukum terkait penetapan kurikulum, maka perlu diterbitkan Keputusan Rektor |
| Mengingat | 1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
4. Statuta Universitas PGRI Yogyakarta Tahun 2020;
5. Keputusan Pengurus Yayasan Pembina Universitas PGRI Yogyakarta Nomor 055/SK/YP-UPY/VI/2021 tentang Pemberhentian dan Pengangkatan Rektor Universitas PGRI Yogyakarta. |
| Memperhatikan | Surat Dekan Fakultas Pertanian nomor 052/FP-UPY/XII/2021 tanggal 11 Januari 2022 tentang permohonan pengesahan kurikulum tahun 2021 program studi Teknologi Hasil Pertanian. |

MEMUTUSKAN

- | | |
|------------|--|
| Menetapkan | KURIKULUM TAHUN 2021 PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN FAKULTAS PERTANIAN |
| Pertama | Menetapkan Kurikulum Tahun 2021 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian sebagaimana tercantum pada lampiran keputusan ini. |
| Kedua | Kurikulum sebagaimana tertuang pada diktum pertama di atas merupakan dasar penyelenggaraan akademik pada program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. |
| Ketiga | Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa jika di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan, akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya. |



Ditetapkan di Yogyakarta
Pada Tanggal 2 Februari 2022
Rektor,

Dr Ir Paiman, M.P
NIS. 196509161995031003

IDENTITAS PROGRAM STUDI

Perguruan Tinggi	: Universitas PGRI Yogyakarta
Fakultas	: Fakultas Pertanian
Program Studi	: Sarjana Teknologi Hasil Pertanian
Jenjang Pendidikan	: Sarjana
Gelar Lulusan	: S.T.P.
Status Akreditasi	:

A Visi

Pada tahun 2043 menjadi program studi yang unggul dibidang inovasi produk hasil pertanian global berbasis kearifan lokal.

B Misi

- 1 Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran untuk menghasilkan sarjana yang berkompeten dan inovatif di bidang pangan dan hasil pertanian.
- 2 Melaksanakan penelitian untuk menghasilkan inovasi produk hasil pertanian global berbasis kearifan lokal.
- 3 Menerapkan hasil pendidikan dan penelitian untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
- 4 Menjalin Kerjasama yang sinergis dan produktif untuk mendukung pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, penyusunan Kurikulum Program Studi (prodi) Teknologi Hasil Pertanian (THP) Universitas PGRI Yogyakarta (UPY) tahun 2021 dalam rangka implementasi Merdeka Belajar – Kampus Merdeka dapat diselesaikan dan disahkan. Penyusunan dan pengembangan kurikulum ini telah disesuaikan dengan tuntutan kebijakan terkait maupun stakeholder.

Kurikulum 2021 prodi THP ini adalah panduan bagi mahasiswa prodi THP Fakultas Pertanian (FP) UPY untuk melaksanakan kegiatan akademik sejak semester pertama hingga memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S.T.P). Naskah kurikulum ini berisi deskripsi profil lulusan prodi THP, Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL), bahan kajian, sebaran mata kuliah semester, serta rancangan proses dan evaluasi pembelajaran yang dapat dijadikan sebagai acuan utama dokumen pengembangan sikap, pengetahuan, dan keterampilan mahasiswa.

Kurikulum ini diharapkan dapat membantu mahasiswa prodi THP FP UPY menjadi lulusan yang berkompeten di bidang pangan/hasil pertanian. Selain itu, kurikulum ini diharapkan juga dapat mendorong mahasiswa untuk menyelesaikan masa studi sarjana tepat waktu yaitu delapan semester.

Apabila terdapat kekurangan dalam dokumen kurikulum ini, prodi mengucapkan mohon maaf yang sebesar-besarnya dan diharapkan segera menyampaikan ke pimpinan prodi THP agar dapat segera dilakukan perbaikan. Demikian kurikulum prodi THP tahun 2021 telah disusun, semoga langkah ini dapat menjadi semangat konstruktif bagi dosen, tenaga kependidikan maupun mahasiswa untuk melaksanakan dan mengupayakan yang terbaik sehingga cita-cita visi, misi, tujuan, dan strategi prodi THP dapat tercapai.

Yogyakarta, 7 Oktober 2021
Ketua Prodi Teknologi Hasil Pertanian

Adi Sutakwa, S.TP., M.Sc
NIS. 19930822 201910 1 003

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN PENGESAHAN	i
IDENTITAS PROGRAM STUDI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	1
BAB I. LATAR BELAKANG	2
BAB II. EVALUASI DIRI PROGRAM STUDI	4
BAB III. PROSES PENYUSUNAN KURIKULUM	7
BAB IV. PROFIL LULUSAN DAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN ..	10
BAB V. BAHAN KAJIAN	15
BAB VI. SEBARAN MATA KULIAH SEMESTER	16
BAB VII. RANCANGAN PROSES DAN EVALUASI PEMBELAJARAN	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23

I LATAR BELAKANG

Kurikulum merupakan inti dari keberjalanan program pembelajaran, sehingga keberadaannya memerlukan rancangan, pelaksanaan, dan evaluasi secara dinamis sesuai dengan perkembangan zaman, kebutuhan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) serta kompetensi yang dibutuhkan oleh masyarakat, maupun pengguna lulusan perguruan tinggi.

Demi mengikuti perkembangan IPTEK yang berlangsung dengan sangat cepat, Standar Pendidikan Tinggi (SN-Dikti) telah mengalami perubahan hingga menjadi Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020 yang berlaku saat ini. Perubahan SN-Dikti tersebut juga beriringan dengan kebijakan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemdikbud) tentang program Merdeka Belajar – Kampus Merdeka (MBKM).

Universitas PGRI Yogyakarta (UPY) sebagai penghasil lulusan SDM terdidik turut berkontribusi secara responsif dan integratif terhadap implementasi kebijakan Kemdikbud tentang MBKM melalui Surat Keputusan (SK) Rektor UPY Nomor 121.1/SK-REKTOR/UPY/XII/2020 dan SK Rektor UPY Nomor 146/SK/REKTOR-UPY/IX/2021. Berdasarkan berbagai kebijakan tersebut, seluruh penyelenggara pendidikan tinggi di lingkungan UPY, dalam hal ini adalah fakultas dan program studi, diharuskan untuk melakukan restrukturisasi kurikulum yang telah ada agar dapat menyediakan ruang pelaksanaan kegiatan MBKM yang menjadi hak mahasiswa.

Dalam upaya penyesuaian dan memudahkan implementasi program MBKM maka disusunlah dokumen kurikulum program studi yang telah disesuaikan dengan Undang-Undang Dasar 1945, Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi. SN-Dikti dan KKNI menjadi acuan utama dalam penyusunan kurikulum MBKM yang berorientasi pada kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) Indonesia melalui kualifikasi berdasarkan tingkat pencapaian mahasiswa terhadap capaian pembelajaran (*learning outcomes*).

Program studi (prodi) Teknologi Hasil Pertanian (THP) sebagai unit kerja pelaksana kurikulum di lingkungan Fakultas Pertanian (FP) UPY kemudian melakukan proses penyesuaian kurikulum melalui beberapa tahapan sesuai dengan ketentuan yang berlaku dengan mempertimbangkan Surat Keputusan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Nomor 03/SK-PATPI/XII/2013 tentang Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian dan Buku Panduan Merdeka Belajar Kampus Merdeka. Proses penyusunan kurikulum MBKM dimulai dengan menetapkan profil lulusan yang ditu-

runkan dalam bentuk Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL), bahan kajian, proses dan penilaian pembelajaran.

Restrukturisasi kurikulum dilakukan secara tematik dan kondisional melalui rapat kurikulum program studi, rapat kurikulum fakultas, serta peninjauan kurikulum yang melibatkan akademisi bidang ilmu pangan/hasil pertanian, institusi pemerintah, dan calon pengguna lulusan prodi THP. Proses yang dilakukan dalam restrukturisasi kurikulum juga termasuk evaluasi kurikulum yang telah ada guna mengukur efektivitas implementasi kurikulum yang telah dijalankan.

Prodi THP melakukan penyesuaian pada kurikulum agar visi, misi, dan tujuan prodi tetap dapat tercapai melalui penerapan kurikulum MBKM. Restrukturisasi kurikulum dilakukan melalui *Focus Group Discussion* (FGD) internal tim penyusun kurikulum serta FGD eksternal yang melibatkan akademisi dan para pemangku kepentingan terkait. Dalam proses FGD tersebut, tim penyusun kurikulum mempertimbangkan beragam masukan, tantangan, dan peluang yang dapat diupayakan dan diraih terkait pelaksanaan kurikulum MBKM di tingkat program studi.

Prodi THP sebagai penyelenggara pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat dalam bidang ilmu terapan, khususnya rumpun ilmu pangan/hasil pertanian telah melakukan kajian dan evaluasi yang mendalam pada berbagai bidang keilmuan, dengan melibatkan berbagai pihak termasuk akademisi dan praktisi bidang pangan/hasil pertanian. Hasil kajian yang diperoleh dijadikan sebagai pertimbangan dan pedoman perubahan struktur kurikulum MBKM agar visi, misi, dan tujuan program studi dapat tercapai.

II. EVALUASI DIRI PROGRAM STUDI

Prodi THP dalam pelaksanaan kurikulum MBKM memperhatikan posisi kelembagaan secara internal maupun eksternal, baik di tingkat provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), maupun dalam skala nasional. Pengetahuan, pengakuan, dan pemahaman terhadap posisi prodi THP di berbagai tingkatan sudut pandang tersebut kemudian dijadikan dasar untuk melakukan evaluasi diri program studi.

Evaluasi diri program studi dilakukan dengan cara melakukan pemetaan terhadap kekuatan, kelemahan, peluang, dan tantangan prodi THP melalui analisis Strength, Weakness, Opportunities, and Threat (SWOT). Analisis SWOT prodi dilakukan dengan kesadaran dan kejujuran seluruh pihak internal demi mencapai arah pengembangan program studi dan restrukturisasi kurikulum MBKM yang lengkap dan menyeluruh.

Kondisi internal termasuk kekuatan (*strength*) dan kelemahan (*weakness*) dievaluasi dengan menggunakan pendekatan prinsip dasar manajemen pendidikan tinggi dengan tolok ukur keberlangsungan organisasi, otonomi pendidikan, dan daya saing bangsa. Kondisi eksternal termasuk peluang (*opportunity*) dan ancaman (*threat*) yang dievaluasi dengan menggunakan pendekatan bidang ekonomi, sosial, budaya, teknologi, politik, dan perkembangan dunia industri.

Setelah melakukan analisis SWOT melalui mekanisme Rapat Fakultas dan Rapat Program Studi, disimpulkan bahwa **kekuatan** prodi THP terletak pada profil dosen program studi dengan kualifikasi pendidikan magister dan doktor yang linier pada bidang pangan/hasil pertanian di setiap jenjang pendidikan tinggi yang telah ditempuh. Jumlah dosen prodi THP sebanyak enam (6) orang dengan rincian lima (5) orang berpendidikan magister, dan satu (1) orang berpendidikan doktor.

