



PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

Teknologi Pangan ITERA



@foodtechITERA



@foodtech.ITERA



INSTITUT TEKNOLOGI SUMATERA

JL. TERUSAN RYACUDU,
WAY HUWI, LAMPUNG SELATAN

<http://tp.itera.ac.id>



APA ITU TEKNOLOGI PANGAN?



PENGERTIAN

Teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan untuk meningkatkan *value* dari suatu bahan pangan, ditinjau dari berbagai aspek, meliputi kualitas gizi dan peningkatan nilai ekonomi.

KAJIAN

- Kimia dan Gizi Pangan
- Rekayasa Proses Pengolahan Pangan
- Teknologi Pascapanen
- Bioteknologi Pangan
- Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan
- Sanitasi dan Pengolahan Limbah

APA YANG KAMI LAKUKAN DI TP ITERA

- Mengidentifikasi sumber daya alam lokal Sumatera sebagai sumber pangan.
- Pengembangan produk dan metode pengolahan pangan baru untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan.
- Meningkatkan nilai gizi dan keamanan pangan dari produk pangan lokal dan tradisional Sumatera.



PELUANG KARIR

Technopreneur
Industri Pangan
Industri Perkebunan
Lembaga Pemerintah
(LIPI, BPOM, BPPT)
Kementerian dan Kedinasan
BUMN
Akademisi

TEKNOLOGI PANGAN DI ITERA



Teknologi Pangan adalah disiplin ilmu yang mempelajari gabungan antara sains murni, seperti kimia, biologi, gizi, biokimia, dan mikrobiologi, untuk mempelajari lebih dalam tentang sifat dan komposisi makanan serta perubahan yang terjadi selama pengolahan dan penyimpanan.

Struktur

Pada tahun 1, mahasiswa akan masuk ke Tahap Persiapan Bersama (TPB) bersama mahasiswa dari program studi lain. Pada tahun tersebut, mahasiswa akan mempelajari mata kuliah dasar seperti matematika, fisika, kimia, dan biologi yang nantinya akan digunakan sebagai pondasi dalam mata kuliah selanjutnya.

Pada tahun 2, mahasiswa akan diperkenalkan dengan mata kuliah dasar dalam pengolahan pangan, seperti biokimia, pengetahuan sifat fisik bahan pangan, prinsip operasi pengolahan pangan, analisis pangan, dan ilmu gizi.

Pada tahun 3, mahasiswa akan mulai mendalami mata kuliah sesuai dengan bidang minat, dengan beberapa opsi mata kuliah pilihan, seperti teknologi pengolahan daging, teknologi pengolahan hasil laut, teknologi bakery, serta teknologi pangan dan hasil perkebunan. Pada tahun tersebut, juga akan dilaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan (*internship*).

Pada tahun terakhir, mahasiswa ditantang untuk menerapkan pengetahuan tentang teknologi pangan ke dalam Kuliah Kerja Nyata (KKN), praktikum aplikasi wirausaha pangan, serta tugas akhir (skripsi). Setelah lulus, mahasiswa berhak menyandang gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S.T.P).



HUBUNGI KAMI:

TEKNOLOGI PANGAN ITERA
(0721) 8030188 | <http://tp.itera.ac.id>
teknologi.pangan@itera.ac.id

