



Standar Pendidikan Jenjang Sarjana

**BIDANG  
ILMU DAN TEKNOLOGI  
PANGAN**

Sesuai Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia  
Edisi Revisi 2022

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia  
(The Indonesian Association of Food Technologists)



**Standar Pendidikan Jenjang Sarjana**  
**BIDANG**  
**ILMU DAN TEKNOLOGI**  
**PANGAN**

Sesuai Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia  
Edisi Revisi 2022



Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia  
(The Indonesian Association of Food Technologists)

**Judul Buku**

Standar Pendidikan Jenjang Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan  
Edisi Revisi 2022

**Tim Ad Hoc**

Ketua : Feri Kusnandar (Institut Pertanian Bogor)  
Anggota : Agustin Krisna Wardani (Universitas Brawijaya)  
Alberta Rika Pratiwi (Universitas Katolik Soegijapranata)  
Azis Boing Sitanggung (Institut Pertanian Bogor)  
Damat (Universitas Muhammadiyah Malang)  
Eko Hari Purnomo (Institut Pertanian Bogor)  
Februadi Bastian (Universitas Hasanuddin)  
Giyatmi (Universitas Sahid)  
Heni Rizqiati (Universitas Diponegoro)  
Maria Fransisca Sumual (Universitas Sam Ratulangi)  
Muhammad Ikhsan Sulaiman (Universitas Syiah Kuala)  
Mukhlis Bahrainy (PT Pachira Distrinusa)  
Karseno (Universitas Jenderal Soedirman)  
Posman Sibuea (Universitas Katolik Santo Thomas)  
Robi Andoyo (Universitas Padjadjaran)  
Stefanus Indrayana (PT ISM Bogasari Flour Mills)  
Tyas Utami (Universitas Gadjah Mada)  
Umar Santoso (Universitas Gadjah Mada)  
Widya Dwi Rukmi Putri (Universitas Brawijaya)  
Wisnu Cahyadi (Universitas Pasundan)  
Yudi Pranoto (Universitas Gadjah Mada)

**Editor**

Tania Panandita

**Layout dan Sampul Desain**

Alfyandi

**Diterbitkan oleh:**

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)

<http://patpi.or.id>

Edisi Revisi, Februari 2022

## Kata Sambutan

Perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi yang pesat membutuhkan respons yang cepat pula dari dunia pendidikan tinggi, terutama melalui penyesuaian kurikulum agar dapat mengantisipasi dinamika perubahan di dunia kerja. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi mendorong terjadinya transformasi yang cepat di lingkungan pendidikan tinggi kita agar dapat menghasilkan lulusan yang semakin relevan dengan dunia kerja, *agile*, kreatif, inovatif dan produktif sehingga memiliki daya saing yang tinggi. Sumber daya manusia (SDM) unggul yang berdaya saing dan berakhlak mulia merupakan kunci utama bagi kemajuan bangsa. Salah satu kunci transformasi pendidikan tinggi kita adalah melalui penyesuaian kurikulum yang secara berkala diperbaiki sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan Tinggi. Dalam Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 Pasal 35 disebutkan bahwa kurikulum dikembangkan oleh setiap perguruan tinggi dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT) untuk setiap program studi, yang mencakup pengembangan kecerdasan intelektual, akhlak mulia dan ketrampilan. Kurikulum merupakan amanah undang-undang yang harus senantiasa diperbaharui sejalan dengan perkembangan kebutuhan dan IPTEKS yang dituangkan dalam capaian pembelajaran. Perguruan tinggi sebagai penghasil SDM terdidik berkewajiban menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan setara dengan kemampuan (capaian pembelajaran) yang telah dirumuskan dalam Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) (Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 tahun 2012).

Dalam menyusun atau memperbaharui kurikulum, suatu program studi perlu mempertimbangkan berbagai hal termasuk standar pendidikan yang disusun bersama dengan asosiasi profesi terkait. Saya menyambut baik inisiatif Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) yang telah menerbitkan buku Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/ Hasil Pertanian pada tahun 2013 yang digunakan sebagai rujukan bagi program studi bidang ilmu dan teknologi pangan/hasil pertanian di seluruh Indonesia. Pada tahun 2022, PATPI melakukan revisi/memperbaharui buku standar pendidikan tersebut untuk disesuaikan dengan perkembangan ilmu dan teknologi pangan, serta perubahan kebijakan pemerintah di bidang pendidikan tinggi serta diselaraskan dengan standar yang direkomendasikan oleh *International Union of Food Science and Technology (IUFOST)*, *Institute of Food Technologists (IFT)* dan *ISEKI Food Association*. Saya harap buku ini dapat digunakan sebagai panduan bagi perguruan tinggi yang menyelenggarakan program studi ilmu dan teknologi pangan atau sejenisnya dalam mengevaluasi atau menyusun kurikulum dan program pendidikannya.

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)

Kami ucapkan terima kasih dan penghargaan tinggi kepada PATPI, khususnya Tim Penyusun Standar atas kerja kerasnya sehingga buku Standar Pendidikan jenjang Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan Edisi Revisi Tahun 2022 ini dapat diselesaikan. Semoga buku ini bermanfaat bagi seluruh program studi bidang ilmu dan teknologi pangan dan sejenisnya dalam meningkatkan kualitas pendidikannya dan memberi andil dalam usaha peningkatan mutu Pendidikan tinggi di Indonesia pada umumnya.

Jakarta, Februari 2022

Plt. Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi

**Prof. Ir. Nizam, M.Sc., DIC., Ph.D.**

## Kata Pengantar

Standar Pendidikan Jenjang Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan ini disusun sebagai panduan bagi perguruan tinggi di Indonesia yang menyelenggarakan program pendidikan ilmu dan teknologi pangan atau yang sejenisnya di dalam mengevaluasi atau menyusun program pendidikannya. Standar ini merupakan revisi/penyempurnaan terhadap buku Standar Pendidikan Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian PATPI Tahun 2013. Standar ini dirumuskan melalui serangkaian diskusi yang melibatkan perwakilan pengelola program studi dan industri pangan yang diselenggarakan oleh PATPI pada tahun 2021. Penyusunan standar telah mengacu pada peraturan nasional yang berlaku, yaitu Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia dan Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi, serta telah diharmonisasi dengan standar yang direkomendasikan oleh *International Union of Food Science and Technology (IUFOST)*, *Institute of Food Technologists (IFT)* dan *European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain (ISEKI Food Association)*.

Kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Tim Perumus dan seluruh pemangku kepentingan yang telah terlibat dalam diskusi dan finalisasi standar pendidikan ini. Kami juga berterima kasih kepada tim penyusun Standar Pendidikan Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian PATPI Tahun 2013 (Dr. Ir. Feri Kusnandar, MSc, Prof. Dr. Ir. Rindit Pambayun, MP (alm), Prof. Dr. Ir. Winiati P Rahayu, MS., Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, MSc., Prof. Dr. Ir. Achmad Subagyo, MSc, Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, Prof. Dr. Ir. Giyatmi, MS., Dr. Ir. Muhammad Nur Cahyanto, MSc dan Prof. Dr. Ir. Dede R. Adawiyah, MS). Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dirjen Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, atas Kata Sambutan dalam buku Standar Pendidikan ini.

Kami berharap Standar Pendidikan PATPI ini bermanfaat bagi seluruh program studi di bidang ilmu dan teknologi pangan dan yang sejenisnya di seluruh Indonesia dalam meningkatkan kualitas pendidikannya, sehingga lulusan yang dihasilkannya memiliki kompetensi yang sesuai dengan jenjangnya dan mampu berdaya saing di dunia kerja.