Prodi THP juga dilengkapi dengan fasilitas penunjang pendidikan berupa laboratorium dengan alat yang memadai untuk melaksanakan kurikulum MBKM. Proses, metode, dan model pembelajaran yang dilakukan oleh prodi THP juga telah terintegrasi dengan berbagai platform digital seperti elearning yang disediakan oleh UPY, dan beragam media pembelajaran interaktif yang dibuat oleh dosen pengampu mata kuliah.

Kelemahan yang dimiliki oleh prodi THP adalah kurangnya pengalaman dan portofolio dosen prodi dalam hal implementasi tridarma perguruan tinggi. Hal ini dikarenakan seluruh dosen prodi THP merupakan *fresh graduate* dari program studi magister dan doktor yang berorientasi pada kepakaran ilmu terapan. Oleh sebab itu, dosen prodi THP memer-

lukan penyesuaian diri dan orientasi terhadap segala tata kelola administratif dan teoritis tentang pelaksanaan dan penyelenggaraan pendidikan di lingkungan program studi, fakultas, dan universitas.

Meskipun demikian, prodi THP melihat **peluang** yang besar pada arah pengembangan program studi melalui implementasi kurikulum MBKM. Misalnya, dengan melihat delapan (8) Bentuk Kegiatan Pembelajaran (BKP) yang disebutkan dalam Buku Panduan Merdeka Belajar – Kampus Merdeka, prodi THP memiliki kualifikasi keilmuan dan potensi jejaring untuk melaksanakan sebanyak-banyaknya enam (6) BKP MBKM, yaitu Pertukaran Pelajar, Magang/ Praktik Kerja, Kegiatan Wirausaha, Penelitian/ Riset, Studi/ Proyek Independen, dan Membangun Desa/ Kuliah Kerja Nyata Tematik.

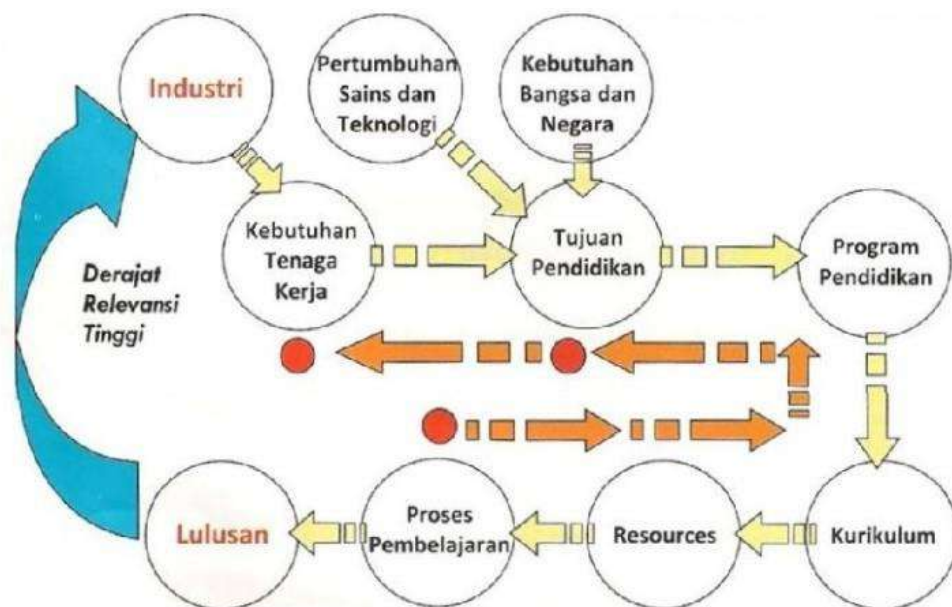
Sementara itu, **tantangan/** ancaman yang dihadapi oleh prodi THP berasal dari tuntutan dunia usaha dan dunia industri terhadap lulusan prodi pangan/hasil pertanian yang memiliki kualifikasi pengetahuan dan keterampilan teknis sesuai dengan perkembangan dan penggunaan instrumen teknologi di dunia kerja. Prodi harus dapat menjawab tantangan ini dengan membekali mahasiswa melalui keterlibatan dalam kegiatan penelitian dan pengabdian dosen, serta memberikan akses seluas-luasnya kepada mahasiswa untuk dapat melakukan magang/ praktik kerja di industri pangan, terutama pada perusahaan yang berkecimpung dalam produksi makanan dan minuman dalam kategori bisnis *fast-moving consumer goods* (FMGC).

Kurikulum MBKM Prodi THP telah mulai memasuki masa implementasi pada tahun ajaran 2021 – 2022, ditandai dengan keterlibatan FP UPY dalam MOU dengan forum komunikasi Dekan FP dan fakultas sejenis yang mengelola prodi THP dan prodi sejenis, tentang pelaksanaan MBKM berupa program pertukaran pelajar antar prodi THP dan prodi sejenis di seluruh Indonesia. Pertukaran pelajar tersebut difasilitasi oleh program Permata Pangan yang diinisiasi oleh Forum Ketua Program Studi Pangan dan Hasil Pertanian dari berbagai universitas di Indonesia.

Prodi juga mendorong mahasiswa untuk mengikuti berbagai peluang kegiatan credit earning dalam skema hibah MBKM yang diselenggarakan oleh kementerian maupun institusi pendidikan tinggi lain di Indonesia. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan partisipasi mahasiswa THP pada program Kredensial Mikro Mahasiswa Indonesia (KMMI) yang diselenggarakan oleh Institut Teknologi Bandung dalam bentuk course Start Up Business Incubation.

III. PROSES PENYUSUNAN KURIKULUM

Kurikulum merupakan seperangkat rencana dan pengaturan mengenai isi, bahan kajian, cara penyampaian, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan belajar mengajar di perguruan tinggi. Untuk itu kurikulum perlu direncanakan, dikembangkan, dan dimutakhirkan secara berkala. Untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pembelajaran, penyusunan, dan penyelenggaraan kurikulum, dilakukan pemantauan dan evaluasi terhadap implementasi, proses, dan hasil penyelenggaraan kurikulum yang dilakukan sebelumnya, berkaitan dengan kekhasan dan kemampuan program studi, serta dihubungkan dengan kajian terhadap kebutuhan di masa mendatang. Pada Gambar 1 dapat dilihat gambaran alur terjadinya perubahan kurikulum di Perguruan tinggi.



Gambar 1. Alur alasan perubahan kurikulum

Program Studi (prodi) Teknologi Hasil Pertanian (THP) berdiri pada tahun 2019 dan telah melaksanakan proses penyusunan kurikulum pada tahun 2019. Namun, pada tahun 2021, prodi THP menganggap perlu dilakukannya peninjauan kurikulum prodi dengan dasar pemutakhiran sistem dan kebijakan pendidikan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemdikbud) tentang Merdeka Belajar – Kampus Merdeka (MBKM).

Peninjauan kurikulum prodi di lingkungan Universitas PGRI Yogyakarta (UPY) menggunakan acuan dokumen Standar Penjaminan Mutu Internal (SPMI) yang mencakup standar kompetensi lulusan, standar penyusunan dan peninjauan kurikulum, standar pendokumentasian kurikulum, manual prosedur peninjauan kurikulum, manual prosedur

pendokumentasian kurikulum, dan pedoman penyusunan kurikulum yang telah sejalan dengan kebijakan terkait seperti terlihat pada Gambar 1.

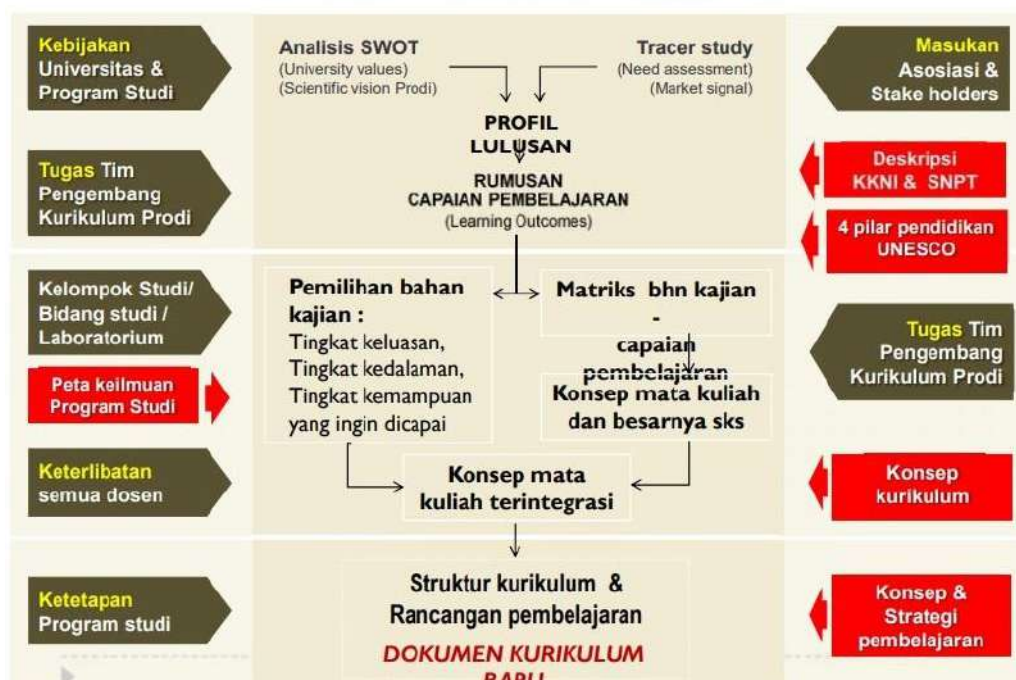
Dokumen ini bertujuan sebagai acuan tentang bagaimana prosedur peninjauan kurikulum, dimulai dengan penentuan tim peninjau kurikulum, penentuan profil lulusan oleh tim kurikulum yang melibatkan pemangku kepentingan internal dan eksternal, menurunkan capaian pembelajaran dengan mengacu pada KKNl, pengkajian elemen kompetensi, pemilihan bahan kajian, penetapan perkiraan bebas mata kuliah, pembentukan mata kuliah, dan penentuan sebaran mata kuliah.



Gambar 1. Bagan Acuan Dasar Peninjauan kurikulum UPY

Tahapan dalam peninjauan kurikulum dibagi ke dalam 3 tahap yaitu: tahap perancangan kurikulum, pembelajaran, dan evaluasi program pembelajaran. Secara sistematis keseluruhan tahapan perancangan kurikulum dapat dilihat pada Gambar 2.

Tahapan perancangan kurikulum dimulai dari penentuan profil lulusan dengan menggunakan analisis SWOT dari visi Universitas dan visi keilmuan prodi, masukan dari asosiasi dan *stakeholder*, KKNl dan SNPT. Dari profil lulusan dapat dirumuskan kompetensi lulusan, pengkajian kandungan elemen kompetensi, pemilihan bahan kajian, perkiraan dan penetapan bebas (SKS), pembentukan mata kuliah, dan penyusunan struktur Kurikulum yang merujuk pada KKNl.

