

**MERDEKA  
BELAJAR**

**Kampus  
Merdeka**  
INDONESIA JAYA

PROGRAM STUDI  
**TEKPANG**  
UNIVERSITAS AL AZHAR  
INDONESIA



**UAI**  
Universitas Al Azhar Indonesia

UNIVERSITAS AL AZHAR INDONESIA

# 2023 BUKU PROFIL Reguler - Karyawan - Alih Jenjang

PROGRAM  STUDI  
**TEKPANG**  
UNIVERSITAS AL AZHAR  
INDONESIA

## Finding us

- [www.tekpang.uai.ac.id](http://www.tekpang.uai.ac.id)
- @tekpang\_uai
- [teknologipangan@uai.ac.id](mailto:teknologipangan@uai.ac.id)
- Food Technology UAI (Youtube)

**Food Technology UAI: GROW GREAT!**

# Tim Redaksi Profil

## Penanggung jawab:

Ir Hidayat Yorianta Sasaerila, M.Sc., Ph.D

Budi Aribowo, ST., M.Si

## Pengarah/Ketua:

Ema Komasalari, S.T.P., M.Si

## Anggota:

Maryam Jameelah, S.Si., M.Si

Sarah Giovani, S.TP., M.Sc., Agr

Nadya Mara Adelina, S.TP., M.Si

Lukman Azis, S.TP., M.Si

Wasiatul Maghfiroh, S.Si

## Penata Isi:

Siska Aliyas Sandra, S.Pi

# Daftar Isi

SAMBUTAN REKTOR	1
SAMBUTAN DEKAN	2
SAMBUTAN KETUA PROGRAM STUDI	3
IDENTITAS DAN DESKRIPSI PRODI	4
VISI, MISI, TUJUAN PRODI TEKNOLOGI PANGAN	5
KEUNGGULAN	6
PROGRAM PENERIMAAN	7
PROFIL DOSEN	9
PRESTASI	19
STRUKTUR KURIKULUM	22
PRODUK INOVASI YANG DIHASILKAN	27
FASILITAS	29
KEGIATAN DAN KERJASAMA	30
KONTAK DAN SOSIAL MEDIA	32

# SAMBUTAN REKTOR

*Assalaamu'alaikum wa Rahmatullahi wa Barakaatuh dan Salam Sejahtera Bagi Kita Semua,*

Universitas Al Azhar Indonesia hadir sebagai salah satu upaya menjawab berbagai tantangan dunia yang semakin menuntut keunggulan kompetitif, berbagai persaingan semakin tajam, antar negara saling berebut investasi dan berebut teknologi. Dunia tidak hanya sedang berubah, tetapi sedang terdisrupsi. Berbagai perubahan harus kita adaptasi dengan cepat. Pentingnya penggunaan teknologi dalam berbagai aspek kehidupan sudah menjadi kebutuhan utama. Dengan misi UAI “Menjadi Universitas Terkemuka dalam Membentuk Manusia Unggul dan Bermartabat, yang Memiliki Kemampuan Intelektual Berlandaskan Nilai-nilai Spiritual, Moral, dan Etika Islami”,



UAI mengedepankan pelaksanaan Good University Governance (GUG) yang dijalankan melalui 5 (lima) perspektif pelayanan, yaitu: (1). Academic Excellence, (2). Student-Centered Program, (3). Professional Management, (4). Learning, and Growth, dan (5). Financial Stability. Salah satu program studi unggulan kami dalam menjawab berbagai tantangan dunia tersebut adalah **Program Studi Teknologi Pangan**. Dengan mengusung kekhasan **halal foodpreneur**, UAI memberikan warna tersendiri dalam melahirkan lulusan-lulusan yang tidak hanya memahami keilmuan teknologi pangan secara umum, namun juga memahami pentingnya ke-halal-an dalam penerapan bidang keilmuan tersebut. Kami harap melalui program studi ini, perkembangan teknologi pangan Indonesia makin diakui secara internasional.

*Wabillahi taufiq wal hidayah*

*Wassalaamu'alaikum wa Rahmatullahi wa Barakatuh,*

Universitas Al Azhar Indonesia

Rektor,

Prof. Dr. Ir. H. Asep Saefuddin, M.Sc.



# SAMBUTAN DEKAN



*Assalamualaikum wr. wb.,*

Welcome to the Study Program of Food Technology, Faculty of Science and Technology (FST), Universitas Al-Azhar Indonesia (UAI). Providing quality education through excellent research is one of our goals in preparing students to meet the challenges of the future Industrial Revolution 4.0. Challenges that are also addressed by the Indonesian government, that is to increase economic growth through innovation in science and technology.