Yogyakarta, Februari 2022

Ketua Umum PATPI

**Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, MSc**

# Surat Keputusan

**Nomor : 05/SK-PATPI/I/2022**

Tentang

## **STANDAR PENDIDIKAN JENJANG SARJANA BIDANG ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN**

- Menimbang** : Bahwa untuk menjamin akuntabilitas dan kesetaraan penyelenggaraan pendidikan serta memastikan lulusan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan memenuhi kualifikasi kompetensi minimal pada level sarjana, maka perlu dilakukan standarisasi pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan yang sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan Tinggi, serta rumusan kompetensi lulusan dan capaian pembelajaran lulusannya memenuhi kualifikasi sesuai Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) pada jenjang enam.
- Mengingat** :
1. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia;
  2. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
  3. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi.
  4. Anggaran Dasar dan Anggaran Rumah Tangga (AD-ART) Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI);
  5. Hasil Kongress Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) di Jakarta pada tanggal 3 Oktober 2018;
  6. Program kerja Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) tahun 2018–2022.

**Memperhatikan :** Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/ Teknologi Hasil Pertanian berdasarkan ketetapan Ketua PATPI 03/SK-PATPI/XII/2013 perlu dimutakhirkan sesuai dengan perkembangan kebijakan dan peraturan pendidikan nasional, serta perkembangan ilmu dan teknologi pangan secara global.

## MEMUTUSKAN

- Menetapkan :**
1. Standar Pendidikan Jenjang Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan untuk digunakan sebagai panduan oleh perguruan tinggi dalam mengevaluasi program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan yang diselenggarakannya atau untuk pendirian program studi yang baru agar memenuhi standar dan kualifikasi pendidikan yang sesuai ketentuan/peraturan yang berlaku.
  2. Segala sesuatu yang belum diatur dalam Keputusan ini akan diatur dan ditetapkan kemudian sebagaimana ketentuan yang berlaku dan merupakan bagian yang terpisahkan dari Surat Keputusan ini.
  3. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan. Apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan atau kesalahan dalam surat keputusan ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Dengan diterbitkannya Surat Keputusan ini, maka Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian (Nomor 03/SK-PATPI/ XII/2013) dinyatakan tidak berlaku.

Ditetapkan di : YOGYAKARTA  
Pada Tanggal : 15 Januari 2022  
Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia,  
Ketua Umum,

  


Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, MSc



## Daftar Isi

Kata Sambutan .....	iii
Kata Pengantar .....	i
Surat Keputusan .....	vi
Daftar Isi .....	viii
1. Pendahuluan .....	1
2. Tujuan.....	3
3. Definisi.....	3
4. Profil Lulusan .....	5
5. Rumusan Standar Pendidikan .....	6
5.1 Standar Kompetensi Lulusan .....	6
5.2 Standar Isi Pembelajaran .....	7
5.3 Standar Proses Pembelajaran .....	18
5.4 Standar Penilaian Pembelajaran .....	19
5.5 Standar Tenaga Pendidik dan Tenaga Kependidikan.....	19
5.6 Standar Sarana dan Prasarana Pembelajaran .....	20
5.7 Standar Pengelolaan dan Pembiayaan .....	20
6. Penutup.....	20
7. Referensi .....	21
Lampiran .....	22

# **Standar Pendidikan Jenjang Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan**

## **1. Pendahuluan**

Dalam rangka mewujudkan mutu dan jati diri bangsa Indonesia yang terkait dengan sistem pendidikan dan pelatihan, serta program peningkatan sumber daya manusia secara nasional, pemerintah mengeluarkan Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Kualifikasi dalam KKNI dibagi ke dalam sembilan jenjang, dimana lulusan program pendidikan sarjana dan Diploma 4 memiliki kesetaraan dengan jenjang enam. Deskripsi umum kualifikasi pada jenjang enam tersebut adalah sebagai berikut:

1. Mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dan memanfaatkan IPTEKS pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
2. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok.
4. Bertanggungjawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi.

Untuk menerapkan Peraturan Presiden tersebut khususnya pada jenjang pendidikan tinggi, pemerintah mengeluarkan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Permendikbud) Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan KKNI Bidang Pendidikan Tinggi. Berdasarkan Permendikbud tersebut, setiap program studi diwajibkan untuk menyusun deskripsi capaian pembelajaran minimum yang mengacu pada KKNI bidang pendidikan tinggi sesuai dengan jenjangnya; serta menyusun kurikulum, melaksanakan dan mengevaluasi pelaksanaan kurikulum yang mengacu pada KKNI bidang pendidikan tinggi sesuai dengan kebijakan, regulasi, dan panduan penyusunan kurikulum (pasal 10 ayat 4). Perguruan tinggi juga berkewajiban untuk menerbitkan Surat Keterangan Pendamping Ijazah (SKPI) yang menjelaskan kualifikasi lulusan sesuai jenjang KKNI bidang pendidikan tinggi (pasal 10 ayat 2).

Himpunan profesi perlu berperan dalam membantu program studi untuk merumuskan profil lulusan, kompetensi lulusan dan capaian pembelajaran lulusan minimum pada bidangnya masing-masing agar terbangun

kesetaraan kualifikasi lulusan pada jenjang dan program studi yang sama. Oleh karena itu, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) menyusun dan menetapkan Standar Pendidikan Sarjana Teknologi Pangan/Teknologi Hasil Pertanian (SK Ketua PATPI Nomor 03/SK-PATPI/XII/2013) pada tahun 2013. Standar Pendidikan PATPI ini telah menjadi rujukan bagi program studi di bidang ilmu dan teknologi atau yang sejenisnya di dalam mengevaluasi atau menyusun kurikulumnya.

Pada tahun 2020, pemerintah menerbitkan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Permendikbud) Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT), yang di antaranya mengatur standar minimum pendidikan untuk jenjang sarjana yang mencakup standar kompetensi lulusan, standar isi pembelajaran, standar proses pembelajaran, standar penilaian pendidikan pembelajaran; standar dosen dan tenaga kependidikan, standar sarana dan prasarana pembelajaran, standar pengelolaan; dan standar pembiayaan pembelajaran (pasal 4 ayat 1).

Pada tahun 2020 juga Kemendikbud mengeluarkan Kebijakan Merdeka Belajar dan Kampus Merdeka (MBKM), sebagai penjabaran dari Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020 pasal 15 ayat (2). Dalam kebijakan MBKM ini, mahasiswa diberikan hak belajar maksimum tiga semester di luar program studi, yaitu (1) program studi yang berbeda di perguruan tinggi yang sama, (2) program studi yang sama di luar perguruan tinggi, (3) program studi yang berbeda di luar perguruan tinggi, dan (4) berbagai bentuk aktivitas di luar perguruan tinggi dalam kanal pembelajaran MBKM.

Dalam rangka menjawab perubahan kebijakan dalam pendidikan tinggi di Indonesia, maka standar PATPI tahun 2013 perlu diperbaharui dan disesuaikan. Revisi juga diperlukan untuk mengharmonisasi standar PATPI dengan standar pendidikan ilmu dan teknologi pangan di tingkat global yang juga mengalami perubahan, di antaranya standar yang dikeluarkan oleh *International Union of Food Science and Technology* (IUFoST) dan *Institute of Food Technologists* (IFT).