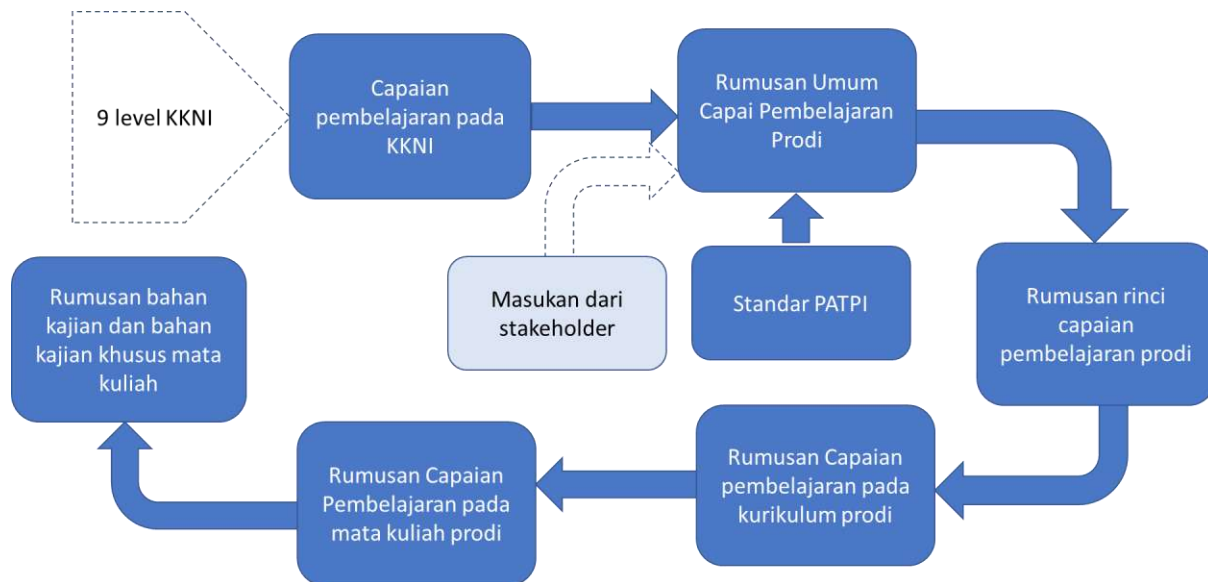


Gambar 2. Tahapan Perancangan kurikulum

Perumusan kompetensi lulusan dan capaian pembelajaran Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UPY dilakukan dilakukan *focus group discussion* (FGD) yang melibatkan stakeholder yang relevan, yaitu calon pengguna lulusan dan ahli. Masukan yang disampaikan pada saat FGD maupun yang disampaikan melalui angket oleh *stakeholder* disesuaikan dengan kebijakan pemerintah melalui Perpres No 8/2012 tanggal 17 Januari 2012 tentang penyetaraan antara kualifikasi lulusan dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Program studi THP UPY melakukan FGD pada tanggal 27 Mei 2021 melalui zoom meeting dengan tautan <https://youtu.be/TADJEuvZSQA> bersama stakeholder dan mitra, sebagai berikut:

1. Ibu Selly Rachmawati, M.Pd. selaku ketua Lembaga Pengembangan Pendidikan (LPP) UPY
2. Ibu Ervika Rahayu Novita Herawati, M.Sc. sebagai Peneliti Muda di BPTPA LIPI.
3. Bapak Nihan Saputro, S.T.P. sebagai Ahli muda Pengawas Farmasi dan Makanan di Badan POM.
4. Ibu Novi Akhsani, S.T.P. sebagai Supervisor QC dan QA di PT Anugerah Mulia Sentosa (Coklat Monggo)
5. Ibu Sisca Diani Rosalina sebagai Qa dan QC di CV navil Natural
6. Bapak Bagas Ichsan D., S.TP. sebagai owner Bakso mBlenger
7. Bapak Dr. Ir. Muhammad Nur Cahyanto, M.Sc. selaku ketua program studi Magister Ilmu dan Teknologi Pangan, UGM

Pada acara FGD tersebut, banyak masukan yang diberikan oleh pemangku kepentingan internal maupun eksternal. Setelah mendapatkan masukan, kemudian diperlukan penyesuaian dengan Perpres No 8/2012 dan standar yang ditetapkan oleh Asosiasi Profesi (PATPI), dengan tahapan sesuai dengan Gambar 3.



Gambar 3. Mekanisme penetapan Capaian pembelajaran Program Studi

IV. PROFIL LULUSAN DAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (SKL)

Lulusan Sarjana Teknologi Hasil Pertanian UPY diharapkan memiliki kompetensi di bidang pangan/hasil pertanian mencakup sikap, keterampilan umum, pengetahuan, dan keterampilan khusus yang sesuai dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) Level 6, maka profil lulusan sarjana Teknologi Hasil Pertanian UPY adalah:

Tabel 1. Profil Lulusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UPY

No	Profesi	Jenis Pekerjaan	Deskripsi Pekerjaan
1	Profesional Industri Pangan	<i>Food Engineer</i>	Mampu merencanakan, menjalankan dan mengevaluasi sistem produksi industri pangan. Dapat menduduki posisi sebagai Manajer, Supervisor, Deputi, QC/QA, R&D, Nutrisi dan bidang sejenis yang lain terkait sistem produksi pangan mulai dari hulu sampai ke hilir.
2	Pengusaha Bidang Pangan	<i>Entrepreneur</i>	Mampu merancang usaha atau bisnis dalam bidang pangan/hasil pertanian mulai dari cara merencanakan, pengoperasian hingga manajemen industri untuk menghasilkan <i>brand</i> /produk yang berkualitas.
3	Birokrat Instansi Pemerintah	<i>Advisor/ Asesor/ Penyuluh/ Pengawas</i>	Mampu memberikan pendidikan, bimbingan dan pendampingan kepada masyarakat di bidang pangan/hasil pertanian. Mampu melakukan pengamatan, evaluasi, dan memberikan rekomendasi bagi industri atau pelaku usaha di bidang pengolahan hasil pertanian.
4	Peneliti Bidang Pangan	<i>Scientist</i>	Mampu melakukan kajian secara rutin melalui penelitian dan menghasilkan karya ilmiah sesuai dengan konsentrasi keilmuannya. Peneliti bidang pangan dapat bernaung pada instansi pemerintah yang secara khusus melakukan tugas dan fungsi dalam bidang penelitian.

Dalam mencapai target profil lulusan yang telah ditentukan, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UPY merumuskan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL). Secara umum, CPL prodi Teknologi Hasil Pertanian UPY bersumber dari Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian yang disusun oleh PATPI. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Sarjana Teknologi Hasil Pertanian dijabarkan ke dalam CPL yang lebih detail meliputi Sikap (S), Pengetahuan (P), Keterampilan Umum (KU) dan Keterampilan Khusus (KK).

Tabel 2. Capaian Pembelajaran Prodi Teknologi Hasil Pertanian

NO	CAPAIAN PEMBELAJARAN	SUMBER ACUAN
I. ASPEK SIKAP (S)		Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
S1	Bertakwa 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 kemajuan 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	
S11	Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (<i>life-long learning</i>).	
S12	Mampu memahami, menghargai dan menerapkan nilai-nilai organisasi terutama PGRI	
II. ASPEK KETERAMPILAN UMUM (KU)		Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi kesehatan;	
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur;	
KU3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi kesehatan sesuai dengan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;	
KU4	Mampu menyusun hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggah dalam laman perguruan tinggi	

NO	CAPAIAN PEMBELAJARAN	SUMBER ACUAN
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang teknologi kesehatan, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;	
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;	
KU7	Mampu memimpin, bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;	
KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggungjawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;	
KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi	
KU10	Mampu mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan yang berkaitan dengan aspek teknis dan nonteknis.	
KU11	Mampu berfikir kritis, mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data	
KU12	Mampu bekerja sama dengan individu yang memiliki latar belakang sosial dan budaya yang beragam	
KU13	Mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dan menangani berbagai kegiatan secara simultan pada berbagai kondisi.	
III. ASPEK PENGETAHUAN (P)		SK Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Nomor 03/SK-PATPI/XII/2013 tentang Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian.
P1	Menjelaskan kejadian kimia utama yang mendasari sifat dan reaksi berbagai komponen hasil pertanian.	
P2	Menjelaskan cara pengendalian reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan hasil pertanian.	
P3	Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan hasil pertanian.	
P4	Menjelaskan prinsip dan memilih teknik dan metode analisis kimia hasil pertanian yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan	
P5	Mengidentifikasi mikroba patogen dan penyebab kerusakan pangan/hasil pertanian serta kondisi pertumbuhannya.	
P6	Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.	
P7	Mengidentifikasi kondisi untuk menginaktivasi dan membunuh mikroba pembusuk dan patogen.	

NO	CAPAIAN PEMBELAJARAN	SUMBER ACUAN
P8	Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan hasil pertanian dengan proses fermentasi.	
P9	Menjelaskan dan memilih teknik analisis mikrobiologi dalam bahan hasil pertanian.	
P10	Menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk hasil pertanian yang dihasilkan	
P11	Menjelaskan mekanisme kerusakan bahan hasil pertanian dan mengidentifikasi cara pengendaliannya.	
P12	Menjelaskan kesetimbangan massa dan energi dalam proses pengolahan hasil pertanian.	
P13	Menjelaskan prinsip proses transfer panas dan massa dalam proses pengolahan hasil pertanian.	
P14	Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses di industri hasil pertanian	
P15	Mengidentifikasi unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan hasil pertanian.	
P16	Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk hasil pertanian.	
P17	Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas.	
P18	Menjelaskan persyaratan air untuk pengolahan hasil pertanian dan cara pengelolaan limbah dari pengolahan hasil pertanian.	
P19	Menjelaskan proses biokimia, konsep dasar ilmu gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan	
P20	Menjelaskan proses pencernaan dan metabolisme zat gizi.	
P21	Menjelaskan perbedaan zat gizi dan pangan fungsional dalam hubungannya dengan kesehatan dan kebugaran	
P22	Menjelaskan perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan.	
P23	Menjelaskan teknik laboratorium yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan.	
P24	Memahami prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktik dan kondisi nyata pengembangan produk hasil pertanian lokal di industri pangan/hasil pertanian.	
P25	Memahami isu mutakhir global dalam bidang hasil pertanian.	