To achieve this goal, all Faculty members (include of SP Food Technology), Laboratory and Administrative staffs of FST work closely together to serve UAI students and the community by developing excellent teaching strategy and research, and by trying to answer and solve problems that are exist in the community.

Students who are studying in Food Technology Study Program can expect an excellent learning and training in a harmonious Islamic environment, and good interaction between students and instructors. If you are interested in more details of studying with us please do not hesitate to contact our office. We are here ready to help!

Wassalamualaikum wr. wb.,  
Dean Faculty of Science and Technology

Ir. Hidayat Yorianta Sasaerila, M.Sc., Ph.D.

# SAMBUTAN KETUA PROGRAM STUDI

*Assalamu'alaikum Wr Wb.,*

Program Studi Teknologi Pangan UAI berbeda dengan prodi serupa lainnya. Adapun hal yang membedakan prodi ini dengan prodi lain adalah kurikulum perkuliahan diarahkan kepada **halal foodpreneur**, sebuah tren yang terus meningkat seiring dengan meningkatnya permintaan akan pangan halal. Mengapa memilih Teknologi Pangan? Teknologi Pangan merupakan bidang keilmuan yang terus berkembang dan menjadi salah satu program studi paling diminati. Selain itu prospek karir yang ditawarkan bagi seorang sarjana teknologi pangan juga cukup luas.



Program Studi Teknologi Pangan UAI merupakan program studi yang dapat mengantarkan anda menjadi seorang entrepreneur dan pemimpin masa depan dalam industri pangan dengan berlandaskan nilai-nilai keislaman. Selain itu, Program Studi Teknologi Pangan UAI juga turut aktif dalam pelaksanaan Merdeka Belajar Kampus Merdeka, melalui program Pertukaran Pelajar, Magang, Asisten Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat, dan lainnya.

Wassalamu'alaikum Wr Wb.

Ketua Program Studi Teknologi Pangan

Ema Komalasari, STP, M.Si

# IDENTITAS DAN DESKRIPSI PRODI



Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Al Azhar Indonesia (UAI) berdiri sejak 9 November 2018 dengan SK Pendirian Prodi No. 986/KPT/II/2018, dan secara resmi telah diluncurkan pada tanggal 17 Januari 2019 oleh Rektor Universitas Al Azhar Indonesia, Prof. Dr. Ir. Asep Saepuddin, M.Sc.

Program Studi Teknologi Pangan UAI berfokus pada bidang pangan halal-thoyyib serta pengembangan jiwa entrepreneur, sebuah tren yang terus meningkat seiring dengan meningkatnya permintaan produk pangan halal. Kurikulum program studi Teknologi Pangan dirancang untuk mempersiapkan lulusan Sarjana dengan pengetahuan dan keterampilan yang handal di bidang Teknologi Pangan dengan bidang fokus Halal Foodpreneur.

Kompetensi lulusan Program Studi Teknologi Pangan disesuaikan dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) Level 6 yang meliputi tiga aspek kompetensi, yaitu aspek kemampuan kerja umum dan khusus, aspek penguasaan pengetahuan umum dan khusus, serta aspek kemampuan manajerial.

Berdasarkan pencapaian program studi, kinerja penelitian, kurikulum, dan proses pendidikan, Program Studi Teknologi Pangan telah terakreditasi "**BAIK**" oleh Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi (BAN-PT) dengan No SK 4213/SK/BAN-PT/Ak.P/S/VII/2022.



# VISI, MISI, TUJUAN PRODI TEKNOLOGI PANGAN

Visi keilmuan kami adalah menjadi **Menjadi Program Studi Teknologi Pangan yang terkemuka dalam membentuk manusia unggul, bermartabat, dan berjiwa entrepreneurship di bidang teknologi pangan dengan menerapkan prinsip halal dan thayyib.**

## Misi

1. Meningkatkan kualitas pendidikan, penelitian, dan pengabdian pada masyarakat yang menerapkan kaidah halal foodpreneur
2. Menerapkan ilmu pengetahuan di bidang teknologi pangan yang terintegrasi dengan nilai-nilai islami dalam pembentukan karakter
3. Menjalin kemitraan dengan dunia usaha dunia industri (DUDI) yang relevan baik didalam maupun diluar negeri

## Tujuan

1. Menghasilkan lulusan teknologi pangan yang mempunyai kemampuan bekerja secara profesional, mandiri, serta memiliki karakter islam
2. Menghasilkan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat yang sinergis, aplikatif, dan berkualitas dengan menerapkan kaidah halal-foodpreneur
3. Mewujudkan dan mengembangkan bidang kerjasama baik dalam lingkup regional, nasional, dan internasional.



