

**KURIKULUM PROGRAM STUDI  
PROGRAM PASCASARJANA UNIVERSITAS HASANUDDIN**

**Nama Program Studi** : S2 Ilmu dan Teknologi Pangan

**Status Program Studi** : Belum Terakreditasi

**Kompetensi Utama** :

1. Memahami ilmu teknologi pengolahan pangan lanjutan sebagai landasan dalam menerapkan teknologi di bidang pengolahan pangan serta proses pengemasan produk pangan.
2. Memahami teknik analisis komponen bahan pangan secara instrumentasi 1
3. Mampu menganalisis komponen bahan pangan serta perubahan yang terjadi selama pengolahan secara kimia, mikrobiologi dan organoleptik
4. Mampu memahami dan menerapkan konsep keamanan pangan, melakukan tindakan pencegahan keracunan pangan dan menerapkan konsep bioteknologi yang aman dan ramah
5. Mampu menerapkan ilmu manajemen dalam pengawasan mutu di industri pangan
6. Mampu melakukan perhitungan dan perencanaan tekno-ekonomi untuk melakukan scale-up skala industri untuk suatu proses pengolahan pangan
7. Mampu menerapkan ilmu dan teknologi serta manajemen dalam perencanaan industry pangan
8. Mengerti dan mampu melihat peluang di masa depan dengan mengikuti perkembangan ilmu dan teknologi pangan yang berorientasi pada pengembangan produk pangan
9. Mampu merumuskan suatu masalah secara ilmiah dalam bentuk proposal dan melaksanakan penelitian dengan metode yang sah serta mampu membuat dan menyajikan laporan

**Kompetensi Pendukung** :

1. Memahami ilmu pangan dalam kaitannya dengan biokimia komponen pangan
2. Memahami prinsip rekayasa pengolahan pangan mampu menerapkannya dalam suatu proses pengolahan
3. Mampu melakukan pengolahan pangan berdasarkan konsep ilmu dan teknologi pangan aktual serta membantu pemecahan masalah teknologi pangan di masyarakat
4. Memahami cara berpikir yang logis untuk mencari, menganalisis dan menyusun rumusan permasalahan serta menuangkan alternatif solusi untuk permasalahan tersebut dalam ber

**Kompetensi Lainnya** :

1. Memahami teknologi pengolahan pangan (hasil hortikultura, perkebunan, hasil laut, hasil ternak), teknologi modifikasi komponen pangan
2. Mampu mengenali dan mengidentifikasi komponen maupun mikroorganisme berbahaya dalam bahan pangan serta melakukan pengendalian untuk mempertahankan mutu produk
3. Mengerti dan mampu melihat peluang di masa depan dengan mengikuti perkembangan ilmu dan teknologi pangan yang berorientasi pada pengembangan produk pangan, evaluasi
4. Mampu menerapkan ilmu dan teknologi serta manajemen dalam perencanaan industry pangan, perancangan kebijakan dan pengambilan keputusan dalam industry pangan serta p

Semester	No.	Kode Lama	Kode Baru	Mata Kuliah	SKS	KEPMEN 045/U/2002																PERATURAN AKADEMIK UNHAS 1870/H4/P/2009		
						Kompetensi Utama									Kompetensi Pendukung				Kompetensi Lainnya			PW (MD) 15-20%	KK&KB (MK) 50-60%	MP (10-15%)
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	1	2	3			
1	1		501G5302	Filsafat Ilmu Pangan	2	√																√		
1	2	502G5302	502G5302	Kimia Komponen Perubahan Pangan	2	√																√		
1	3	504G5302	503G5302	Keamanan Pangan	2				√													√		
1	4	507G5302	507G5302	Biokimia Pasca Panen*	2										√								√	

PW (MD) = Mata Kuliah Pengembangan Wawasan (Mata Kuliah Dasar)

KK dan KB (MK) = Mata Kuliah Kompetensi Keahlian dan Kompetensi Berkarya (Mata Kuliah Kemagisteran)