NO	CAPAIAN PEMBELAJARAN	SUMBER ACUAN
IV. ASPEK KETERAMPILAN KHUSUS (KK)		SK Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Nomor 03/SK-PATPI/XII/2013 tentang Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian.
KK1	Menerapkan keterampilan dalam melakukan berbagai teknik analisis kimia dasar dan terapan pada bahan hasil pertanian.	
KK2	Menerapkan keterampilan teknik analisis mikrobiologi dalam bahan pangan/hasil pertanian.	
KK3	Menerapkan keterampilan dalam rekayasa proses pengolahan pangan berdasarkan karakteristik bahan, penggunaan alat, dan prinsip kerja pada setiap proses.	
KK4	Menerapkan ketrampilan teknik laboratorium yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan.	
KK5	Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktik dan kondisi nyata pengembangan produk hasil pertanian di industri ilmu pangan/hasil pertanian berdasarkan pemahaman terhadap isu mutakhir global dalam bidang terkait.	
KK6	Menerapkan prinsip dasar evaluasi sensori/penilaian inderawi bahan pangan/ hasil pertanian.	
KK7	Menerapkan dan memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan/hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk pangan/hasil pertanian.	
KK8	Menerapkan prinsip statistika dan komputer di bidang pangan/hasil pertanian.	
KK9	Mengembangkan produk hasil pertanian lokal dan pengolahan local wisdom berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dan isu mutakhir.	
KK10	Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan/hasil pertanian	
KK11	Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.	
KK12	Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan.	

V. BAHAN KAJIAN

Penentuan bahan-bahan kajian setiap Mata Kuliah yang ada di dalam Kurikulum Teknologi Hasil Pertanian UPY dilakukan dengan memperhatikan bahan-bahan kajian yang disyaratkan oleh PATPI, masukan dari dosen luar prodi, dan Body of Knowledge yang berasal dari Standar Pendidikan PATPI. Berdasarkan pertimbangan beberapa hal tersebut, maka Prodi Teknologi Hasil Pertanian UPY menentukan fokus bahan kajian kepada tiga pilihan konsentrasi bidang minat yaitu:

1. Konsentrasi kimia dan analisis bahan hasil pertanian
2. Konsentrasi mikrobiologi dan keamanan bahan hasil pertanian
3. Rekayasa dan proses pengolahan hasil pertanian
4. Biokimia pangan, gizi, dan kesehatan
5. Ilmu pangan terapan
6. Sikap dan kecakapan hidup

Bahan Kajian Teknologi Hasil Pertanian UPY

[illegible]

[illegible]

Bahan Kajian Teknologi Hasil Pertanian UPY

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

No	Capaian Pembelajaran
	Pendidikan Agama Islam Pendidikan Agama Kristen Pendidikan Agama Katolik Pendidikan Agama Hindu Pendidikan Agama Buddha Pendidikan Khonghucu Pendidikan Pancasila Pendidikan Kewarganegaraan Bahasa Indonesia Ke-PGRI-an KKCN Bahasa Inggris pertanian bisnis pertanian Pradiklum Bisnis pertanian Matematika Dasar Fisika Dasar Pradikum Fisika Dasar Kimia Dasar I (Anorganik) Kimia Dasar II (Organik) Pradikum Kimia Dasar Kimia Fisika Pengantar Teknologi Hasil Pertanian Biologi Sel Pradikum Biologi sel Matematika Terapan Statistika Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian Pradikum Pengetahuan Bahan Hasil Pe Bioteknia Pradikum Biotkimia Mikrobiologi Umum Pradikum Mikrobiologi Umum Ilmu Gizi Analisa Pangan dan Hasil Pertanian Pradikum Analisa Pangan dan Hasil Per Kajian Makanan Tradisional Manajemen Industri Pangan Ekonomi Teknik Proses Termal Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertania Pradikum Mikrobiologi Pengolahan Ha Satuan Operasi I Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Satuan Operasi II Uji Sensoris Pradikum Uji Sensoris Metodologi Penelitian dan Rancangan P Sanitasi dan Keamanan Pangan Pengendalian Mutu Lingkungan dan Pengelolaan Limbah Kimia Pangan dan Hasil Pertanian Pradikum Kimia Pangan dan Hasil Per Satuan Operasi III Pradikum Satuan Operasi Teknologi Pengawetan Perencanaan Pabrik Pengembangan Produk dan Proses Pradikum Pengembangan Produk dan F Pangan Fungsional Ingredien dan Bahan Tambahan Pangan Regulasi Pangan dan Jaminan Muat Hal Teknologi Pengemasan Kerja Praktek Seminar Sterpsi Autopologi Pangan Etika Profesi Teknologi Fermentasi Pradikum Teknologi Fermentasi Evaluasi Industri Teknologi Perisa Fortifikasi dan Formulasi Pradikum Fortifikasi dan Formulasi Fitologi Pasca Panen Teknologi Hasil Perkebunan Teknologi Lemak dan Minyak Pradikum Teknologi Lemak dan Minya Teknologi Daging dan Ikan Pradikum Teknologi Daging dan Ikan Teknologi Bakery Pradikum Teknologi Bakery Teknologi Susu Pradikum Teknologi Susu Teknologi Legum, Serealita, dan Umbi Teknologi Buah dan Sayur Manajemen Rantai Pasok Keselatan, Keselamatan dan Keamanana E-Commerce Public Speaking Perlaku Konsumen
	Aspek Sikap (S)
	Aspek Keterampilan Umum (KU)
	Aspek Pengetahuan (P)
	Ketrampilan Khusus (KK)
KK1	Menerapkan keterampilan dalam melakukan berbagai teknik analisis kimia dasar dan terapan pada bahan hasil pertanian.
KK2	Menerapkan keterampilan teknik analisis mikrobiologi dalam bahan pangan/hasil pertanian.
KK3	Menerapkan keterampilan dalam rekayasa proses pengolahan pangan berdasarkan karakteristik bahan, penggunaan alat, dan prinsip kerja pada setiap proses.
KK4	Menerapkan ketrampilan teknik laboratorium yang umum diaplikasikan dalam biokimia dan evaluasi nilai biologis pangan.
KK5	Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktik dan kondisi nyata pengembangan produk hasil pertanian di industri ilmu pangan/hasil pertanian berdasarkan pemahaman terhadap isu mutakhir global dalam bidang terkait.
KK6	Menerapkan prinsip dasar evaluasi sensori/pemilaian inderawi bahan pangan/ hasil pertanian.
KK7	Menerapkan dan memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan/hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk pangan/hasil pertanian.
KK8	Menerapkan prinsip statistika dan komputer di bidang pangan/hasil pertanian.
KK9	Mengembangkan produk hasil pertanian lokal dan pengolahan local wisdom berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dan isu mutakhir.
KK10	Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan/hasil pertanian
KK11	Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.
KK12	Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan.

VI. SEBARAN MATA KULIAH SEMESTER

Mata kuliah ditetapkan berdasarkan evaluasi kurikulum yang sudah berjalan dan atau berdasarkan kebutuhan CPL. Matrik mata kuliah dan CPL diperlukan untuk memudahkan penetapan MK. Bobot kedalaman dan keluasan bahan kajian yang diwujudkan dalam jumlah sks sebagai capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) ditetapkan dengan memperhatikan metode dan/atau strategi pembelajaran yang dipilih serta tingkat taksonomi kognitif, afektif, dan psikomotorik.

Mata kuliah memuat unsur pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang mampu mewujudkan capaian pembelajaran lulusan. sesuai dengan karakteristik capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK). Penetapan jumlah SKS mata kuliah didasarkan pada kedalaman dan keluasan CPL serta tingkat taksonomi pengetahuan. Beban SKS mencerminkan waktu yang diperlukan mahasiswa untuk belajar. Kaidah penetapan SKS dilaksanakan mengacu pada Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi sebagai berikut:

- a Bentuk pembelajaran 1 SKS pada pembelajaran berupa kuliah teori, responsi, atau tutorial, terdiri atas 50 menit tatap muka, 60 menit tugas terstruktur, dan 60 menit tugas mandiri per minggu per semester.
- b Bentuk pembelajaran 1 SKS pada proses pembelajaran berupa praktikum laboratorium, sebanyak 170 menit per minggu per semester.

Sebaran mata kuliah semester disusun dengan bobot SKS yang telah disesuaikan dengan kedalaman dan keluasan pada bahan kajian dalam dokumen kurikulum. Sehingga diperoleh penempatan matakuliah berdasarkan semester sebagai berikut.

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 1			
1	UKM23107	Ke-PGRI-an	2
2	PKM23115	Matematika Dasar	2
3	PKM23116	Fisika Dasar	2
4	PKM23117	Praktikum Fisika Dasar	1
5	PKM23121	Kimia Fisika	3
6	PKM23119	Kimia Dasar II (Organik)	2
7	PKM23120	Praktikum Kimia Dasar	1
8	PKM23118	Kimia Dasar I (Anorganik)	2
9	PKM23122	Pengantar Teknologi Hasil Pertanian	2

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
10	PKM23123	Biologi Sel	2
11	PKM23124	Praktikum Biologi Sel	1
TOTAL SKS			20

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 2			
1	UKM23201	Agama Islam	2
	UKM23202	Agama Kristen	
	UKM23203	Agama Katolik	
	UKM23204	Agama Hindu	
	UKM23205	Agama Budha	
	UKM23206	Agama Khonghucu	
2	UKM23209	Pancasila	2
3	UKM23210	Kewarganegaraan	2
4	PKM23225	Matematika Terapan	2
5	PKM23226	Statistika	3
6	PKM23227	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	2
7	PKM23228	Praktikum Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	1
8	PKM23229	Biokimia	3
9	PKM23230	Praktikum Biokimia	1
10	PKM23231	Mikrobiologi Umum	2
11	PKM23232	Praktikum Mikrobiologi Umum	1
TOTAL SKS			21

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 3			
1	PKM23133	Ilmu Gizi	3
2	PKM23134	Analisa Pangan dan Hasil Pertanian	2
3	PKM23135	Praktikum Analisa Pangan dan Hasil Pertanian	1
4	PKM23137	Manajemen Industri Pangan	2
5	PKM23138	Ekonomi Teknik	2
6	PKM23139	Proses Termal	2
7	PKM23140	Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian	2
8	PKM23141	Praktikum Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian	1
9	PKM23142	Satuan Operasi I	2
10	PKM23155	Teknologi Pengawetan	2
11	PKM23178	Antropologi Pangan	2
TOTAL SKS			21

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 4			
1	UKM23208	Bahasa Indonesia	2
2	FKM23212	Bahasa Inggris Pertanian	3
4	PKM23243	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	2
5	PKM23244	Satuan Operasi II	2
6	PKM23245	Uji Sensoris	2
7	PKM23246	Praktikum Uji Sensoris	1
8	PKM23248	Sanitasi dan Keamanan Pangan	2
9	PKM23249	Pengendalian Mutu	2
10	PKM23250	Lingkungan dan Pengelolaan Limbah	2
11	PKM23251	Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	2
12	PKM23252	Praktikum Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	1
TOTAL SKS			21

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 5			
1	FKM23113	Bisnis Pertanian	2
2	FKM23114	Praktikum Bisnis Pertanian	1
3	PKM23136	Kajian Makanan Tradisional	2
4	PKM23147	Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan	3
5	PKM23153	Satuan Operasi III	2
6	PKM23154	Praktikum Satuan Operasi	1
7	PKM23156	Perancangan Pabrik	3
8	PKM23157	Pengembangan Produk dan Proses	2
9	PKM23158	Praktikum Pengembangan Produk dan Proses	1
10	PKM23159	Pangan Fungsional	2
11	PKM23160	Ingredien dan Bahan Tambahan Pangan	2
TOTAL SKS			21