# KEUNGGULAN

## Keunggulan Program Studi Teknologi Pangan UAI dibanding program studi sejenis lainnya adalah:

- Berfokus pada prinsip syariat islam dalam pengembangan produk pangan (*Halal food*)
- Universitas Al Azhar Indonesia merupakan universitas yang mengedepankan *entrepreneurial skill* bagi mahasiswa (*foodpreneur*)
- Kurikulum terstandar (merujuk pada aturan yang dikeluarkan oleh Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan seluruh Indonesia)
- Pengajar berkompeten, lulusan universitas ternama dalam dan luar negeri
- Atmosfer perkuliahan yang kondusif dan islami
- Letak strategis di pusat kota, serta akses transportasi yang mudah
- Menjalin kerjasama dengan instansi negeri dan swasta
- Kesempatan mendapat beasiswa melalui berbagai skema/jalur, salah satunya adalah beasiswa hafidz.



# PROGRAM PENERIMAAN



## • Program S1 Reguler

Jumlah sks : 144-145 sks

Jumlah sks/semester : 20-24 sks

Aktif dalam program MBKM

### Jalur masuk:

#### 1. Unggulan

##### Persyaratan:

- Fotokopi rapor semester 1-5
- Sekolah asal memiliki Akreditasi "A"

#### 2. PMDK

##### Persyaratan:

- Fotokopi rapor semester 1-5
- Surat keterangan memperoleh rerata rapor  $\geq 7,5$

#### 3. UTBK

#### 4. Beasiswa

##### Beasiswa Prestasi

meliputi beasiswa bidang seni dan olahraga, peserta olimpiade, rangking kelas (1-5) dan osis.

##### Beasiswa PMDK

##### Beasiswa Hafidz

##### Persyaratan:

- Hafalan minimal 7 juz Al Quran

##### Beasiswa Korporat

#### 5. Jalur Reguler/Test Seleksi

### e-Flyer Program Reguler:

[bit.ly/KelasRegulerTekpangUAI](https://bit.ly/KelasRegulerTekpangUAI)



# PROGRAM PENERIMAAN



## • Program S1 Karyawan

Terbuka bagi Lulusan SMA/ sederajat yang telah bekerja atau jika belum bekerja minimal Lulusan SMA/ Sederajat 3 tahun terakhir dari dibukanya tahun ajaran baru.

## • Program Alih Jenjang

Terbuka bagi prodi asal:

1. D3 Supervisor Jaminan Mutu Pangan
2. D3 Analisis Kimia
3. D3 Teknologi Hasil Pertanian
4. D3 Seni Kuliner
5. D3 Lainnya yang sesuai

- Jumlah sks yang bisa dikonversi : 69-95 SKS
- Jumlah sks yang bisa diambil : 49-76 SKS
- Lama kuliah\*) : 2 semester kuliah + 1 semester Tugas Akhir (TA) dengan 20-24 sks/semester

*\*)dapat berubah sesuai prodi asal*

Pendaftaran melalui:  
[www.penerimaan.uai.ac.id](http://www.penerimaan.uai.ac.id)

e-Flyer Program Karyawan: [bit.ly/KelasKaryawanTekpangUAI](http://bit.ly/KelasKaryawanTekpangUAI)



e-Flyer Program Alih Jenjang: [bit.ly/KelasAlihJenjangTekpangUAI](http://bit.ly/KelasAlihJenjangTekpangUAI)





# PROFIL DOSEN





# **EMA KOMALASARI, STP M.SI**

## **Ketua Program Studi**

- Magister Ilmu Pangan, IPB University
- Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Seluruh Indonesia (PATPI) 2019- Sekarang.
- Tsertifikasi kompetensi Internasional sebagai Master Quality Manager dari American Academy of Project Management
- E-mail: [ema.komala@uai.ac.id](mailto:ema.komala@uai.ac.id)



## **Penghargaan dan Capaian:**

- Pelaksana Peneliti Terbaik Universitas Al-Azhar Indonesia Kategori Peneliti Pemula untuk Kinerja Tahun 2021
- Peraih dana penelitian Hibah Kompetensi Skema Penelitian Dasar Tahun 2021
- Reviewer Nasional (Penilai Tahap 1) Program Kreativitas Mahasiswa Tahun 2021
- Pendamping Terbaik dalam Kegiatan Kewirausahaan Mahasiswa Indonesia (KMI) Award 2020
- Dosen Pembimbing 1 judul peraih pendanaan Program Kreativitas Mahasiswa Tahun 2020
- Pemegang paten (anggota) berjudul Metode Ekstraksi DNA Menggunakan Kombinasi Chelex100 dan Microwave untuk Deteksi E. coli Patogen dengan PCR dengan No Paten: IDP000073452
- Penulis Buku *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*