Untuk proses revisi standar tersebut, PATPI membentuk tim *ad hoc* yang terdiri dari perwakilan pengelola program studi bidang ilmu dan teknologi pangan (di antaranya teknologi pangan, teknologi pangan dan hasil pertanian, dan teknologi hasil pertanian) dari perguruan tinggi seluruh Indonesia dan praktisi dari industri pangan. Tim *ad hoc* melaksanakan serangkaian kegiatan *focus group discussion* (FGD) untuk menelaah berbagai aspek yang terkait dengan kebutuhan kompetensi minimum lulusan ilmu dan teknologi pangan di dunia industri, serta mengidentifikasi keterampilan baru yang diperlukan oleh lulusan sarjana di bidang ilmu dan teknologi pangan dalam menghadapi era revolusi industri 4.0.

Dari rangkaian kegiatan FGD dan masukan dari berbagai pemangku kepentingan, maka dihasilkan rumusan kompetensi lulusan (*graduate competence*) sesuai jenjang KKNi level enam, dan capaian pembelajaran lulusan (CPL) untuk bidang ilmu dan teknologi pangan. Berdasarkan rumusan CPL, maka diturunkan Capaian Pembelajaran Inti (*essential learning outcomes*) sebagai rumusan kemampuan minimum yang perlu dikuasai oleh lulusan program pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan. Rumusan Capaian Pembelajaran Inti merujuk pada standar pendidikan PATPI versi 2013, standar pendidikan yang direkomendasikan oleh IUFOST, IFT, dan *European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain (ISEKI Food Association)*, serta masukan dari pemangku kepentingan di industri pangan dan lembaga pemerintah yang relevan. Setelah proses penyempurnaan berdasarkan masukan dari berbagai pihak, maka Standar Pendidikan Ilmu dan Teknologi Pangan ditetapkan dengan Surat Keputusan Ketua Umum PATPI Nomor : 05/SK-PATPI/I/2022.

## 2. Tujuan

Standar Pendidikan Jenjang Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan ini disusun sebagai panduan bagi program studi yang terkait bidang ilmu dan teknologi pangan (teknologi pangan, ilmu pangan, ilmu dan teknologi pangan, teknik pangan, teknologi pangan dan hasil pertanian, teknologi hasil pertanian, teknologi industri pertanian, dan program studi sejenis lainnya) yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi agar dapat memenuhi SNPT dan lulusannya dapat memenuhi jenjang enam dari KKNi.

## 3. Definisi

Dalam standar pendidikan ini digunakan terminologi yang merujuk pada berbagai referensi dan peraturan yang berlaku sebagai berikut:

1. Ilmu pangan merupakan disiplin ilmu yang menerapkan dasar-dasar biologi, fisika, kimia dan keteknikan dalam mempelajari sifat-sifat bahan pangan, penyebab kerusakan bahan pangan dan prinsip-prinsip yang mendasari suatu pengolahan dan pengawetan pangan.
2. Teknologi pangan merupakan aplikasi ilmu pangan pada seluruh mata rantai penanganan bahan pangan untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu mulai dari tahap pemanenan, penanganan pascapanen, pengolahan, pengawetan, pengemasan, penyimpanan, distribusi hingga siap dikonsumsi.
3. Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNi) bidang pendidikan tinggi merupakan kerangka penjenjangan kualifikasi yang dapat menyandingkan, menyetarakan, mengintegrasikan capaian pembelajaran dari jalur pendidikan formal, pendidikan non-formal, dan/atau pengalaman kerja ke dalam jenis dan jenjang pendidikan tinggi.

4. Program studi yang dimaksud dalam standar ini adalah kesatuan kegiatan pendidikan dan pembelajaran yang memiliki kurikulum dan metode pembelajaran tertentu pada jenjang sarjana di bidang ilmu dan teknologi pangan, teknologi pangan dan hasil pertanian, teknologi hasil pertanian, teknik pangan, teknologi industri pertanian, atau bidang studi lainnya yang sejenis.
5. Profil lulusan adalah penciri atau peran yang dapat dilakukan oleh lulusan di bidang keahlian atau bidang kerja tertentu setelah menyelesaikan studinya.
6. Kompetensi lulusan merupakan kriteria minimum tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan.
7. Capaian Pembelajaran Lulusan adalah kemampuan yang diperoleh oleh lulusan melalui internalisasi pengetahuan, sikap, keterampilan, kompetensi, dan akumulasi pengalaman kerja.
8. Capaian Pembelajaran Inti adalah pernyataan kemampuan minimum yang dimiliki oleh mahasiswa sebagai hasil proses pembelajaran yang diikutinya di program studi, baik yang mencakup sikap dan tata nilai, penguasaan pengetahuan/keilmuan khusus, dan keterampilan kerja khusus.
9. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tertentu.
10. Bahan kajian adalah cakupan pengetahuan dari disiplin ilmu tertentu atau pengetahuan yang dipelajari oleh mahasiswa dan dapat didemonstrasikan oleh mahasiswa.
11. Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan Pendidikan Tinggi.
12. Mata kuliah adalah satuan pelajaran yang diajarkan (dan dipelajari oleh mahasiswa) di tingkat perguruan tinggi yang disusun berdasarkan Capaian Pembelajaran Lulusan yang dibebankan padanya, berisi materi pembelajaran, bentuk dan metoda pembelajaran, dan penilaian, serta memiliki bobot minimum satu satuan kredit semester (sks).
13. Taksonomi Bloom adalah struktur hierarki yang mengidentifikasi kemampuan pada ranah kognitif, afektif dan psikomotorik.
14. Rencana Pembelajaran Semester adalah rencana proses pembelajaran yang disusun untuk kegiatan pembelajaran selama satu semester guna memenuhi capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah.

15. Bentuk kegiatan pembelajaran Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) adalah kegiatan pembelajaran di luar program studi yang dapat diikuti oleh mahasiswa selama minimum satu semester yang dilaksanakan di luar perguruan tingginya dalam bentuk pertukaran mahasiswa, magang/praktik kerja, asistensi mengajar di satuan pendidikan, penelitian/riset, proyek kemanusiaan, kegiatan wirausaha, studi/proyek independen, membangun desa/kuliah kerja nyata tematik, atau kegiatan lain yang sejenis.
16. Standar penilaian pembelajaran adalah kriteria minimum tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.
17. Penilaian adalah satu atau lebih proses mengidentifikasi, mengumpulkan, dan mempersiapkan data untuk mengevaluasi tercapainya Capaian Pembelajaran Lulusan, dan tujuan kurikulum.
18. Rubrik penilaian adalah panduan untuk melakukan penilaian yang konsisten dan dapat dipertanggungjawabkan terhadap kinerja mahasiswa.

#### **4. Profil Lulusan**

Lulusan program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan dapat bekerja pada bidang-bidang yang terkait dengan aplikasi ilmu dan teknologi pangan, di antaranya industri pangan (kecil, menengah atau besar), industri agro hulu, industri permesinan pangan, industri kuliner, industri distribusi dan ingredien pangan, industri kemasan, lembaga penelitian, lembaga pendidikan, lembaga keuangan, birokrasi (instansi pemerintah), dan sebagainya. Di antara area pekerjaan dari lulusan ilmu dan teknologi pangan di industri pangan adalah di area *production planning and inventory control* (PPIC), produksi, pengembangan produk baru, penjaminan dan pengendalian mutu pangan, regulasi, penggudangan, pembelian/pengadaan, pemasaran, permesinan pengolahan pangan, dan sebagainya. Di antara bidang pekerjaan di instansi pemerintah adalah dalam penyusunan kebijakan bidang pangan, pengawasan, dan pembinaan/penyuluhan industri pangan. Lulusan juga dapat melanjutkan pendidikan pada jenjang magister atau menjadi wirausahawan di bidang pangan. Program studi sebaiknya merumuskan profil lulusan yang menjadi ciri khasnya, yang tercermin dalam struktur kurikulum yang disusun.