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 6			
1	UKM23211	Kuliah Kerja Nyata	3
2	PKM23266	Kerja Praktik	3
3	PKM23262	Teknologi Pengemasan	2
4	PKM23290	Etika Profesi	2
5		Mata Kuliah Pilihan	10
TOTAL SKS			20

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 7			
1	PKM23161	Regulasi Pangan dan Jaminan Mutu Halal	2
2	PKM23167	Seminar	2
3		Mata Kuliah Pilihan	10
TOTAL SKS			14

No	Kode MK	MATA KULIAH	SKS
SEMESTER 8			
1	PKM23268	Skripsi	6
TOTAL SKS			6

No	Kode Makul	MATA KULIAH	SKS
MATA KULIAH PILIHAN DI SEMESTER 6 DAN 7			
1	PKM23263	Teknologi Fermentasi	2
2	PKM23264	Praktikum Teknologi Fermentasi	1
3	PKM23265	Evaluasi Industri	2
4	PKM23272	Fisiologi Pasca Panen	2
5	PKM23273	Teknologi Hasil Perkebunan	3
6	PKM23274	Teknologi Lemak dan Minyak	2
7	PKM23275	Praktikum Teknologi Lemak dan Minyak	1
8	PKM23283	Teknologi Legum, Serealia, dan Umbi	2
9	PKM23284	Teknologi Buah dan Sayur	2
10	PKM23285	Alat dan Mesin Industri	2
11	PKM23169	Teknologi Perisa	2
12	PKM23170	Fortifikasi dan Formulasi	2
13	PKM23171	Praktikum Fortifikasi dan Formulasi	1
14	PKM23176	Teknologi Daging dan Ikan	2
15	PKM23177	Praktikum Teknologi Daging dan Ikan	1

16	PKM23179	Teknologi Bakery	2
17	PKM23180	Praktikum Teknologi Bakery	1
18	PKM23181	Teknologi Susu	2
19	PKM23182	Praktikum Teknologi Susu	1
20	PKM23186	Kesehatan, Keselamatan, dan Keamanan Kerja	2
21	PKM23187	E-Commerce	2
22	PKM23188	Public Speaking	2
23	PKM23189	Perilaku Konsumen	2
TOTAL SKS MATA KULIAH PILIHAN			41

VII. RANCANGAN PROSES DAN EVALUASI PEMBELAJARAN

Dokumen Rancangan Proses Pembelajaran dan Rancangan Evaluasi Pembelajaran tergabung dalam format lengkap yang disebut dengan istilah Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Dalam dokumen RPS terdapat perincian tentang jumlah pertemuan, durasi atau waktu tatap muka, metode pembelajaran, serta penugasan atau cara evaluasi yang telah direncanakan oleh tim pengembang kurikulum prodi THP.

Rancangan Proses Pembelajaran pada mata kuliah kurikulum 2021 di prodi THP mencakup keterangan detail tentang bentuk kegiatan pembelajaran matakuliah, berupa teori, praktik, atau seminar. Proses pembelajaran juga dijelaskan kategori pendekatan, model, serta metode akademik yang digunakan dalam menyampaikan materi perkuliahan. Selain itu, informasi tentang integrasi hasil penelitian dan pengabdian kepada masyarakat dalam mata kuliah juga disebutkan secara eksplisit pada mata kuliah terkait.

Sementara itu, Rancangan Evaluasi Pembelajaran terdiri atas informasi tentang kontrak penilaian dan bentuk penilaian yang diberlakukan pada setiap mata kuliah. Kontrak penilaian harus disepakati oleh dosen dan seluruh mahasiswa mata kuliah terkait. Sedangkan bentuk penilaian mata kuliah dapat dilakukan beberapa metode yang dapat mengukur pemahaman peserta didik, diantaranya tes tertulis, tes lisan, tes praktik/ unjuk kerja, dan portofolio. Data tentang Rancangan Proses Pembelajaran dan Rancangan Evaluasi Pembelajaran secara detail dapat dilihat pada Tabel 1 yang berisi tentang rekapitulasi proses dan evaluasi pembelajaran di prodi THP.

Rekapitulasi Proses Pembelajaran Pada Mata Kuliah di Kurikulum 2021 Prodi Teknologi Hasil Pertanian													
No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bentuk Kegiatan Pembelajaran (Berikan tanda Centang)			Proses Pembelajaran (Diisi)			MK Terintegrasi dengan Penelitian dan PkM (Berikan Tanda Centang)		Keterangan		
			Teori	Praktik	Seminar	Pendekatan	Model	Metode	Penelitian	PkM			
1	Agama Islam	UKM23201	✓			SCL	PBL	Diskusi			SCL	Student Centered Learning	
2	Agama Kristen	UKM23202	✓			SCL	PBL	Diskusi			PBL	Project Based Learning	
3	Agama Katolik	UKM23203	✓			SCL	PBL	Diskusi					
4	Agama Hindu	UKM23204	✓			SCL	PBL	Diskusi					
5	Agama Budha	UKM23205	✓			SCL	PBL	Diskusi					
6	Agama Khonghucu	UKM23206	✓			SCL	PBL	Diskusi					
7	Ke-PGRI-an	UKM23107	✓			SCL	PBL	Diskusi					
8	Bahasa Indonesia	UKM23208	✓			SCL	PBL	Diskusi					
9	Pancasila	UKM23209	✓			SCL	PBL	Diskusi					
10	Kewarganegaraan	UKM23210	✓			SCL	PBL	Diskusi					
11	Kuliah Kerja Nyata	UKM23211		✓		SCL	PBL	Lapangan					
12	Bahasa Inggris Pertanian	FKM23212	✓			SCL	PBL	Diskusi					
13	Bisnis Pertanian	FKM23113	✓			SCL	PBL	Diskusi					
14	Praktikum Bisnis Pertanian	FKM23114		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
15	Matematika Dasar	PKM23115	✓			SCL	PBL	Diskusi					
16	Fisika Dasar	PKM23116	✓			SCL	PBL	Diskusi					
17	Praktikum Fisika Dasar	PKM23117		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
18	Kimia Dasar I (Anorganik)	PKM23118	✓			SCL	PBL	Diskusi					
19	Kimia Dasar II (Organik)	PKM23119	✓			SCL	PBL	Diskusi					
20	Praktikum Kimia Dasar	PKM23120		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
21	Kimia Fisika	PKM23121	✓			SCL	PBL	Diskusi					
22	Pengantar Teknologi Hasil Pertanian	PKM23122	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓				
23	Biologi Sel	PKM23123	✓			SCL	PBL	Diskusi					
24	Praktikum Biologi Sel	PKM23124		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
25	Matematika Terapan	PKM23225	✓			SCL	PBL	Diskusi					
26	Statistika	PKM23226	✓			SCL	PBL	Diskusi					
27	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	PKM23227	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓				
28	Praktikum Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	PKM23228		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
29	Biokimia	PKM23229	✓			SCL	PBL	Diskusi					
30	Praktikum Biokimia	PKM23230		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
31	Mikrobiologi Umum	PKM23231	✓			SCL	PBL	Diskusi					
32	Praktikum Mikrobiologi Umum	PKM23232		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
33	Ilmu Gizi	PKM23133	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓				
34	Analisa Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23134	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓				
35	Praktikum Analisa Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23135		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
36	Kajian Makanan Tradisional	PKM23136	✓			SCL	PBL	Diskusi					
37	Manajemen Industri Pangan	PKM23137	✓			SCL	PBL	Diskusi					
38	Ekonomi Teknik	PKM23138	✓			SCL	PBL	Diskusi					
39	Proses Termal	PKM23139	✓			SCL	PBL	Diskusi					
40	Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian	PKM23140	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓				
41	Praktikum Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian	PKM23141		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
42	Satuan Operasi I	PKM23142	✓			SCL	PBL	Diskusi					
43	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	PKM23243	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓				
44	Satuan Operasi II	PKM23244	✓			SCL	PBL	Diskusi					
45	Uji Sensoris	PKM23245	✓			SCL	PBL	Diskusi					
46	Praktikum Uji Sensoris	PKM23246		✓		SCL	PBL	Laboratorium					
47	Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan	PKM23147	✓			SCL	PBL	Diskusi					
48	Sanitasi dan Keamanan Pangan	PKM23248	✓			SCL	PBL	Diskusi					

49	Pengendalian Mutu	PKM23249	✓			SCL	PBL	Diskusi						
50	Lingkungan dan Pengelolaan Limbah	PKM23250	✓			SCL	PBL	Diskusi						
51	Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23251	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓					
52	Praktikum Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23252		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
53	Satuan Operasi III	PKM23153	✓			SCL	PBL	Diskusi						
54	Praktikum Satuan Operasi	PKM23154		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
55	Teknologi Pengawetan	PKM23155	✓			SCL	PBL	Diskusi						
56	Perancangan Pabrik	PKM23156	✓			SCL	PBL	Diskusi						
57	Pengembangan Produk dan Proses	PKM23157	✓			SCL	PBL	Diskusi		✓				
58	Praktikum Pengembangan Produk dan Proses	PKM23158		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
59	Pangan Fungsional	PKM23159	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓					
60	Ingridien dan Bahan Tambahan Pangan	PKM23160	✓			SCL	PBL	Diskusi						
61	Regulasi Pangan dan Jaminan Mutu Halal	PKM23161	✓			SCL	PBL	Diskusi						
62	Teknologi Pengemasan	PKM23262	✓			SCL	PBL	Diskusi						
63	Teknologi Fermentasi	PKM23263	✓			SCL	PBL	Diskusi						
64	Praktikum Teknologi Fermentasi	PKM23264		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
65	Evaluasi Industri	PKM23265	✓			SCL	PBL	Diskusi						
66	Kerja Praktik	PKM23266		✓		SCL	PBL	Lapangan						
67	Seminar	PKM23167			✓	SCL	PBL	Diskusi						
68	Skripsi	PKM23268		✓		SCL	PBL	Lapangan						
69	Teknologi Perisa	PKM23169	✓			SCL	PBL	Diskusi						
70	Fortifikasi dan Formulasi	PKM23170	✓			SCL	PBL	Diskusi						
71	Praktikum Fortifikasi dan Formulasi	PKM23171		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
72	Fisiologi Pasca Panen	PKM23272	✓			SCL	PBL	Diskusi						
73	Teknologi Hasil Perkebunan	PKM23273	✓			SCL	PBL	Diskusi		✓				
74	Teknologi Lemak dan Minyak	PKM23274	✓			SCL	PBL	Diskusi						
75	Praktikum Teknologi Lemak dan Minyak	PKM23275		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
76	Teknologi Daging dan Ikan	PKM23176	✓			SCL	PBL	Diskusi		✓				
77	Praktikum Teknologi Daging dan Ikan	PKM23177		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
78	Antropologi Pangan	PKM23178	✓			SCL	PBL	Diskusi						
79	Teknologi Bakery	PKM23179	✓			SCL	PBL	Diskusi						
80	Praktikum Teknologi Bakery	PKM23180		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
81	Teknologi Susu	PKM23181	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓					
82	Praktikum Teknologi Susu	PKM23182		✓		SCL	PBL	Laboratorium						
83	Teknologi Legum, Serealia, dan Umbi	PKM23283	✓			SCL	PBL	Diskusi		✓				
84	Teknologi Buah dan Sayur	PKM23284	✓			SCL	PBL	Diskusi	✓					
85	Alat dan Mesin Industri	PKM23285	✓			SCL	PBL	Diskusi						
86	Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja	PKM23186	✓			SCL	PBL	Diskusi						
87	E-Commerce	PKM23187	✓			SCL	PBL	Diskusi						
88	Public Speaking	PKM23188	✓			SCL	PBL	Diskusi						
89	Perilaku Konsumen	PKM23189	✓			SCL	PBL	Diskusi						
90	Etika Profesi	PKM23290	✓			SCL	PBL	Diskusi						