# MARYAM JAMEELAH, S.SI., M.SI

## Koordinator Kendali Mutu Fakultas

- Magister Ilmu Pangan, IPB University
- Tsertifikasi kompetensi dari BNSP sebagai Asesor, bidang kompetensi Halal.
- E-mail: maryam.jameelah@uai.ac.id

### Penghargaan dan Capaian:

- Presenter terbaik Seminar Nasional Sendamas 2022
- Inventor dan pengembang produk pangan fungsional "*Coconut Water Kefir*" dan "*Sourdough*"



# SARAH GIOVANI, S.TP M.SC. AGR

## Koordinator Kemahasiswaan Prodi

- Magister Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gajah Mada
- Master of Agriculture, Kyoto University, Jepang
- Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Seluruh Indonesia (PATPI) 2020- Sekarang.
- E-mail: sarah.giovani@uai.ac.id



### Penghargaan dan Capaian:

- Auditor Mutu Internal Universitas Al-Azhar Indonesia Tahun 2020 – 2021
- Reviewer naskah agriTECH “Kajian Pembuatan Minuman Kolagen Berbasis Sari Buah Lemon (Citrus limon)”
- Poster presenter “21st World Congress of Food Science and Technology”
- Hak Kekayaan Intelektual (HKI) “Poster Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam”





# LUKMAN AZIS, S.TP., M.SC

## Kepala Laboratorium Prodi

- Master on Food Science and Nutrition, Prince of Songkla University, Thailand
- Peraih Bronze Medal in International Agritech Great Competition 2021: Advisor, Scientific Paper in Field of Food Science
- Pengurus bidang Komunikasi Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia cabang Jakarta 2022-sekarang
- E-mail: [lukman.azis@uai.ac.id](mailto:lukman.azis@uai.ac.id)

### Penghargaan dan Capaian:

- Pembimbing PKM bidang Riset Eksakta 2023 berjudul "Pregelatinisasi Pati Resisten type-3 Kluwih (*Artocarpus camansi*) sebagai agen antihiperkolesterolemia pada tikus wistar jantan (*Rattys novvergicus*) hiperkolesterol"
- Pembimbing PKM bidang Pengabdian Masyarakat berjudul "Pemanfaatan Food Waste Warung Makan sebagai Media Budidaya Maggot untuk Meningkatkan Kemandirian Pemuda Karang Taruna Kecamatan Batu Ampar, Jakarta Timur"
- Penulis beberapa jurnal nasional dan internasional tentang defisiensi mikronutrisi dan komunitas mikrobiota usus

# NADYA MARA ADELINA, S.TP, M.AGR

**Pjs. Kepala Sub Bagian Penelitian,  
LPIPM, UAI**

- Master on Food Science, Northeast Forestry University, China (CSC scholarship)
- Tersertifikasi Kompetensi Penyelia Halal
- Pengurus Divisi Kesekretariatan Perhimpunan Ahli dan Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Pusat 2023-sekarang
- E-mail: [nadya.adelina@uai.ac.id](mailto:nadya.adelina@uai.ac.id)



## Penghargaan dan Capaian:

- Peserta terbaik PEKERTI 2023
- Penulis artikel "Phytochemical profile and biological activities from different parts of Vaccinium vitis-idaea" pada Journal of Berry Research (2023)
- Penulis artikel "Effects of roasting treatment on functional properties and structure of proteins in grafted Korean pine" pada Journal of Food Processing and Preservation (2022)
- Penulis artikel "Effect of roasting pre-treatment of two grafted pine nuts (Pinus koraiensis) on yield, color, chemical compositions, antioxidant activity, and oxidative stability of the oil" pada Journal of Food Processing and Preservation (2022)
- Outstanding international student graduate from NEFU (2021)
- Outstanding thesis in NEFU (2021)



# ALINA PRIMASARI PRIAMBUDI, S.TP., M.SI

- Magister Ilmu Pangan, IPB University
- Kompetensi keilmuan: Kimia dan Biokimia Pangan
- E-mail: [alina.priambudi@gmail.com](mailto:alina.priambudi@gmail.com)



# IR. HIDAYAT YORIANITA SASAERILA, M.SC., PH.D

- Doctoral from Simon Fraser University, Canada
- Mengampu matakuliah Kreativitas dan Entrepreneurship