MP = Mata Kuliah Pilihan

Semester	No.	Kode Lama	Kode Baru	Mata Kuliah	SKS	KEPMEN 045/U/2002												PERATURAN AKADEMIK UNHAS 1870/H4/P/2009								
						Kompetensi Utama									Kompetensi Pendukung				Kompetensi Lainnya				PW (MD) 15-20%	KK&KB (MK) 50-60%	MP (10-15%)	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	5	501G5302	509G5302	Teknik Laboratorium*	2		√																	√		
1	6	505G5302	511G5302	Praktikum Teknik Laboratorium*	2			√																	√	
1	7	557G5302	566G5302	Kebijakan dan Strategi Industri Pangan**	2							√											√		√	
1	8	657G5302	567G5302	Penjaminan Mutu Produk**	2							√											√		√	
1	9	658G5302	568G5302	Manajemen Proyek Industri Pangan**	2							√											√		√	
2	10	523G5302	536G5302	Metode Penelitian Ilmu Pangan	2												√						√			
2	11	522G5302	541G5302	Bioteknologi Pangan*	2				√																√	
2	12	524G5302	537G5302	Rekayasa Pengolahan Pangan	2												√								√	
2	13	521G5302	543G5302	Praktikum Keamanan Pangan*	2				√																√	
2	14	540G5302	551G5302	Tren Industri Pangan**	2								√										√		√	
2	15	656G5302	552G5302	Sistem Pengambilan Keputusan**	2								√										√		√	
3	16	601G5302	601G5302	Teknologi Prosesing	2	√																			√	
3	17	602G5302	602G5302	Teknologi Pengemasan Pangan	2	√																			√	
3	18	603G5302	603G5302	Manajemen Mutu Industri Pangan	2					√															√	
3	19	604G5302	604G5302	Praktikum Prosesing	2													√							√	
3	20	506G5302	605G5302	Tekno Ekonomi Industri Pangan	2						√														√	
2	21	531G5302	556G5302	Teknologi Pengolahan Hasil Ternak	2														√							√
2	22	532G3502	557G5303	Teknologi Hasil Hortikultura	3														√							√
2	23	658G5302	558G5303	Teknologi Hasil Perikanan	3														√							√
2	24	534G3502	559G5302	Formulasi Pangan	2																	√				√
2	25	535G5302	560G5302	Komponen Bioaktif Pangan	2																		√			√
2	26	557G5302	561G5302	Ingridien dan Bahan Tambahan Pangan	2																	√				√
2	27	537G5302	562G5302	Teknologi Mikrobial Eksopolisakarida	2														√							√
2	28	538G5302	563G5302	Identifikasi Mikroba Patogen	2															√						√
2	29	539G5302	564G5302	Pengelolaan Limbah Industri Pangan	2															√						√
3	30	611G5303	621G5303	Teknologi Pengolahan Kakao, Kopi dan Kelapa	3															√						√
3	31	612G5303	622G5303	Teknologi Pengolahan Rumput Laut	3															√						√
3	32	613G5303	623G5302	Teknologi Modifikasi Pati	2															√						√
3	33	614G5302	624G5302	Evaluasi Produk Pangan	2																√					√
3	34	615G5302	625G5302	Toksikologi Pangan	2																√					√
3	35	616G5302	626G5302	Nutrifikasi Pangan	2																	√				√
3	36	617G5302	627G5302	Praktikum Aplikasi Bioteknologi Pangan	2															√						√

PW (MD) = Mata Kuliah Pengembangan Wawasan (Mata Kuliah Dasar)

KK dan KB (MK) = Mata Kuliah Kompetensi Keahlian dan Kompetensi Berkarya (Mata Kuliah Kemagisteran)

MP = Mata Kuliah Pilihan

Semester	No.	Kode Lama	Kode Baru	Mata Kuliah	SKS	KEPMEN 045/U/2002																PERATURAN AKADEMIK UNHAS 1870/H4/P/2009		
						Kompetensi Utama								Kompetensi Pendukung				Kompetensi Lainnya				PW (MD) 15-20%	KK&KB (MK) 50-60%	MP (10-15%)
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	1	2	3			
3	37	618G5303	628G5302	Teknologi Mikroba Asam Laktat	3																√		√	
3	38	619G5302	629G5302	Mikotoksin dalam bahan Pangan	2																√		√	
3	39	620G5302	630G5302	Pengendalian Mutu Mikrobiologis Pangan	2																√		√	
4	40	671G5301	670G5306	Tugas Akhir	6									√										

**Keterangan :**

\* No. 4, 5, 6, 11, 13 adalah matakuliah wajib Minat Proses

\*\* No. 7, 8, 9, 14, 15 adalah matakuliah wajib Minat Manajemen dan sebagai matakuliah pilihan Minat Proses

PW (MD) = Mata Kuliah Pengembangan Wawasan (Mata Kuliah Dasar)

KK dan KB (MK) = Mata Kuliah Kompetensi Keahlian dan Kompetensi Berkarya (Mata Kuliah Kemagisteran)

MP = Mata Kuliah Pilihan

lingkungan

1 hasil penelitian magister

olahan

untuk tulisan ilmiah

pangan.

produk pangan, pangan fungsional, serta upaya pengelolaan limbah industry pangan.

KEPMEN 232/U/2000		Ket.
Kurikulum		
Inti (40-80%)	Institusional (20-60%)	
√		
√		
√		
√		*

PW (MD) = Mata Kuliah Pengembangan Wawasan (Mata Kuliah Dasar)

KK dan KB (MK) = Mata Kuliah Kompetensi Keahlian dan Kompetensi Berkarya (Mata Kuliah Kemagisteran)

MP = Mata Kuliah Pilihan

KEPMEN 232/U/2000		Ket.
Kurikulum		
Inti (40-80%)	Institusional (20-60%)	
√		*
√		*
	√	**
√		**
√		**
√		
√		*
√		
√		*
	√	**
√		**
√		
√		
	√	
√		
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	
	√	

PW (MD) = Mata Kuliah Pengembangan Wawasan (Mata Kuliah Dasar)  
 KK dan KB (MK) = Mata Kuliah Kompetensi Keahlian dan Kompetensi Berkarya (Mata Kuliah Kemagisteran)  
 MP = Mata Kuliah Pilihan

KEPMEN 232/U/2000		Ket.
Kurikulum		
Inti (40-80%)	Institusional (20-60%)	
	√	
	√	
	√	
√		

PW (MD) = Mata Kuliah Pengembangan Wawasan (Mata Kuliah Dasar)  
 KK dan KB (MK) = Mata Kuliah Kompetensi Keahlian dan Kompetensi Berkarya (Mata Kuliah Kemagisteran)  
 MP = Mata Kuliah Pilihan