#### **5. Rumusan Standar Pendidikan**

Standar pendidikan ini merupakan standar minimum untuk bidang ilmu dan teknologi pangan pada jenjang sarjana, yang mencakup standar kompetensi lulusan, standar isi, standar proses pembelajaran, standar tenaga pendidik

dan tenaga kependidikan, standar sarana dan prasana, standar pengelolaan dan standar pembiayaan dengan mengacu pada Permendikbud Nomor 3 tahun 2020 tentang SNPT.

### 5.1 Standar Kompetensi Lulusan

Dengan mengacu pada rumusan deskripsi umum KKNi jenjang enam (Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012), lulusan program pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan harus memenuhi tiga aspek kompetensi, yaitu penguasaan pengetahuan/keilmuan umum dan khusus; kemampuan kerja/keterampilan umum dan khusus; serta aspek sikap dan tanggung jawab. Aspek kemampuan kerja/keterampilan serta sikap/tanggung jawab yang umum dari lulusan program pendidikan sarjana mengacu pada Permendikbud Nomor 3 tahun 2020.

Aspek penguasaan pengetahuan/keilmuan khusus dan kemampuan kerja/keterampilan khusus), serta sikap dan tanggung jawab untuk lulusan program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan disajikan pada Tabel 1. Kompetensi lulusan tersebut lebih lanjut dirumuskan dalam Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) (Tabel 2). Program studi dapat memodifikasi atau menambahkan rumusan CPL tersebut yang disesuaikan dengan kekhasan yang ingin diwujudkan sesuai kebijakan perguruan tinggi masing-masing, serta visi, misi dan tujuan dari program studi

**Tabel 1. Kompetensi khusus lulusan program pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan sesuai dengan KKNi jenjang enam**

Aspek Kompetensi	Kompetensi lulusan
Pengetahuan/keilmuan	Menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip ilmu pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi pangan, keamanan pangan, rekayasa proses pengolahan pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan) untuk diformulasikan dalam teknik perancangan proses pangan secara terpadu.
Kemampuan kerja khusus (keterampilan)	Mampu mengaplikasikan prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam proses penambahan nilai bahan pangan untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bergizi, dan bermutu.
Sikap dan Tanggung Jawab	Mampu berfikir secara kritis dan analitis, membuat keputusan, bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi, berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, memanfaatkan sumber informasi, serta memiliki komitmen terhadap profesionalisme dan nilai-nilai etika.

**Tabel 2. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan**

CPL	Setelah menyelesaikan studi di program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, maka lulusan:
CPL1	Mampu menguasai prinsip ilmu pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi pangan, keamanan pangan, rekayasa dan pengolahan pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, dan ilmu pangan terapan).
CPL2	Mampu menerapkan prinsip ilmu pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu.
CPL3	Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan yang terkait dengan aspek teknis dan non-teknis.
CPL4	Mampu berfikir secara kritis dan analitis, memecahkan permasalahan, bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, dan membuat keputusan secara tepat berdasarkan informasi yang dapat dipertanggungjawabkan
CPL5	Mampu bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang lain yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi.
CPL6	Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan.

## 5.2 Standar Isi Pembelajaran

### 5.2.1 Capaian Pembelajaran Inti

Capaian Pembelajaran Inti (*essential learning outcomes*) dirumuskan sebagai acuan bagi program studi untuk menyusun kurikulum inti pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan. Capaian Pembelajaran Inti dikelompokkan menjadi tujuh ranah kompetensi, yaitu (1) Kimia dan analisis komponen pangan (*food chemistry and analysis*), (2) Mikrobiologi pangan (*food microbiology*); (3) Keamanan pangan (*food safety*), (4) Rekayasa dan proses pengolahan pangan (*food processing and engineering*), (5) Biokimia pangan, gizi dan kesehatan (*biochemistry, nutrition and health*); (6) Ilmu pangan terapan (*applied food science*), dan (7) Kecakapan hidup, etika dan profesionalisme (*success skills, attitude and professionalism*). Capaian Pembelajaran Inti ini dapat menjadi acuan bagi program studi dalam menyusun Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) dalam struktur kurikulum program studi.



Capaian Pembelajaran Inti yang dirumuskan pada **Tabel 3** merupakan kemampuan minimum (pengetahuan; keterampilan; kecakapan hidup, etika dan profesionalisme) untuk lulusan program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan. Kata kerja yang digunakan dalam pernyataan Capaian Pembelajaran Inti menunjukkan kemampuan minimum yang harus dikuasai oleh mahasiswa. Program studi dapat memodifikasi pernyataan capaian pembelajaran pada level kognitif atau keterampilan yang lebih tinggi dengan menggunakan pendekatan Taksonomi Bloom atau pendekatan lain yang sesuai. Program studi juga dapat memodifikasi atau menambahkan Capaian Pembelajaran Inti sebagai pencari, yang sesuai dengan visi, misi dan tujuan program studi. Perumusan Capaian Pembelajaran Inti oleh program studi perlu mempertimbangkan masukan dari pemangku kepentingan internal dan eksternal. Untuk memastikan bahwa Capaian Pembelajaran Inti berkontribusi pada CPL, program studi direkomendasikan untuk menyusun matriks hubungan antara CPL dan Capaian Pembelajaran Inti, sebagaimana contoh pada Lampiran 1.

Program studi juga direkomendasikan untuk merumuskan capaian pembelajaran tambahan atau mencakup bahan kajian yang diperlukan di era revolusi industri 4.0, di antaranya (a) literasi data, kemampuan pemahaman untuk membaca, menganalisis, menggunakan data dan informasi (*big data*) di dunia digital; (b) literasi teknologi, kemampuan memahami cara kerja mesin, aplikasi teknologi (*coding, artificial intelligence, dan engineering principle*); (c) literasi manusia, kemampuan pemahaman tentang humaniora, komunikasi dan desain; (d) keterampilan abad 21 yang menumbuhkan *high order thinking skills* (HOTS) yang meliputi *communication, collaboration, critical thinking, creative thinking, computational logic, compassion* dan *civic responsibility*; (e) pemahaman era industri 4.0 dan perkembangannya; (f) pemahaman ilmu untuk diamalkan bagi kemaslahatan bersama secara lokal, nasional, dan global; dan (g) capaian pembelajaran dan kompetensi tambahan yang dapat diperoleh di luar program studi melalui program MBKM. Dalam hubungan dengan *environmental, social and governance* (ESG) dan *sustainable development goals* (SDG), bahan kajian yang terkait dengan pertanian berkelanjutan (*sustainable agriculture*), ketahanan pangan (*food security*), hubungan antara hulu dan hilir dalam sistem pangan penting juga untuk dicakup.