# **DR. NUNUNG NURHASANAH, S.T., M.SI.**

- Doctoral from IPB University
- Mengampu matakuliah Sistem Rantai Pasok



# **DR. IR. SYARIF HIDAYAT, M.ENG.SC., M.M.**

- Doctoral from IPB University
- Mengampu matakuliah Sistem Rantai Pasok

## **DR.RER.NAT. YUNUS EFFENDI, M.SC.**

- Doctoral from Leibniz Universitat Hannover, Jerman
- Mengampu matakuliah Dasar Bioinformatika



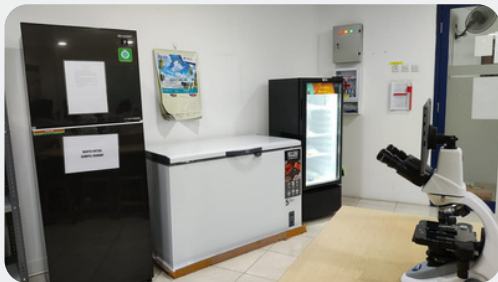
## **DR. NITA NORIKO, S.SI., M.SI.**

- Doctoral from IPB University
- Mengampu matakuliah Pangan Fungsional



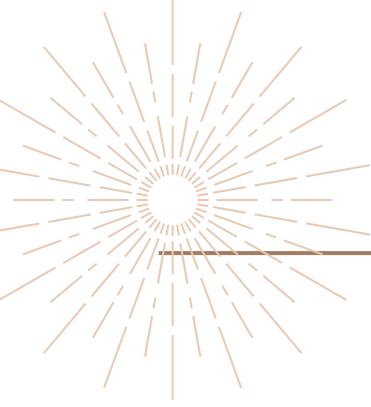
# WASIATUL MAGHFIROH, S.SI

- Sarjana Kimia, Universitas Negeri Jakarta
- Laboran Prodi Teknologi Pangan
- E-mail: wasiatul.maghfiroh@uai.ac.id
- E-mail Laboratorium:  
laboratorium.tekpang@uai.ac.id



[laboratorium.tekpang@uai.ac.id](mailto:laboratorium.tekpang@uai.ac.id)

**LABORATORIUM  
TEKNOLOGI PANGAN**



# PRESTASI

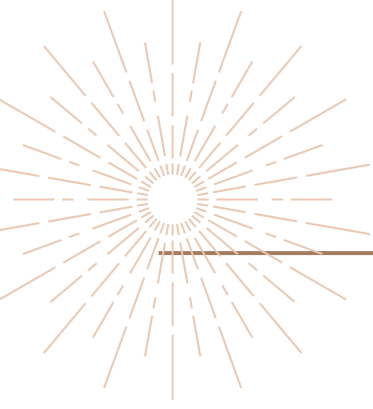


## INTERNASIONAL

NO	PRESTASI	TAHUN
1	BRONZE MEDAL INTERNATIONAL INFORMATION MANAGEMENT ONLINE SHOWCASE (IIMOS): KALAPA KLOPO: OUR HEALTY DRINK	2021
2	A DELEGATE OF RUSIAN VIETNAM ON SOCHUM	2020
3	A DELEGATE OF RUSIAN FEDERATION ON FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)	2020

## Nasional

NO	PRESTASI	TAHUN
1	LOLOS TAHAP 2 PKM-PM DIKTIRISTEK "PEMANFAATAN FOOD WASTE WARUNG MAKAN SEBAGAI MEDIA BUDIDAYA MAGGOT UNTUK MENINGKATKAN KEMANDIRIAN PEMUDA KARANG TARUNA KECAMATAN BATU AMPAR, JAKARTA TIMUR"	2023
2	LOLOS TAHAP 2 PKM-PM DIKTIRISTEK "PREGELATINISASI PATI RESISTEN TYPE-3 BUAH KLUWIH (ARTOCARPUS CAMANSI) SEBAGAI AGEN ANTIHIPERLIPIDEMIA PADA TIKUS WISTAR JANTAN (RATTUS NOVERGICUS) HIPERKOLESTEROL"	2023
3	LOLOS TAHAP 1 PKM-PM DIKTIRISTEK "PEMANFAATAN LIMBAH MINYAK JELANTAH RUMAH TANGGA SEBAGAI BAHAN LILIN AROMATERAPI UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS KELOMPOK PKK PERUMAHAN BUMI DIRGANTARA"	2023
4	DUTA MUSEUM LISTRIK DAN ENERGI BARU (MLEB) PLN	2022