Rekapitulasi Evaluasi Pembelajaran Pada		Mata Kuliah di Kurikulum Prodi Teknologi Hasil Pertanian						
No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Kontrak Penilaian (Beritanda centang)		Bentuk Penilaian (Beritanda centang)			
			Ada	Tidak Ada	Tes Tertulis	Tes Lisan	Tes Praktik/Unjuk Kerja	Portofolio
1	Agama Islam	UKM23201	✓		✓			
2	Agama Kristen	UKM23202	✓		✓			
3	Agama Katolik	UKM23203	✓		✓			
4	Agama Hindu	UKM23204	✓		✓			
5	Agama Budha	UKM23205	✓		✓			
6	Agama Khonghucu	UKM23206	✓		✓			
7	Ke-PGRI-an	UKM23107	✓		✓			
8	Bahasa Indonesia	UKM23208	✓		✓			
9	Pancasila	UKM23209	✓		✓			
10	Kewarganegaraan	UKM23210	✓		✓			
11	Kuliah Kerja Nyata	UKM23211	✓					✓
12	Bahasa Inggris Pertanian	FKM23212	✓		✓			
13	Bisnis Pertanian	FKM23113	✓		✓			
14	Praktikum Bisnis Pertanian	FKM23114	✓		✓			
15	Matematika Dasar	PKM23115	✓		✓			
16	Fisika Dasar	PKM23116	✓		✓			
17	Praktikum Fisika Dasar	PKM23117	✓		✓			
18	Kimia Dasar I (Anorganik)	PKM23118	✓		✓			
19	Kimia Dasar II (Organik)	PKM23119	✓		✓			
20	Praktikum Kimia Dasar	PKM23120	✓		✓			
21	Kimia Fisika	PKM23121	✓		✓			
22	Pengantar Teknologi Hasil Pertanian	PKM23122	✓		✓			
23	Biologi Sel	PKM23123	✓		✓			
24	Praktikum Biologi Sel	PKM23124	✓		✓			
25	Matematika Terapan	PKM23225	✓		✓			
26	Statistika	PKM23226	✓		✓			
27	Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	PKM23227	✓		✓			
28	Praktikum Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian	PKM23228	✓		✓			
29	Biokimia	PKM23229	✓		✓			
30	Praktikum Biokimia	PKM23230	✓		✓			

31	Mikrobiologi Umum	PKM23231	✓		✓			
32	Praktikum Mikrobiologi Umum	PKM23232	✓		✓			
33	Ilmu Gizi	PKM23133	✓		✓			
34	Analisa Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23134	✓		✓			
35	Praktikum Analisa Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23135	✓		✓			
36	Kajian Makanan Tradisional	PKM23136	✓		✓			
37	Manajemen Industri Pangan	PKM23137	✓		✓			
38	Ekonomi Teknik	PKM23138	✓		✓			
39	Proses Termal	PKM23139	✓		✓			
40	Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian	PKM23140	✓		✓			
41	Praktikum Mikrobiologi Pengolahan Hasil Pertanian	PKM23141	✓		✓			
42	Satuan Operasi I	PKM23142	✓		✓			
43	Evaluasi Gizi dalam Pengolahan	PKM23243	✓		✓			
44	Satuan Operasi II	PKM23244	✓		✓			
45	Uji Sensoris	PKM23245	✓		✓			
46	Praktikum Uji Sensoris	PKM23246	✓		✓			
47	Metodologi Penelitian dan Rancangan Percobaan	PKM23147	✓		✓			
48	Sanitasi dan Keamanan Pangan	PKM23248	✓		✓			
49	Pengendalian Mutu	PKM23249	✓		✓			
50	Lingkungan dan Pengelolaan Limbah	PKM23250	✓		✓			
51	Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23251	✓		✓			
52	Praktikum Kimia Pangan dan Hasil Pertanian	PKM23252	✓		✓			
53	Satuan Operasi III	PKM23153	✓		✓			
54	Praktikum Satuan Operasi	PKM23154	✓		✓			
55	Teknologi Pengawetan	PKM23155	✓		✓			
56	Perancangan Pabrik	PKM23156	✓		✓			
57	Pengembangan Produk dan Proses	PKM23157	✓		✓			
58	Praktikum Pengembangan Produk dan Proses	PKM23158	✓		✓			
59	Pangan Fungsional	PKM23159	✓		✓			
60	Ingridien dan Bahan Tambahan Pangan	PKM23160	✓		✓			
61	Regulasi Pangan dan Jaminan Mutu Halal	PKM23161	✓		✓			
62	Teknologi Pengemasan	PKM23262	✓		✓			
63	Teknologi Fermentasi	PKM23263	✓		✓			
64	Praktikum Teknologi Fermentasi	PKM23264	✓		✓			
65	Evaluasi Industri	PKM23265	✓		✓			

66	Kerja Praktik	PKM23266	✓					✓
67	Seminar	PKM23167	✓		✓			
68	Skripsi	PKM23268	✓			✓		
69	Teknologi Perisa	PKM23169	✓		✓			
70	Fortifikasi dan Formulasi	PKM23170	✓		✓			
71	Praktikum Fortifikasi dan Formulasi	PKM23171	✓		✓			
72	Fisiologi Pasca Panen	PKM23272	✓		✓			
73	Teknologi Hasil Perkebunan	PKM23273	✓		✓			
74	Teknologi Lemak dan Minyak	PKM23274	✓		✓			
75	Praktikum Teknologi Lemak dan Minyak	PKM23275	✓		✓			
76	Teknologi Daging dan Ikan	PKM23176	✓		✓			
77	Praktikum Teknologi Daging dan Ikan	PKM23177	✓		✓			
78	Antropologi Pangan	PKM23178	✓		✓			
79	Teknologi Bakery	PKM23179	✓		✓			
80	Praktikum Teknologi Bakery	PKM23180	✓		✓			
81	Teknologi Susu	PKM23181	✓		✓			
82	Praktikum Teknologi Susu	PKM23182	✓		✓			
83	Teknologi Legum, Sereal, dan Umbi	PKM23283	✓		✓			
84	Teknologi Buah dan Sayur	PKM23284	✓		✓			
85	Alat dan Mesin Industri	PKM23285	✓		✓			
86	Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja	PKM23186	✓		✓			
87	E-Commerce	PKM23187	✓		✓			
88	Public Speaking	PKM23188	✓		✓			
89	Perilaku Konsumen	PKM23189	✓		✓			
90	Etika Profesi	PKM23290	✓		✓			

REFERENSI

1. Cita-cita Pendidikan dan Amanat UUD Negara R.I. Tahun 1945 (UUD 1945).
2. Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen.
4. Peraturan Pemerintah No. 17 tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan.
5. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
6. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI).
7. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013, Tentang Penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi.
8. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
9. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
10. Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
11. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2020, tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi.
12. Surat Keputusan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Nomor 03/SK-PATPI/XII/2013 tentang Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/ Teknologi Hasil Pertanian.
13. Buku Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar – Kampus Merdeka, Dikti-Kemendikbud, 2020.
14. Buku Panduan Merdeka Belajar Kampus Merdeka, Dikti-Kemendikbud, 2020.

LAMPIRAN

1. SK Tim Peninjau Kurikulum program studi THP



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA FAKULTAS PERTANIAN

Jl. PGRI I Sonosewu No. 117 Kotak Pos 1123 Yogyakarta - 55182
Telp (0274) 373038 Fax (0274) 376808

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS PERTANIAN Nomor: 11/FP.UPY/V/2021

Tentang PENGANGKATAN TIM PENINJAU KURIKULUM

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
DEKAN FAKULTAS PERTANIAN

- Menimbang : a. Bahwa agar pelaksanaan peninjauan kurikulum dapat berjalan dengan baik dan lancar, maka perlu diangkat tim.
b. Sehubungan dengan butir a. diatas maka perlu diterbitkan Keputusan Dekan Fakultas Pertanian tentang Tim Peninjau Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas PGRI Yogyakarta.
- Mengingat : a. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
b. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.
c. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
d. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.
e. Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
f. Statuta Universitas PGRI Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : PENGANGKATAN TIM PENINJAU KURIKULUM PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN.
- Pertama : Menetapkan Tim Peninjau Kurikulum Program Studi Teknologi Hasil Pertanian tersusun sebagaimana pada lampiran keputusan ini.
- Kedua : Menugaskan kepada tim yang dimaksud pada butir pertama untuk melakukan peninjauan kurikulum sesuai dengan peraturan perundangan dan kebutuhan *stakeholders*.
- Ketiga : Keputusan ini berlaku mulai tanggal ditetapkan dengan ketentuan bahwa segala sesuatunya akan ditinjau kembali dan diperbaiki sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan.

Ditetapkan Di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 03 Mei 2021



C. Ir. Kusumastuti, SP, M.Sc
NIP. 19751116 200501 2 002



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS PERTANIAN

Jl. PGRI I Sonosewu No. 117 Kotak Pos 1123 Yogyakarta - 55182
Telp (0274) 373038 Fax (0274) 376808

Lampiran Keputusan Dekan Fakultas Pertanian Universitas PGRI Yogyakarta
Nomor : 11/FP.UPY/V/2021
Tanggal : 03 Mei 2021

TIM PENINJAU KURIKULUM

No.	Nama	Keterangan
1.	Lana Santika Nadia, S.T.P., M.Sc.	Dosen Teknologi Hasil Pertanian
2.	Dewi Amrih, S.T.P., M.Sc.	Dosen Teknologi Hasil Pertanian
3.	Atika Nur Syarifah, S.T.P., M.Sc.	Dosen Teknologi Hasil Pertanian
4.	Adi Sutakwa, S.T.P., M.Sc.	Dosen Teknologi Hasil Pertanian
5.	Suharman, S.T.P., M.Sc.	Dosen Teknologi Hasil Pertanian

Dekan



Wi Kusumastuti, SP, M.Sc
NIP. 19751116 200501 2 002

2.Link Peninjauan Kurikulum

<https://youtu.be/TADJEuvZSQA>



3. Notulen FGD

Notulensi Acara Peninjauan Kurikulum

27 May 2021

8:14

Notulen: Atika Nur Syarifah, M.Sc.