**Tabel 3. Ranah kompetensi, bahan kajian, Capaian Pembelajaran Inti (essential learning outcomes) dan Level Taksonomi Bloom (LTB) untuk memenuhi kompetensi minimum program pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan**

Ranah Kompetensi	Cakupan Bahan Kajian Minimum	Kode	Setelah menyelesaikan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, mahasiswa mampu:	LTB <sup>1</sup>
1. Kimia dan Analisis Komponen Pangan	Struktur kimia, peranan dan sifat komponen pangan (air, karbohidrat, protein, minyak/lemak, komponen mikro (vitamin, mineral, komponen toksik dan komponen bioaktif, dan bahan tambahan pangan); perubahan kimia yang terjadi selama proses pengolahan, penyimpanan, dan penggunaan dan pengaruhnya terhadap karakteristik dan umur simpan produk pangan; metode analisis proksimat komponen pangan (teori dan praktik), dan prinsip analisis instrumentasi (spektroskopi dan kromatografi)	1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6	Menjelaskan struktur kimia komponen pangan, fungsi, dan reaksi kimia utama yang melibatkannya, serta hubungannya dengan karakteristik bahan dan produk pangan. Menerapkan prinsip kimia pangan dalam pengendalian reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan. Menjelaskan reaksi kimia utama yang mempengaruhi kerusakan dan pembatasan umur simpan bahan dan produk pangan. Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis kimia komponen pangan. Terampil dalam melakukan teknik analisis kimia dasar dan kimia terapan pada bahan pangan. Memilih teknik analisis kimia yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan tujuan analisis.	C2 C3 C2 C2 C4 C4

Ramah Kompetensi	Cakupan Bahan Kajian Minimum	Kode	Setelah menyelesaikan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, mahasiswa mampu:	LTB <sup>1</sup>
2. Mikrobiologi Pangan	Mikroorganisme yang menguntungkan, bersifat patogen dan pembusuk, faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi pertumbuhannya, ketahanan hidupnya, serta pengendaliannya, metode analisis mikrobiologi secara kualitatif dan kuantitatif, termasuk metode analisis mikrobiologi secara cepat, dan proses fermentasi dalam pengawetan dan pengolahan pangan (termasuk ingredien pangan)	2.1	Mengidentifikasi jenis mikroorganisme dalam pangan yang berguna, bersifat patogen dan menyebabkan pembusukan, serta kondisi pertumbuhannya.	C2
		2.2	Menjelaskan pengaruh kondisi lingkungan (misal aktivitas air, pH, suhu, dan oksigen) terhadap kemampuan adaptasi, pertumbuhan dan inaktivasi mikroba.	C2
		2.3	Menjelaskan kondisi yang sesuai untuk membunuh atau mengendalikan mikroba pembusuk dan patogen dalam pangan.	C2
		2.4	Mengaplikasikan prinsip pengawetan dan pengolahan pangan melalui proses fermentasi.	C3
		2.5	Menerapkan metode analisis mikrobiologi untuk mengidentifikasi mikroorganisme dalam pangan.	C3
		2.6	Memilih metode analisis mikrobiologi yang sesuai untuk mengidentifikasi mikroba dalam pangan.	C4
3. Keamanan Pangan	Prinsip keamanan pangan, bahaya fisik, kimia dan mikrobiologi, serta cara pengendaliannya, praktek sanitasi dan hygiene untuk pengendalian mikroba patogen dalam produksi pangan, teknik pengambilan contoh dalam rangka keamanan pangan, serta sistem keamanan pangan (Cara Produksi Pangan yang Baik dan HACCP)	3.1	Menjelaskan terjadinya kontaminasi pangan yang disebabkan oleh cemaran fisik, kimia dan biologi.	C2
		3.2	Menjelaskan metode yang sesuai untuk mengendalikan bahaya fisik, kimia dan biologi dalam pangan.	C2
		3.3	Menjelaskan metode yang sesuai untuk mengendalikan bahaya fisik, kimia dan biologi dalam pangan.	C2
		3.4	Mengevaluasi kondisi yang sesuai (termasuk praktek sanitasi) untuk mengendalikan mikroba patogen dalam produksi pangan.	C4
		3.5	Memilih teknik pengambilan contoh yang sesuai dengan kondisi lingkungan.	C4
		3.6	Mengembangkan rencana sistem keamanan pangan dalam suatu proses produksi pangan.	C5

Ranah Kompetensi	Cakupan Bahan Kajian Minimum	Kode	Setelah menyelesaikan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, mahasiswa mampu:	LTB <sup>1</sup>
4. Rekayasa dan Proses Pengolahan Pangan	Prinsip keteknikan pangan (proses transport, aliran fluida, pindah panas dan pindah massa, termodinamika, prinsip kesetimbangan massa dan energi, proses pemisahan, modeling dan simulasi), prinsip proses pengolahan pangan (unit operasi dan peralatan proses pengolahan pangan), pengetahuan bahan baku dan pengaruhnya terhadap operasi pengolahan pangan, rancangan pabrik pangan (kontrol proses dan otomatisasi) dan utilitas (refrigerasi, uap, penanganan air dan limbah, dan kelistrikan)	4.1	Menjelaskan prinsip keteknikan pangan (pindah panas dan massa, aliran fluida, dan termodinamika).	C2
		4.2	Memformulasikan neraca massa dan energi dalam suatu proses produksi pangan.	C4
		4.3	Menjelaskan sumber dan keragaman bahan baku pangan dan pengaruhnya terhadap operasi pengolahan pangan.	C2
		4.4	Merancang proses produksi pada skala industri untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu.	C4
		4.5	Menggunakan unit operasi dan peralatan pengolahan pangan untuk memproduksi suatu produk pangan pada skala laboratorium atau <i>pilot plant</i> .	C3
		4.6	Menjelaskan pengaruh metode pengawetan dan pengolahan terhadap mutu produk pangan.	C2
		4.7	Memilih jenis kemasan pangan dan metode pengemasan yang sesuai dengan sifat pangan, kondisi proses dan penyimpanan.	C4
		4.8	Menjelaskan prinsip dan praktik pembersihan dan sanitasi fasilitas pengolahan pangan.	C2
		4.9	Menjelaskan prinsip dan metode pengolahan air untuk pengolahan pangan, serta penanganan limbah dari pengolahan pangan.	C2

Ranah Kompetensi	Cakupan Bahan Kajian Minimum	Kode	Setelah menyelesaikan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, mahasiswa mampu:	LTB <sup>1</sup>
5. Biokimia Pangan, Gizi dan Kesehatan	Prinsip biokimia (konsep dasar hubungan struktur dan fungsi biokimia, reaktivitas, dan termodinamika), prinsip dasar nilai gizi pangan dan metabolisme zat gizi penting (komponen zat gizi dan komponen bioaktif yang diperlukan manusia, sistem pencernaan, penyerapan, metabolisme, interaksi dan fungsi zat gizi, kebutuhan nutrisi dan energi, dan kekurangan zat gizi), konsep dasar gizi dan hubungan antara konsumsi pangan dan status gizi, peran zat gizi dan senyawa bioaktif, dan efek konsumsi pangan terhadap kesehatan, fungsionalitas komponen pangan dan teknik laboratorium yang umum digunakan dalam biokimia terapan dan uji biologis, dan pengaruh pengolahan dan penyimpanan terhadap perubahan zat gizi.	5.1	Menjelaskan proses biokimia, konsep dasar ilmu gizi dan hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi.	C2
		5.2	Menghubungkan fungsi pangan (zat gizi dan komponen bioaktif) terhadap kesehatan manusia (kelebihan atau kekurangan gizi).	C3
		5.3	Menjelaskan peranan biologis pangan (zat gizi dan komponen bioaktif), dan pengaruh positif dan negatif dari mengkonsumsi pangan dalam bentuk alami dan olahan terhadap kesehatan.	C2
		5.4	Menjelaskan perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan.	C2
		5.5	Mengaplikasikan teknik laboratorium dasar dalam analisis biokimia dan nilai biologis komponen pangan.	C3