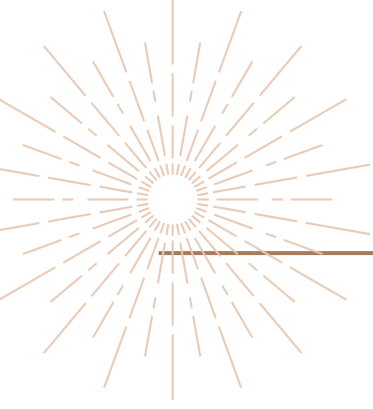


# PRESTASI



## Nasional

NO	PRESTASI	TAHUN
5	BEASISWA DARI MUSEUM LISTRIK DAN ENERGI BARU (MLEB) PLN DAN MENGIKUTI PROGRAM INITIATIVE BUSINESS BOOTCAMP	2022
6	TOP 100 FINALIS IDE BISNIS TERPILIH BERIKANPRENEUR: START UP ACTIVATION 2021 : CHOCUBES DRINK	2021
7	TOP 100 FINALIS IDE BISNIS TERPILIH BERIKANPRENEUR: START UP ACTIVATION 2021 : KOKUMILK	2021
8	TOP 100 FINALIS IDE BISNIS TERPILIH BERIKANPRENEUR: START UP ACTIVATION 2021 : DOST.U (DONUT SOURDOUGH TAPAI UBI)	2021
9	FINALIS LOMBA ESSY (10 BESAR) LOMBA ESSAY COMPETITION WORLD FOOD DAY IPB 2021 " MI BERBAHAN DASAR PATI SAGU DENGAN PENAMBAHAN KUNYIT (CURCUMA DOMESTICA VAL.SEBAGAI PENGAWET DAN PEWARNA	2021
10	SCHOLARSHIP AWARDEE FROM PERGIZI PANGAN INDONESIA	2020
11	PERAIH PENDANAAN PKM SKEMA PKMP SH "PEMETAAN MAKANAN SISA (FOOD WASTE) DI JAKARTA	2020
12	SEMIFINALIS CIA 2020 "INOVASI MINUMAN PROBIOTIK NON SUSU BERBASIS TEMPE	2020
13	PENDANAAN KBMI "KALAPA KLOPO"	2020
14	JUARA 2 KOMPETISI KEWIRAUSAHAAN MAHASISWA INDONESIA AWARD 2020 KATEGORI MAKANAN DAN MINUMAN	2020



# PRESTASI



## REGIONAL

NO	PRESTASI	TAHUN
1	PESERTA MHQ 5 JUZ DAN MTQ YPI AL AZHAR	2023

## LOKAL

NO	PRESTASI	TAHUN
1	AMBASADOR PROMOSI UAI	2021-2023



# STRUKTUR KURIKULUM

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 1	Fisika	MKPs	3 (2-1)
	Kimia	MKPs	4 (3-1)
	Biologi	MKPs	3 (2-1)
	Kalkulus	MKPs	3 (3-0)
	Pendidikan Agama Islam	MKU	3 (3-0)
	Pancasila	MKU	2 (2-0)
	Kewarganegaraan	MKU	2 (2-0)

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 2	Mikrobiologi Dasar	MKPs	3 (2-1)
	Kimia Organik	MKPs	3 (2-1)
	Bahasa Indonesia	MKU	2 (2-0)
	Pengantar Teknologi Pangan	MKP	2 (2-0)
	Peraturan dan Legislasi Pangan	MKP	2 (2-0)
	Bahan Tambahan Pangan	MKP	2 (2-0)
	Pengantar Pangan Halal	MKP	2 (2-0)
	Pengetahuan Bahan Pangan	MKP	2 (2-0)
	Pangan dan Gizi	MKP	2 (2-0)

# STRUKTUR KURIKULUM

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 3	Kreativitas dan Entrepreneurship	MKF	2 (2-0)
	Bahasa Inggris Akademik	MKU	2 (2-0)
	Dasar Pemrograman	MKU	2 (2-0)
	Biokimia Pangan	MKP	3 (3-0)
	Kimia Pangan	MKP	3 (3-0)
	Praktikum Kimia-Biokimia Pangan	MKP	1 (0-1)
	Keamanan Pangan dan Sanitasi	MKP	2 (2-0)
	Pangan Halal dan Kesehatan	MKP	2 (2-0)
	Satuan Operasi Industri Pangan	MKP	3 (2-1)
	MK Pilihan	MKPi	4

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 4	Jiwa Kepemimpinan dan Kewirausahaan	MKU	2 (2-0)
	Statistika dan Analisis Data	MKPs	3 (3-0)
	Satuan Operasi Industri Pangan Lanjut	MKP	3 (2-1)
	Analisis Pangan	MKP	3 (3-0)
	Praktikum Analisis Pangan	MKP	1 (0-1)
	Metabolisme Komponen Pangan	MKP	3 (2-1)
	Prinsip Proses Pengolahan Pangan	MKP	3 (3-0)
	Mikrobiologi Pangan	MKP	3 (2-1)
	MK Pilihan	MKPi	3



