

**Kurikulum Prodi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan  
Universitas Sahid Jakarta  
T.A. 2018/2019**

SEMESTER I			SEMESTER II		
NO	MATAKULIAH	SKS	NO	MATAKULIAH	SKS
1	PENDIDIKAN PANCASILA	2	1	PENGANTAR ILMU EKONOMI	2
2	PENDIDIKAN KEWARGANEGARAAN	2	2	FISIKA	2
3	AGAMA ISLAM	2	3	SOSIOLOGI INDUSTRI	2
4	AGAMA KATHOLIK	2	4	KIMIA ANALITIK	2
5	AGAMA PROTESTAN	2	5	KIMIA ORGANIK	2
6	AGAMA HINDU	2	6	KIMIA FISIK	2
7	AGAMA BUDHA	2	7	KALKULUS	3
8	KIMIA DASAR	2	8	TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN NABATI	2
9	MATEMATIKA	3	9	BIOLOGI DAN LINGKUNGAN	2
10	DASAR-DASAR PARIWISATA	2	10	PRAKTIKUM KIMIA ANALITIK	1
11	PENGETAHUAN BAHAN PANGAN	3			
12	PENGANTAR TEKNOLOGI PANGAN	2			
13	PRAKTIKUM KIMIA	2			
Jumlah		20	Jumlah		20
SEMESTER III			SEMESTER IV		
NO	MATAKULIAH	SKS	NO	MATAKULIAH	SKS
1	KIMIA PANGAN	3	1	EKONOMI TEKNIK	2
2	MANAJEMEN PERUSAHAAN INDUSTRI	2	2	STATISTIK INDUSTRI	3
3	TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN HEWANI	2	3	SATUAN OPERASI DAN MESIN INDUSTRI PANGAN	3
4	MIKROBIOLOGI PANGAN	2	4	PENILAIAN MAKANAN INDERAWI	2
5	BIOKIMIA PANGAN	3	5	ILMU GIZI	3
6	PRAKTIKUM MIKROBIOLOGI PANGAN	1	6	MIKROBIOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	2
7	STATISTIKA	3	7	PRAKTIKUM MIKROBIOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	1

8	MATA KULIAH PILIHAN 1	2	8	PRAKTIKUM REKAYASA DAN PROSES PANGAN	2
9	MATA KULIAH PILIHAN 2	2	9	MATA KULIAH PILIHAN 4	2
10	MATA KULIAH PILIHAN 3	2	10	MATA KULIAH PILIHAN 5	2
Jumlah		22	Jumlah		22
SEMESTER V			SEMESTER VI		
NO	MATAKULIAH	SKS	NO	MATAKULIAH	SKS
1	BAHASA INDONESIA	2	1	BAHASA INGGRIS PROFESI	2
2	BAHASA INGGRIS	2	2	TATA LETAK DAN PERENCANAAN IND PANGAN	3
3	APLIKASI KOMPUTER UNTUK ANALISIS DATA	3	3	PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN	2
4	SANITASI DAN KEAMANAN PANGAN	2	4	TEK. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN PANGAN	3
5	PRINSIP TEKNIK PANGAN	3	5	SISTEM JAMINAN HALAL	2
6	PRAK. SATUAN OPERASI & KETEKNIKAN	2	6	PENGAWASAN MUTU PANGAN	2
7	RISET OPERASIONAL	3	7	ANALISIS PANGAN	2
8	KEWIRAUSAHAAN	3	8	PRAK. PENGAWASAN MUTU & ANALISIS PANGAN	2
9	MATA KULIAH PILIHAN 6	2	9	METODE PENELITIAN	3
Jumlah		22	Jumlah		21
SEMESTER VII			SEMESTER VIII		
NO	MATAKULIAH	SKS	NO	MATAKULIAH	SKS
1	EVALUASI GIZI DALAM PENGOLAHAN PANGAN	2	1	Seminar	6
2	LEGISLASI PANGAN	2			
3	PRAK. PENGEM. PRDK & KEWIRAUSAHAAN PNG	2			
4	PRAK. SANITASI DAN KEAMANAN PANGAN	2			
5	SEMINAR	1			
6	PRAKTEK LAPANGAN	3			
7	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	1			

## Matakuliah Pilihan

No	Nama Matakuliah	SKS
1	TEKNOLOGI HASIL PERKEBUNAN	2
2	TEKNOLOGI PENGOLAHAN ROTI DAN BISKUIT	2
3	MANAJEMEN INDUSTRI PELAYANAN MAKANAN	2
4	TEKNOLOGI INDUSTRI JASABOGA	3
5	PRAK. TEKNOLOGI INDUSTRI JASABOGA	1
6	TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU	2
7	BAHAN TAMBAHAN PANGAN	2
8	PANGAN FUNGSIONAL	2
9	PEMASARAN PRODUK INDUSTRI PANGAN	2
10	BIOTEKNOLOGI PANGAN	2
11	TEK. REMPAH & MINYAK ASTIRI	2
12	TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL LAUT	2
13	PENGOLAHAN MAKANAN EKSPERIMENTAL	3
14	PRAK. PENGOLAHAN MAKANAN EKSPERIMENTAL	1
15	ETIKA DAN KOMUNIKASI BISNIS	2
16	TEKNOLOGI PENGOLAHAN LEMAK DAN MINYAK	2
17	PENGANTAR NANOTEKNOLOGI PANGAN	2
18	TEKNOLOGI EMULSI	2
19	TEKNOLOGI ENZIM	2
20	TEK. PENGOLAHAN PATI	2
21	PENGOLAHAN LIMBAH INDUSTRI PANGAN	3