Ranah Kompetensi	Cakupan Bahan Kajian Minimum	Kode	Setelah menyelesaikan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, mahasiswa mampu:	LTB <sup>1</sup>
6. Ilmu Pangan Terapan				
6.1. Ilmu Sensori	Dasar fisiologis dan psikologi dalam uji sensori, metode uji sensori untuk menilai sifat sensoris pangan, dan rancangan percobaan dan metode statistika dalam uji sensori.	6.1.1 6.1.2 6.1.3	Menjelaskan dasar fisiologi dan psikologi dari uji sensori. Menerapkan rancangan percobaan dan metode statistika untuk diaplikasikan dalam uji sensori. Memilih metode uji sensori yang sesuai untuk menyelesaikan permasalahan yang terkait produk pangan.	C2 C3 C4
6.2. Manajemen Jaminan Mutu Pangan	Prinsip jaminan dan pengendalian mutu pangan, sistem jaminan mutu pangan, sistem jaminan halal, dan penerapannya di industri pangan	6.2.1 6.2.2 6.2.3 6.2.4	Menjelaskan terminologi mutu, jaminan dan pengendalian mutu pangan. Menerapkan prinsip jaminan dan pengendalian mutu di industri pangan. Menerapkan standar dan spesifikasi produk pangan tertentu. Mengevaluasi penerapan sistem pengendalian mutu pangan (misal: <i>Statistical process control</i> ).	C2 C3 C3 C5
6.3. Peraturan dan Legislasi Pangan	Peraturan yang terkait dengan proses produksi dan pemasaran produk pangan (ketahanan dan keamanan pangan, sistem manajemen pengawasan pangan nasional, pelatihan	6.3.1 6.3.2 6.3.3	Mendesripsikan kerangka kerja peraturan pemerintah yang diperlukan dalam produksi dan pemasaran produk pangan. Mendesripsikan proses perumusan kebijakan dan peraturan di bidang pangan. Menerapkan peraturan dan regulasi pangan yang berlaku sesuai dengan konteksnya.	C2 C2 C3

Ranah Kompetensi	Cakupan Bahan Kajian Minimum	Kode	Setelah menyelesaikan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, mahasiswa mampu:	LTB <sup>1</sup>
	pangan, produksi pangan halal, bahan tambahan pangan dan kontaminan pangan, dan peraturan teknis lainnya), mekanisme perumusan peraturan nasional, dan pengenalan Codex Alimentarius Commission dan peranannya	6.3.4	Menganalisis kasus tertentu dan menghubungkannya dengan peraturan dan regulasi pangan yang berlaku.	C4
6.4. Analisis Data dan Statistika	Pengumpulan, analisis, interpretasi, dan penyajian data	6.4.1	Menggunakan prinsip analisis statistika dalam bidang ilmu pangan	C3
		6.4.2	Mengumpulkan data secara benar dan analisisnya	C3
		6.4.3	Mengolah dan menyajikan data secara visual	C4
7. Kecakapan Hidup, Etika dan Profesionalisme				
7.1. Komunikasi Lisan dan Tulisan	Teknik komunikasi untuk menyampaikan gagasan yang bersifat teknis dan non-teknis pada forum ilmiah secara tertulis, lisan dan secara visual	7.1.1	Menulis makalah teknis yang sesuai dengan konteks masalah yang dikaji.	C4
		7.1.2	Mendemonstrasikan presentasi lisan pada forum ilmiah.	C4
		7.1.3	Menyiapkan bahan informasi visual yang terkait dengan ilmu pangan untuk audien yang beragam.	C4
7.2. Berfikir Kritis dan Penyelesaian Masalah	Penalaran ilmiah dan penyelesaian masalah yang terkait aspek teknis untuk melatih daya analitis dan kritis dan kemampuan membuat keputusan	7.2.1	Memanfaatkan sumber informasi dan bukti ilmiah.	C3
		7.2.2	Menerapkan kemampuan berpikir kritis dan analitis untuk menyelesaikan masalah dan pengambilan keputusan.	C3
		7.2.3	Menerapkan prinsip ilmu pangan dalam masalah praktis dan situasi nyata yang dihadapi.	C4

Ranah Kompetensi	Cakupan Bahan Kajian Minimum	Kode	Setelah menyelesaikan pendidikan sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan, mahasiswa mampu:	LTB <sup>1</sup>
7.3. Profesionalisme dan Kepemimpinan	Organisasi dan manajemen proyek; keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dalam tim, berinteraksi dengan individu dari berbagai latar belakang dan memimpin dalam kelompok, kemampuan dalam pengelolaan waktu dan bekerja dalam kondisi tertekan, etika profesi di bidang pangan	7.2.4	Memilih teknik analisis yang sesuai ketika dihadapkan pada masalah praktis/nyata.	C4
		7.2.5	Mengevaluasi bukti ilmiah dan mengolahnya menjadi informasi untuk membuat kesimpulan atau keputusan.	C5
	Organisasi dan manajemen proyek; keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dalam tim, berinteraksi dengan individu dari berbagai latar belakang dan memimpin dalam kelompok, kemampuan dalam pengelolaan waktu dan bekerja dalam kondisi tertekan, etika profesi di bidang pangan	7.3.1	Mendemonstrasikan kemampuan bekerja secara mandiri dan dalam tim, serta memimpin dalam kelompok.	C4
		7.3.2	Melaksanakan tugas/proyek dengan pengelolaan waktu yang baik untuk mencapai tujuan/target yang ditetapkan.	C3
Organisasi dan manajemen proyek; keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dalam tim, berinteraksi dengan individu dari berbagai latar belakang dan memimpin dalam kelompok, kemampuan dalam pengelolaan waktu dan bekerja dalam kondisi tertekan, etika profesi di bidang pangan	7.3.3	Menunjukkan kemampuan sosial dan kultural dalam masyarakat yang beragam.	C3	
	7.3.4	Mendeskrripsikan contoh yang terkait profesionalisme dan etika dalam bidang ilmu pangan.	C3	

<sup>1</sup>LTB (Level Taksonomi Bloom): pengetahuan (C1), pemahaman (C2), penerapan (C3), Analisis (C4), Evaluasi (C5) dan Sintesis (C6)



## 5.2.2 Mata Kuliah

Nama mata kuliah dan masing-masing besaran satuan kredit semesternya (sks) tidak diatur dalam standar ini, tetapi dapat ditetapkan sendiri oleh program studi dengan tetap mempertimbangkan peraturan yang berlaku dan Capaian Pembelajaran Inti. Praktik baik dalam penyusunan mata kuliah dalam kurikulum program studi di beberapa perguruan tinggi di Indonesia dan luar negeri dapat digunakan sebagai referensi. Mata kuliah dapat terdiri atas mata (a) kuliah wajib umum untuk membentuk sikap dan tata nilai (mengacu pada SNPT), (b) mata kuliah wajib penciri yang ditetapkan oleh perguruan tinggi dan unit pengelola program studi masing-masing, (c) mata kuliah dasar, (d) mata kuliah wajib program studi, (e) mata kuliah pilihan/pengayaan atau aktivitas non-kuliah sesuai bentuk pembelajaran MBKM yang dapat disetarakan dengan mata kuliah. Setiap mata kuliah dalam kurikulum program studi harus dilengkapi dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang dapat menunjukkan cakupan bahan kajian mata kuliah dasar dan Capaian Pembelajaran Inti dalam mata kuliah inti program studi. Total kredit minimum untuk lulus sebagai sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan adalah 144 sks.

Beberapa penekanan sebagai acuan dalam penyusunan mata kuliah dasar, mata kuliah wajib program studi, dan mata kuliah pilihan/pengayaan adalah sebagai berikut:

### 1) Mata Kuliah Dasar

Beberapa mata kuliah dasar yang terkait dengan bidang ilmu dasar (kimia, kimia organik, fisika, biologi, mikrobiologi, kalkulus dan statistika) perlu dicakup dalam kurikulum agar mahasiswa dapat lebih mudah mengikuti mata kuliah inti program studi. Mata kuliah, besaran kredit dan cakupan bahan kajian yang direkomendasikan disajikan pada **Tabel 4**. Besaran kredit yang ditetapkan mengacu pada standar pendidikan yang direkomendasikan oleh IFT.