# STRUKTUR KURIKULUM

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 5	Teknopreneur	MKF	3 (3-0)
	Bahasa Arab Akademik	MKU	2 (2-0)
	Islam lintas Disiplin Ilmu	MKU	3 (3-0)
	Jaminan Mutu Pangan	MKP	3 (3-0)
	Evaluasi Biologis Komponen Pangan	MKP	3 (2-1)
	Evaluasi Sensori	MKP	3 (2-1)
	Sertifikasi Produk Pangan Halal	MKP	3 (2-1)
	MK Pilihan	MKPi	4

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 6	Kuliah Kerja Nyata	MKU	1 (0-1)
	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	MKP	2 (2-0)
	Pangan Fungsional	MKP	2 (2-0)
	Rancangan Percobaan dan Metode Penelitian	MKP	3 (3-0)
	Teknologi Pengolahan Pangan	MKP	3 (2-1)
	Seminar Teknologi Pangan	MKP	1 (1-0)
	MK Pilihan	MKPi	12

# STRUKTUR KURIKULUM

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 7	Praktek Kerja Lapangan	MKP	2 (0-2)
	Merdeka Belajar Kampus Merdeka	MBKM	20

	Mata Kuliah	Klasifikasi MK	SKS (Teori - Praktik)
Semester 8	Skripsi	MKP	6 (0-6)

## Mata Kuliah Pilihan/Pendukung MBKM

No	Mata Kuliah	Lintas Prodi	SKS (Teori - Praktik)
1	Perilaku Konsumen	Manajemen	3 (2-1)
2	Sistem Rantai Pasok	TI	3 (3-0)
3	Manajemen Pemasaran	TI	3 (3-0)
4	Bioteknologi Pangan	Biologi	2 (2-0)
5	Dasar Bioinformatika	Biologi	3 (2-1)
6	E-commerce & Web Development	IF	2 (2-0)
7	Toksikologi dan Keamanan Pangan	-	2 (2-0)
8	Teknologi Bakeri dan Konfektionari	-	3 (2-1)
9	Fisiologi dan Teknologi Pascapanen	-	2 (2-0)
10	Teknologi Flavor	-	3 (2-1)
11	Pengembangan Produk Baru	-	2 (2-0)



# STRUKTUR KURIKULUM

## Mata Kuliah Pilihan/Pendukung MBKM (Lanjutan):

No	Mata Kuliah	Lintas Prodi	SKS (Teori - Praktik)
12	Kepemimpinan dan Profesionalisme	-	3
13	Bekerja dalam Tim	-	2
14	Manajemen Proyek/Event	-	2
15	Komunikasi Ilmu Pangan	-	2
16	Komunikasi Organisasi	-	2
17	Seni, Budaya, dan Olahraga	-	3
18	Berfikir Komputasional	-	2
19	Karya Tulis Ilmiah dan Presentasi Lisan	-	3
20	Berfikir Kritis dan Kreatif	-	2
21	Konferensi Nasional	-	2
22	Konferensi Internasional	-	3
23	Pengembangan Profesi	-	3
24	Pengembangan dan Pelayanan Masyarakat	-	3
25	Pengembangan Talenta	-	2
26	Inovasi dan Pemikiran Desain	-	3
27	Pengambilan Keputusan	-	2
28	Pemecahan Masalah	-	2

# PRODUK INOVASI YANG DIHASILKAN



## My Sourdough

*My Sourdough* adalah nama produk roti fermentasi yang dibuat dari adonan roti yang difermentasikan selama 48 jam atau lebih, roti ini memiliki tekstur dan aroma yang khas diperkaya dengan adanya tambahan chia seeds dan aroma teh *earl grey*. Kekhasan roti ini adalah rasa/isian yang beragam sesuai dengan preferensi customer (*made by order*).



## Cookies Mocaf

Cookies mocaf terbuat dari 100% tepung mocaf (*modified cassava flour*) dengan campuran *rolled oat*. Cookies ini memiliki tekstur yang lebih padat dan kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan cookies pada umumnya



## Selai bengkung-kulit buah naga

Selai yang terbuat dari rasio bengkung (*Pachyrhizus erosus*) dan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) yang berbeda-beda. Selain warnanya yang menarik, selai ini mengandung serat dan senyawa bioaktif



## Bolu Talas Ketan

Bolu berbahan dasar tepung talas dan tepung ketan yang lembut, dan merupakan salah satu bentuk produk substitusi tepung terigu dengan pemanfaatan pangan lokal

# PRODUK INOVASI YANG DIHASILKAN



## Tea blend

Racikan teh dan campuran lemon dan nanas yang telah dikeringkan menggunakan *food dehydrator* untuk meningkatkan estetika, serta memberikan rasa dan aroma yang menyegarkan.