Susunan Acara:

1. Pembukaan oleh MC : pembukaan, sambutan dekan, doa
2. Pembukaan oleh Moderator
3. Pemaparan Visi Misi dan Kurikulum dari Kaprodi
4. Peninjauan Visi Misi dan Kurikulum dari Stakeholder
5. Diskusi
6. Penutupan

Notulensi:

1. **Pemaparan Visi Misi Tujuan dan Kurikulum oleh Kaprodi**
2. **Bagas Ichsan, UMKM Bakso Mblenger**
 - Visi Misi Kurikulum cukup jelas, dari sudut pandang UMKM melihat bahwa lulusan itp/thp sangat berpotensi sebagai pelaku umkm, butuh softskill seperti leadership atau kepemimpinan dll. Lulusan thp/itp harus bisa mengelola bahan-bahan di sekitar dia untuk dapat diolah kembali dan dijadikan nilai tambah dalam umkm.
 - Kendala dari lulusan itp/thp: 1. Softskill dari mahasiswa selama perkuliahan masih kurang sehingga perlu ditingkatkan. Selama ini sebagai lulusan itp/thp masih sering berfikir teknis dan product oriented, untuk dapat menjadi pelaku umkm perlu adanya softskill, cara bertindak manajerial, kemampuan finansial literasi (jika tidak mempunyai skill ini tidak dapat mengatur cash flow, omset, dll yang sangat dibutuhkan sebagai pelaku umkm). Softskill leadership dapat dilatih sejak dini seperti kerja tim, pelatihan, magang, mentoring dari pelaku umkm secara langsung (bisa dimasukkan dalam tugas kuliah) dll.
3. **Sisca Diani R, CV Navil Natural**
 - Mata kuliah prodi diselipkan informasi tentang label kemasan, regulasi halal, regulasi ekspor impor. Peluang untuk lulusan itp/thp sangat besar di dunia industri. Perlu adanya materi tentang bahan-bahan lokal seperti produk kelapa karena potensi produk kelapa sangat besar untuk peluang industrinya sehingga lulusan dari mahasiswa telah dibekali pengetahuan mengenai bahan-bahan lokal tersebut dan bermanfaat di dunia industri nanti.
4. **Novi Akhsani, Chocolate Monggo**
 - Lulusan itp/thp harus dibekali hal-hal yang bersifat aplikatif selain softskill karena di dunia industri sangat penting, seperti pengetahuan bahan pangan.
 - Sensory, mhs itp/thp harus dibekali mengenai praktik sensori karena di industri sangat diperlukan dan dibutuhkan pengetahuan yang secara detail
 - Problem solving, memahami GMP, HACCP dan kemampuan literasi di dunia digital, data manufaktur, kemampuan dalam sanitasi, produksi, teamwork.
 - Perlu menghadirkan dosen praktisi dalam mata kuliah sehingga mhs itp/thp dapat mempelajari mengenai dunia industri secara langsung
 - Kemampuan critical thinking
 - Kerja praktek tidak hanya mencari dapat tetapi juga simbiosis mutualisme dengan perusahaan
 - Memahami regulasi pangan, penjaminan mutu, diberi gambaran untuk produk2 bagaimana pengaturan PIRT, kehalalan, pengecekan produk/QC produk
5. **Ervika Rahayu, LIPI**
 - Softskill dari lulusan itp/thp sangat penting khususnya di bidang riset
 - Pembelajaran analisis sensoris, analisis pangan (laboratorium)
 - Ditambahkan mata kuliah khusus metode penelitian karena di dunia riset selalu digunakan prakteknya, penguatan kemampuan penyusunan proposal, metode, membaca dan interpretasi

data analisis, kemampuan literasi, informasi bagaimana dapat menghasilkan penelitian yang bagus

- LIPI sangat terbuka untuk mhs dapat kerja praktek, tugas akhir/skripsi
- Visi berisi berfokus pada inovasi produk pertanian, apakah hanya akan menghasilkan inovasi produk saja atau sudah terangkum dalam misi/tujuan untuk selain inovasi produk

6. Nihan Saputra, BPOM Pusat

- Visi berisi menghasilkan lulusan bertakwa belum mencakup dalam misi, tujuan dan kurikulum
- Inovasi produk dapat dikembangkan lagi disesuaikan dengan misinya apakah fokus dalam bidang tertentu dll
- Pengembangan proses dan produk fokus pada karakteristik pangan lokal tertentu sehingga ketika praktek ada bayangan proses pengolahan bahan tersebut
- Mata kuliah kewirausahaan ditambahkan ttg digital marketing, pengolahan data, bahasa asing, food fotografi, bagaimana membuat kemasan yang menarik dll
- Mengundang praktisi dalam pembelajaran mata kuliah sehingga dapat meningkatkan softskill mhs
- Mhs harus memiliki kemampuan dan informasi regulasi pangan, dapat diterapkan di bidang industri, BPOM, UMKM. Mata kuliah regulasi pangan dapat disampaikan secara detail bisa juga mengundang praktisi dari pihak regulasi pangan sehingga dapat lebih jelas.
- Softskill komunikasi resiko, mhs itp dapat menyampaikan informasi tentang keamanan pangan seperti hoax terkait pangan yang sering tersebar di masyarakat/sosial media yang sering misleading.

7. Dr. Ir Nur Cahyanto, M.Si, UGM

- Visi Misi yang penting sudah sesuai dengan Visi Misi Univ dan fakultas
- Yang bereputasi global itu produk yang dihasilkan prodi atau prodinya, perlu penjelasan lebih lanjut
- Profil lulusan, untuk manajer belum sesuai, menggunakan istilah umum seperti profesional, dan instansi BPOM atau kementerian dapat menggunakan istilah birokrat
- Kurikulum mencakup dari KKNi ttg Sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dll.

Sikap khusus untuk lulusan pendidikan tinggi (d3, s1) sehingga mengacu ke peraturan kemendikbud ttg sndikti.

Ketrampilan umum: mulai sd hingga s3, dirumuskan sndikti

Ketrampilan Khusus: lulusan itu bisa apa, agar lulusan bisa itu maka perlu pengetahuan apa (pengaplikasian pengetahuan). Dirumuskan forum profesi/prodi sejenis

Lulusan itp/thp diharapkan memiliki kemampuan merancang proses pengolahan hasil pertanian sehingga dibutuhkan pengetahuan apa saja yang diperlukan untuk mencapai tujuan tersebut. Semua ini dirumuskan dalam ketrampilan khusus

Ketrampilan khusus THP UPY masih tercampur dengan ketrampilan umum (ada duplikasi).

Kelemahan lulusan itp/thp selama ini adalah softskill masih kurang, dapat ditingkatkan melalui organisasi mahasiswa sehingga mahasiswa perlu diwajibkan untuk mengikuti organisasi, selain itu softskill dapat berkembang dari tugas kuliah seperti magang, kkn, skripsi dll. Pada magang, diharapkan mhs juga ikut melakukan tugas dari industri sehingga tidak hanya mencari data saja, jika ikut melakukan tugas dari industri maka akses menuju bidang industri dan softskill akan terbuka dan berkembang.

- MBKM: Inti MBKM punya kegiatan diluar prodi bisa mengambil mata kuliah di prodi lain yg masih dalam satu perguruan tinggi atau dapat mengambil matkul dari perguruan tinggi lain atau dapat magang di LIPI atau instansi lain. Mhs dapat mengambil matkul lain diluar prodi tersebut dan terlampir didalam transkrip.

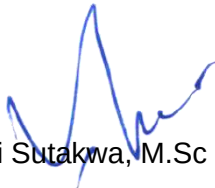
8. Diskusi

- Pak Nur: Pelaksanaan MBKM di UGM belum dimulai paling baru magang selama 2 bulan atau untuk penelitian seperti skripsi yang dapat dilakukan di LIPI atau tugas dari Industri sebagai

problem solving selain itu juga dapat dilakukan kegiatan kewirausahaan untuk menciptakan dan mengembangkan produk dll dan kegiatan KKN.

- Bagas: Pelaku UMKM masih jarang untuk menerima magang, untuk kedepannya mungkin dapat melibatkan mhs yang mungkin tidak dapat dihandle oleh UMKM itu sendiri atau kolaborasi menjadi mentoring mhs dalam bidang UMKM.
- Sisca: CV. Navil Natural belum bisa menerima magang mhs karena sedang peralihan menjadi PT sehingga ketika nanti sudah berubah dapat menerima mhs magang
- PaK Nihan: Dapat melibatkan kerja praktek mhs dengan mengajukan permohonan kerja praktek. Biasanya magang di bagian pengawasan, standar bahkan di laboratoriumnya.
- Monggo: Dapat menerima magang mhs selama 2 bulan, nanti akan ada interview untuk dapat magang di Chocolate Monggo
- Pak Nur: Magang selama 6 bulan di industri ditakutkan data dari industri akan ada kebocoran mungkin dari prodi membuat peraturan untuk data dari perusahaan tidak dapat ditampilkan sehingga tetap dapat menjaga kerahasiaan perusahaan. Perlu dibuat peta kurikulum sehingga dapakompetensi itu tercapai pada mata kuliah apa saja

Ketu Program Studi THP,



Adi Sutakwa, M.Sc

Notulen,



Atika Nur Syarifah, M.Sc

4. Angket oleh stakeholder eksternal

ANGKET PENINJAUAN KURIKULUM
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

NAMA : Bagas Ichsan Dp
JABATAN : Owner
INSTANSI : Bahsa Mbenger

Masukan bagi kurikulum Prodi THP UPY

1. Kriteria lulusan THP seperti apa yang diinginkan oleh instansi?

- Memiliki mindset produktif dengan potensi yang ada di sekitar
- Memiliki jiwa entrepreneur maupun intrapreneur
- Mampu berpikir teknis (paham) dan strategis dalam bekerja maupun membangun perusahaan

2. Menurut Bapak/Ibu/Saudara/i bekal tambahan apa yang diperlukan bagi lulusan Prodi THP UPY untuk mendukung pekerjaan (softskill)?

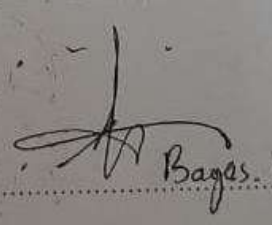
- Kemampuan Leadership
- Kemampuan Financial Literacy
- Kemampuan Memanfaatkan Teknologi sebaik mungkin (IT, dll)
- Kemampuan Team Management

3. Silakan menuliskan saran dan hal-hal lain yang ingin disampaikan!

Dari kaca mata wirasaha, lulusan THP/ITP sangat berpotensi sebagai entrepreneur, mau jaman raya untuk memberikan bekal (motivasi, soft skill, dll) kepada mahasiswa ke arah tersebut. Karena eteknya banyak,

Seperti : Sukabatu 27 Mei 2021

- Lapangan pekerjaan bertambah
- Mampu mengelola potensi di lingkungan sekitar
- Menyejahterakan orang lain (secara langsung & tidak langsung)


Bagas Ichsan Dp

Terima Kasih Atas Partisipasi Bapak/ Ibu/ Sdr.
Semoga Semakin Sukses!