Ilmu dasar tersebut tidak harus diselenggarakan sendiri oleh program studi, tetapi dapat diambil dari program studi lain. Apabila perguruan tinggi memiliki keterbatasan sumber daya untuk menyelenggarakan suatu mata kuliah dasar tersebut, maka program studi harus memastikan bahwa bahan kajian yang terkait dengan mata kuliah dasar tersebut dicakup di dalam mata kuliah wajib program studi.

**Tabel 4. Cakupan ilmu dasar, bahan kajian dan besaran sks dalam program pendidikan jenjang sarjana bidang ilmu dan teknologi pangan**

<b>Ilmu Dasar</b>	<b>Cakupan Bahan Kajian</b>	<b>sks</b>
Kimia	Prinsip dasar sifat kimia dan fisik dan transformasi bahan yang meliputi energi dan penggunaannya, hukum gas, teori molekul kinetik, hukum kombinasi kimia, struktur atom dan molekul, klasifikasi periodik unsur-unsur, dan ikatan kimia, dan prinsip keseimbangan dan perubahan kimia yang meliputi kesetimbangan kimia, kimia asam/basa, dan kesetimbangan ionik lainnya, elektrokimia, termodinamika kimia dasar dan kinetika.	3-6
Kimia organik	Tatanama, struktur, sintesis, stereokimia, gugus fungsional, dan mekanisme reaksi organik, dan kimia senyawa organik (alkana, alkena, alkuna, senyawa aromatik, alkil halida, alkohol, eter, aldehida dan keton, asam karboksilat dan turunannya, fenol, amina, lemak, asam amino, dan karbohidrat).	3
Biologi	Konsep dasar sistem kehidupan, biologi sel dan molekuler, mitosis dan meiosis, prinsip genetika, biologi perkembangan (kimia, biokimia makromolekul, struktur dan fungsi sel, fotosintesis, respirasi, evolusi, keragaman kehidupan, struktur DNA, dan replikasi).	3
Fisika	Prinsip dasar sifat fisik dan hukum yang meliputi mekanika, kerja dan energi, fluida, termodinamika, gelombang, elektromagnetik, optik, relativitas, dan fisika modern.	3
Mikrobiologi	Prinsip dasar mikroba yang meliputi bakteri, khamir, kapang, dan virus; struktur dan fungsi sel mikroba, metabolisme, genetika mikroba, dan peran mikroba dalam penyakit, kekebalan, dan aplikasi lainnya yang sesuai, teknik dasar yang digunakan dalam mengamati aktivitas dan sifat mikroba (penanganan, identifikasi, dan karakterisasi mikroba dan aktivitasnya).	3
Kalkulus	Prinsip dasar kalkulus yang meliputi limit, turunan, diferensiasi, model persamaan linier, kuadrat dan polinomial, optimisasi, integral, fungsi trigonometri, dan fungsi eksponensial.	3
Statistika dan analisis data	Prinsip dasar statistik yang meliputi statistik deskriptif, probabilitas, normalitas, estimasi, pengujian hipotesis, inferensi statistik, dan interval kepercayaan.	3

## 2) Mata Kuliah Inti Program Studi

Mata kuliah inti yang diampu oleh program studi harus mencakup Capaian Pembelajaran Inti (**Tabel 3**). Standar ini tidak menetapkan nama mata kuliah inti program studi. Nama mata kuliah dan beban kreditnya ditetapkan sendiri oleh program studi yang disesuaikan dengan sumber daya yang tersedia, dan kebijakan kurikulum dari perguruan tinggi masing-masing. Bahan kajian rinci yang dapat dicakup dalam mata kuliah di antaranya dapat merujuk pada buku “Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan” yang diterbitkan oleh PATPI, dan sumber referensi lainnya.

Untuk memastikan bahwa seluruh mata kuliah inti program studi berkontribusi pada CPL dan Capaian Pembelajaran Inti, maka program studi harus menyusun matriks hubungan mata kuliah inti versus CPL dan mata kuliah inti versus Capaian Pembelajaran Inti. Capaian Pembelajaran Inti dapat dicakup pada beberapa mata kuliah dengan tingkat kedalaman yang berbeda, dan dapat digunakan oleh program studi dalam merumuskan CPMK. Setiap mata kuliah inti harus jelas kontribusinya terhadap Capaian Pembelajaran Inti. Alokasi kredit minimum untuk memenuhi Capaian Pembelajaran Inti adalah 50% dari total kredit atau 72 sks (tidak termasuk mata kuliah dasar yang dipersyaratkan). Capaian Pembelajaran Inti yang terkait dengan kecakapan hidup, etika dan profesionalisme tidak harus dalam bentuk mata kuliah khusus, tetapi dapat dicakup/terdistribusi secara luas di dalam mata kuliah dan dilakukan asesmen/penilaian. Aspek kecakapan hidup juga dapat dicapai melalui keikutsertaan mahasiswa dalam aktivitas MBKM.

## 3) Mata Kuliah Pilihan/Pengayaan

Mata kuliah pilihan/pengayaan dapat diambil oleh mahasiswa sebagai tambahan kompetensi intinya yang dapat menjadi pencari kompetensi lulusan dari program studi yang bersangkutan. Mata kuliah pilihan dapat diisi oleh mahasiswa dengan mengambil mata kuliah di luar program studi (di dalam/luar perguruan tinggi baik yang sebidang atau tidak sebidang), atau dalam bentuk kegiatan pembelajaran MBKM. Kebijakan mengenai mata kuliah pilihan/pengayaan menjadi kewenangan program studi untuk merumuskannya (d disesuaikan dengan kebijakan dari perguruan tinggi masing-masing).

### 5.3 Standar Proses Pembelajaran

Proses pembelajaran harus menunjukkan karakteristik interaktif, holistik, integratif, saintifik, kontekstual, tematik, efektif dan kolaboratif yang dapat memotivasi mahasiswa untuk berpartisipasi aktif, serta memberikan ruang yang cukup kepada mahasiswa untuk berprakarsa, kreatif, dan mandiri sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik dan psikologisnya. Proses

pembelajaran dapat dilaksanakan dalam bentuk kuliah, responsi/tutorial/seminar/bentuk pembelajaran lain yang sejenis, praktikum, praktek lapangan, dan penyusunan skripsi/tugas akhir. Metode pembelajaran kolaborasi dalam bentuk studi kasus, pemecahan masalah, atau dalam bentuk proyek sangat direkomendasikan untuk memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa dalam menerapkan keilmuannya dalam kasus-kasus nyata, serta melatih kemampuan analitis dan kritis, pemecahan masalah, kolaborasi dan komunikasi. Proses pembelajaran juga dapat menerapkan model aktivitas non-kuliah dalam bentuk kegiatan pembelajaran MBKM. Kriteria lain mengenai standar proses pembelajaran mengacu pada SNPT.

#### **5.4 Standar Penilaian Pembelajaran**

Program studi harus mengembangkan perangkat penilaian (*assessment tools*) yang mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi. Penilaian dapat dalam bentuk observasi, partisipasi, unjuk kerja, tes tertulis, tes lisan, dan angket. Instrumen penilaian dalam bentuk rubrik, portofolio, karya/disain dan bentuk penilaian lainnya juga dapat diterapkan. Kriteria lain mengenai standar penilaian mengacu pada SNPT.