## Roti Labu Kuning

Roti dengan variasi tepung terigu dan puree labu kuning. Selain memberikan efek warna yang lebih cerah, campuran labu kuning juga membuat tekstur roti yang semakin lembut



## Nugget Tempe

Nugget analog berbasis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan variasi rasio tepung tempe koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dan textured vegetable protein sebagai olahan pangan tinggi protein.



## Selai Lembaran Kacang Hijau

Selai lembaran kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) merupakan salah satu produk modifikasi selai oles yang mempunyai bentuk seperti keju lembaran sehingga lebih mudah dalam penyajiannya.



# PRODUK INOVASI YANG DIHASILKAN



## Minuman Susu Tempe

Minuman susu tempe koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan penambahan sari kurma ajwa (*Phoenix dactylifera* L.) sebagai plant-based milk yang ramah terhadap vegetarian dan vegan.



## Dried Fruits and Vegetables

Pengawetan buah dan sayur yang dibuat dengan proses pengeringan menggunakan *food dehydrator*.

# FASILITAS



**Ruang Kelas**



**Ruang Laboratorium**



**Perpustakaan**



**Mesjid Agung Al Azhar**

## • Fasilitas Laboratorium

- Laboratorium Mikrobiologi
- Laboratorium Kimia-Biokimia Pangan
- Laboratorium Pengolahan Pangan
- Laboratorium Fisika
- Laboratorium Sensori

## • Masjid Agung Al Azhar

- Perpustakaan
- Auditorium
- Pusat Komputer
- Sistem Informas

- Tajeer Inkubator Bisnis
- Ruang kelas ber-AC dan amphiteater yang sudah memiliki LCD, PC yang terhubung dengan LAN dan internet
- E-learning dengan fitur mutakhir
- Ruang Olahraga
- Klinik Kesehatan
- E-counseling



# KEGIATAN DAN KERJASAMA PRODI



Kunjungan dan Diskusi Pengembangan Laboratorium dengan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB University (2023).



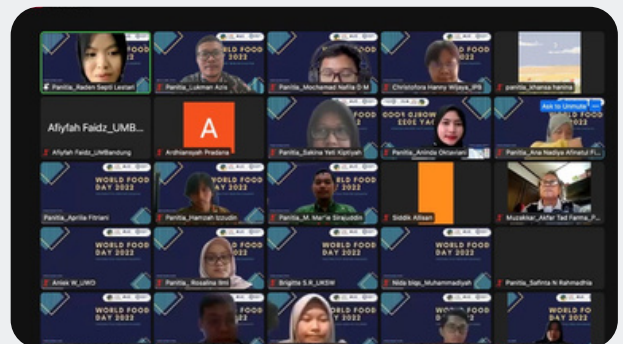
Sarasehan Prodi Tahun Akademik 2022-2023 (Genap).



Pengabdian kepada Masyarakat: Pendampingan Izin Edar dan Sertifikasi Halal UMK Pangan di Desa Pagelaran, Malimping, Banten Tahun 2022 dan 2023.



Buka Puasa Bersama sivitas akademika Prodi Teknologi Pangan.



Seminar World Food Day 2022 kerjasama antara Prodi Teknologi Pangan UAI dengan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Bandung dan Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

# KEGIATAN DAN KERJASAMA PRODI



Kunjungan Praktik Prodi Teknologi Pangan UAI ke SEAFast Center IPB University.



*Sharing for Indonesia:* Pelatihan Pembuatan Flower Fruit Tea.



Kunjungan Praktik Prodi Teknologi Pangan UAI ke Balai Besar Pascapanen.



Kunjungan Praktik Prodi Teknologi Pangan UAI ke PT. Emina Cheese Indonesia.



Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Himpunan Mahasiswa Teknologi Pangan UAI di Desa Cikidang, Sukabumi (2019) dan Desa Pagelaran, Banten (2022)





# KONTAK DAN SOSIAL MEDIA



**0812-3123-8159**



**teknologipangan@uai.ac.id**



**laboratorium.tekpang@uai.ac.id**



**www.tekpang.uai.ac.id**



**@tekpang\_uai**



**@tekpanguai**



**Food Technology UAI**