ANGKET PENINJAUAN KURIKULUM
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

NAMA : Ervika Rahayu Novita Herawati
JABATAN : Peneliti Muda
INSTANSI : BPTBA LIPI

Masukan bagi kurikulum Prodi THP UPY

1. Kriteria lulusan THP seperti apa yang diinginkan oleh instansi?

Lulusan yang bertakwa, memiliki moral yang baik, jujur, dan memiliki kompetensi yang sesuai, khususnya kemampuan dalam menyusun, mengkonsep, merencanakan, dan melaksanakan suatu penelitian, kemampuan menyusun KTI dalam mempublikasikan hasil penelitian, dan kemampuan dalam mengkomunikasikan hasil penelitian. Selain itu, perlu ditunjang juga dengan kemampuan teknis dalam melakukan berbagai analisis bahan makanan, meliputi analisis fisik, kimiawi, mikrobiologi, sensoris, dan umur simpan, karena hal ini sangat dibutuhkan dalam melakukan suatu penelitian.

2. Menurut Bapak/Ibu/Saudara/i bekal tambahan apa yang diperlukan bagi lulusan Prodi THP UPY untuk mendukung pekerjaan (softskill)?

Kemampuan dalam merencanakan, menyusun metode penelitian, dan menganalisis hasil penelitian. Kemampuan untuk berpikir kritis, inovatif, dan solutif.

3. Silakan menuliskan saran dan hal-hal lain yang ingin disampaikan!

- Kurikulum yang telah disusun sudah cukup lengkap untuk mencetak lulusan di bidang teknologi hasil pertanian yang kompeten dan berkualitas.
- Didalam perkuliahan, akan lebih baik jika sering mendatangkan dosen tamu, baik dari pelaku usaha, lembaga LITBANG, atau mitra lainnya untuk menambah wawasan.
- Masukan untuk kurikulum capaian D. Pengetahuan --> tertulis beragam analisis tapi hanya sebatas pada bahan hasil pertanian. Akan lebih baik jika ditambahkan redaksional : analisis pada bahan dan produk hasil pertanian, karena setelah bahan diolah menjadi produk, pasti produk juga harus tetap dianalisis untuk menjamin kualitas dan keamanannya.

Maju terus dan sukses untuk THP UPY dalam mencetak generasi penerus bangsa yang bertakwa, berkualitas dan membanggakan.

Yogyakarta, 27 Mei 2021



(Ervika Rahayu Novita Herawati, M.Sc.)

ANGKET PENINJAUAN KURIKULUM
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

NAMA : Nihan Saputro, STP
JABATAN : Pengawas Farmasi dan Makanan Ahli Muda
INSTANSI : Badan POM

Masukan bagi kurikulum Prodi THP UPY

1. Kriteria lulusan THP seperti apa yang diinginkan oleh instansi?
 - Memiliki pengetahuan dan keterampilan yang baik terkait teknologi pangan
 - Mengetahui dan memahami peraturan-peraturan terkait keamanan pangan seperti peraturan pendaftaran pangan, label dan iklan, cara produksi pangan yang baik, cara peredaran pangan yang baik, BTP, dll
 - Mengetahui sistem manajemen pengawasan keamanan pangan khususnya di Indonesia
2. Menurut Bapak/Ibu/Saudara/i bekal tambahan apa yang diperlukan bagi lulusan Prodi THP UPY untuk mendukung pekerjaan (softskill)?
 - Risk communication
 - Teknologi Informasi (pengolahan data, presentasi, desain)
 - Kemampuna bahasa asing (contohnya Bahasa inggris aktif)
3. Silakan menuliskan saran dan hal-hal lain yang ingin disampaikan!
 - diharapkan lulusan THP mampu menjawab/klarifikasi isu2 terkini terkait yang berkembang di masyarakat, terutama isu yang menyesatkan/hoax
 - mampu menjadi pendamping/konsultan bagi UMK untuk menjamin keamanan dan mutu pangan dan meningkatkan daya saing
 - mampu mempromosikan keamanan pangan sehingga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya keamanan pangan

Jakarta., 26 Mei 2021



ANGKET PENINJAUAN KURIKULUM PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

NAMA : Novi Akhsani, S.TP
JABATAN : Spv. QC&QA
INSTANSI : PT Anugerah Mulia Sentosa (Cokelat Monggo)

Masukan bagi kurikulum Prodi THP UPY

1. Kriteria lulusan THP seperti apa yang diinginkan oleh *food industry*?

- a. Mampu memahami dasar teknologi hasil pertanian dan teknologi pangan,
- b. Memahami dasar manufaktur food industry,
- c. Memahami good manufacturing process dan food safety.
- d. Memahami cara kerja mesin dan aplikasi teknologi digital, serta keterampilan dalam kepemimpinan dan kerja tim.
- e. Mampu mengaplikasikan teori yang diperoleh selama kuliah dengan permasalahan yang ada di dunia kerja, oleh karena itu perlu pembelajaran *problem solving*. Mata kuliah semua penting namun paling penting menurut saya adalah Pengetahuan Bahan dan Uji Sensoris serta perlu ada tambahan mata kuliah Regulasi Pangan (untuk lulusan yang tertarik bekerja di *food industry* bagian Quality Control, R&D dan Quality Assurance).
- f. Selain itu harus memiliki kemampuan membaca, menganalisis, dan menggunakan big data di dunia digital.

2. Menurut Bapak/Ibu/Saudara/i bekal tambahan apa yang diperlukan bagi lulusan Prodi THP UPY untuk mendukung pekerjaan (softskill)?

- a. Pembelajaran kolaboratif yang bersinergi dengan dunia kerja,
- b. Pembekalan ketrampilan teknik pengoperasian alat produksi yang terbaru,
- c. Pengenalan standar-standar kualitas produk baik nasional maupun internasional.

3. Silakan menuliskan saran dan hal-hal lain yang ingin disampaikan!

- a. Pembelajaran kolaboratif dengan dunia kerja, menghadirkan dosen “praktisi”,
- b. Melakukan penelitian atau riset bersama pelaku usaha, melibatkan dunia industry didalam melakukan pengembangan produk dan peningkatan kualitas hasil pertanian.
- c. Peningkatan *critical thinking, creativity, communications*, dan *collaboration*.
- d. Peningkatan *skill entrepreneur* juga perlu diberikan kepada lulusan

Karena lapangan pekerjaan semakin sempit akibat persaingan dan kondisi ekonomi akibat pandemi.

Yogyakarta, 27 Mei 2021



(Novi Akhsani, S.TP)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

NAMA : Dr. Ir. Muhammad Nur Cahyanto, M.Sc.
JABATAN : Ketua Program Studi Magister Ilmu dan Teknologi Pangan
INSTANSI : Universitas Gadjah Mada

Masukan bagi kurikulum Prodi THP UPY

1. Apakah CPL di Prodi THP UPY sesuai dengan profil lulusan prodi? Apabila belum, CPL apa yang perlu ditambahkan atau dikurangi?
Rumusan pengetahuan yang harus dikuasai dan keterampilan khusus perlu disesuaikan dengan rumusan dari PATPI
2. Apakah mata kuliah di Prodi THP UPY sesuai dengan profil lulusan prodi? Apabila belum, mata kuliah apa yang perlu ditambahkan atau dikurangi?
Untuk menjawab pertanyaan ini perlu dibuat dulu Peta Kurikulum (hubungan antara CPL – Bahan Kajian/Capaian Pembelajaran Mata Kuliah – Mata Kuliah.
3. Kriteria lulusan THP seperti apa yang diinginkan oleh instansi?
Yang mempunyai kompetensi seperti dirumuskan di KKKNI
4. Bagaimanakan profil lulusan yang baik?
Yang memenuhi kebutuhan stake holder
5. Menurut Bapak/Ibu/ Saudara/i bekal tambahan apa yang diperlukan bagi lulusan Prodi THP UPY untuk mendukung pekerjaan (softskill)?
Softskill perlu ditingkatkan melalui aktivitas ekstrakurikuler berupa kegiatan dalam organisasi mahasiswa.
6. Apa kompetensi yang harus dikuasai oleh lulusan?
Kepemimpinan, kemampuan memecahkan permasalahan, kemampuan berkomunikasi, kewirausahaan.

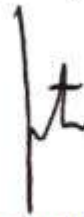
7. Berapakan presentase antara teori dan praktik yang terkandung dalam mata kuliah agar sesuai dengan kebutuhan *stakeholder internal dan eksternal*?

Teori 75%, praktek 25%

8. Silakan menuliskan saran dan hal-hal lain yang ingin disampaikan!

Perlu ditambahkan muatan local dari prodi THP UPY.

Yogyakarta, 27 Mei 2021

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line with a small horizontal stroke at the top and a stylized 't' shape at the bottom.

(Muhammad Nur Cahyanto)

**ANGKET PENINJAUAN KURIKULUM
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

NAMA : Sisca Diani Rosalina
JABATAN : Pegawai Swasta (As Man QA/QC)
INSTANSI : CV. Navil Natural

Masukan bagi kurikulum Prodi THP UPY

1. Kriteria lulusan THP seperti apa yang diinginkan oleh instansi?
Kriteria lulusan THP yang kami inginkan adalah =
 - a. Tidak hanya bisa akan tetapi paham tentang materi/ilmu THP
 - b. Mampu beradaptasi dengan lingkungan, belajar cepat/keinginan belajar tinggi dan dapat bekerja dibawah tekanan
 - c. Mampu bekerja sama dengan tim (*teamwork*), tanggung jawab, mampu berkomunikasi dengan tim dan kolega dan mampu menyelesaikan pekerjaan dan tugas dengan tepat waktu
 - d. Loyal, berintegritas, dan berinovasi
 - e. Memiliki kemampuan bahasa asing
2. Menurut Bapak/Ibu/Saudara/i bekal tambahan apa yang diperlukan bagi lulusan Prodi THP UPY untuk mendukung pekerjaan (softskill)?
 - a. Kemampuan bahasa asing
 - b. Pengetahuan tentang regulasi pangan
 - c. Leadership
3. Silakan menuliskan saran dan hal-hal lain yang ingin disampaikan!
 - a. Tugas yang diberikan tidak hanya tentang teori akan tetapi aplikasi/pemecahan masalah, sehingga bisa meningkatkan kemampuan mahasiswa/i dalam *problem solving* dan mengetahui seberapa dalam pemahaman mereka tentang ilmu THP
 - b. Mewajibkan mahasiswa/i untuk mengikuti organisasi dan/atau lomba nasional/internasional seperti PKM dan sebagainya, karena dengan mengikuti kegiatan tersebut mahasiswa/i telah belajar untuk pengaplikasian ilmu di kuliah.

Yogyakarta, 31 Mei 2010

Chadine