#### **5.5 Standar Tenaga Pendidik dan Tenaga Kependidikan**

Tenaga pendidik di program studi harus memiliki kualifikasi akademik minimum pada jenjang magister di bidang ilmu dan teknologi pangan, atau yang sejenis dengan jumlah minimum sebanyak lima (5) orang. Program studi direkomendasikan memiliki tenaga pendidik pada jenjang pendidikan doktor. Tenaga pendidik harus memiliki kompetensi yang memadai sebagai agen pembelajaran dan memiliki kemampuan untuk mewujudkan tujuan pendidikan nasional. Tenaga pendidik dapat ditambah dari program studi lain di perguruan tinggi yang sama dan dosen tamu dari kalangan industri atau pemerintah yang memenuhi syarat kualifikasi minimum yang setara lulusan Magister. Kriteria lain mengenai standar tenaga pendidik mengacu pada SNPT.

Jumlah dan kompetensi tenaga kependidikan harus memadai untuk mendukung layanan akademik dan kemahasiswaan. Teknisi laboratorium harus mencukupi dari jumlah dan kompetensinya yang dapat mendukung kegiatan praktikum mata kuliah bidang keilmuan (kimia, biokimia, mikrobiologi, rekayasa dan proses pengolahan pangan), serta pelaksanaan Tugas Akhir mahasiswa. Kriteria lain mengenai standar tenaga kependidikan mengacu pada SNPT.

## 5.6 Standar Sarana dan Prasarana Pembelajaran

Program studi perlu didukung oleh sarana dan prasarana untuk proses pembelajaran yang bermutu, baik kegiatan kuliah maupun praktikum. Fasilitas laboratorium dan peralatan yang dibutuhkan harus tersedia untuk kegiatan praktikum kimia/biokimia, rekayasa dan proses pengolahan pangan, dan mikrobiologi. Fasilitas bangsal percontohan (*pilot plant*) pengolahan pangan juga tersedia atau dapat diakses untuk kegiatan praktikum dan penelitian yang terkait unit operasi dan proses pengolahan pangan. Fasilitas perpustakaan dan jumlah koleksi bahan ajar yang terkait dengan bidang ilmu dan teknologi pangan tersedia untuk mendukung tenaga pendidik dan mahasiswa dalam memperoleh akses referensi mutakhir. Kriteria lain mengenai standar sarana dan prasarana mengacu pada SNPT.

## 5.7 Standar Pengelolaan dan Pembiayaan

Program studi dikelola secara tersendiri di bawah unit pengelola program studi tertentu sesuai kebijakan perguruan tinggi masing-masing, dan memiliki dukungan dana operasional dan pengembangan yang memadai untuk penyelenggaraan pendidikan yang bermutu dan berkelanjutan. Program studi harus terakreditasi oleh lembaga akreditasi nasional atau internasional yang diakui pemerintah. Kriteria lain mengenai standar pengelolaan dan standar pembiayaan mengacu pada SNPT.

## 6. Penutup

Standar Pendidikan Jenjang Sarjana Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan ini bersifat rekomendasi, dinamis, serta dapat diperbaharui dan disempurnakan secara terus menerus sejalan dengan perubahan kebijakan dan peraturan pendidikan nasional, dan perkembangan ilmu dan teknologi pangan secara global.

Untuk membantu program studi dalam menyusun, mengembangkan, atau mengevaluasi kurikulum yang sesuai dengan KKNi dan SNPT, PATPI dapat memberikan bantuan penjelasan lebih lanjut dan merekomendasikan narasumber yang kompeten apabila diperlukan, serta memberikan referensi program studi yang telah menerapkan *outcome-based curriculum*.

## 7. Referensi

1. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
2. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2020 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi.
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi.
6. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 59 tahun 2018, tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi, Sertifikat Profesi, Gelar dan Tata Cara Penulisan Gelar di Perguruan Tinggi.
7. *IUFoST Education Committee Undergraduate Curriculum Guidelines and Approvals for University Programs in Food Science/Food Technology/ Food Engineering. 2021. International Union of Food Science and Technology.*
8. *The 2018 Guidelines for Initial IFT Approval for Undergraduate Food Science and Food Technology Programs. 2018. Institute of Food Technologists.*
9. *European Quality Assurance for Food Studies Programmes Food Science and Technology Procedures, Criteria and Standards. 2018 ISEKI-Food Association.*
10. Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. 2020. Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar - Kampus Merdeka. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
11. Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Buku Panduan Merdeka Belajar Kampus Merdeka. 2020. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
12. PATPI. 2020. Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Penerbit IPB Press.

**Lampiran 1. Matriks hubungan antara Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) dengan Capaian Pembelajaran Inti (CPI)**

Ranah Kompetensi	Capaian Pembelajaran Lulusan						
	CPI	CPL1	CPL2	CPL3	CPL4	CPL5	CPL6
Kimia dan Analisis Komponen Pangan	1.1	C2					
	1.2	C3					
	1.3	C2					
	1.4	C2					
	1.5	C4					
	1.6		C4				
Mikrobiologi Pangan	2.1	C2					
	2.2	C2					
	2.3	C2					
	2.4		C3				
	2.5	C3					
	2.6		C4				
Keamanan Pangan	3.1	C2					
	3.2	C2					
	3.3	C2					
	3.4		C4				
	3.5		C4				
	3.6		C5				
Rekayasa dan Proses Pengolahan Pangan	4.1	C2					
	4.2	C4					
	4.3	C2					
	4.4		C4				
	4.5		C3				
	4.6	C2					
	4.7		C4				
	4.8	C2					
	4.9	C2					

Ranah Kompetensi	Capaian Pembelajaran Lulusan						
	CPI	CPL1	CPL2	CPL3	CPL4	CPL5	CPL6
Biokimia Pangan, Gizi dan Kesehatan	5.1	C2					
	5.2	C3					
	5.3	C2					
	5.4	C2					
	5.5		C3				
Ilmu Sensori	6.1.1	C2					
	6.1.2		C3				
	6.1.3	C4	C4				
Manajemen Jaminan Mutu Pangan	6.2.1	C2					
	6.2.2		C3				
	6.2.3		C3				
	6.2.4	C5					
Peraturan dan Legislasi Pangan	6.3.1	C2					
	6.3.2	C2					
	6.3.3		C3				
	6.3.4	C4					
Komunikasi Lisan dan Tulisan	7.1.1			C4			
	7.1.2			C4			
	7.1.3			C4			
Berfikir Kritis dan Penyelesaian Masalah	7.2.1				C3		
	7.2.2				C3		
	7.2.3				C4		
	7.2.4				C4		
	7.2.5				C5		
Profesionalisme dan Kepemimpinan	7.3.1					C4	
	7.3.2						C3
	7.3.3					C3	
	7.3.4						C3





Standar Pendidikan Jenjang Sarjana

**BIDANG  
ILMU DAN TEKNOLOGI  
PANGAN**



Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) merupakan himpunan keprofesian di Indonesia yang beranggotakan akademisi dan peneliti di perguruan tinggi dan lembaga penelitian, pelaku usaha di perusahaan swasta, instansi pemerintah dan mahasiswa yang terkait dengan bidang ilmu dan teknologi pangan/teknologi hasil pertanian serta bidang ilmu lain yang terkait.

Informasi Lebih Lanjut:

Sekretariat PATPI: Jur. Teknologi Pangan-FTIP-USAHID, Jl.Prof. Supomo 84  
Tebet Jakarta Selatan 12870; Telp.(021) 8312813 Ext. 323, 204 ; Fax.(021) 8354763;  
email : patpi.sekretariat@gmail.com